

LE BRUT NATURE SORT DE SA BULLE

Les amateurs de champagne auront repéré cette nouvelle indication sur les bouteilles. Comme pour les sodas, la tendance est aux vins effervescents sans sucre ajouté. Décryptage.

PAR CHARLES PIRON PHOTOS D.R.

TENDANCE ZÉRO DOSAGE

À la cour de Marie-Antoinette, un champagne contenait plus de 200 g de sucre par litre, soit deux fois plus qu'un Coca. C'était à l'époque, une sorte de sirop, que l'on trouverait probablement imbuvable aujourd'hui. En éditant son *Brut Impérial* en 1869, et son taux de 9 g par litre, Moët & Chandon faisait déjà figure de révolutionnaire. La tendance à un vin de moins en moins sucré s'impose aujourd'hui et révèle un champagne que l'on croirait plus acide, mais au contraire, le fruit s'y impose et la dégustation est souvent une révélation pour les amateurs de champagne. Ainsi jusqu'à 6 g de taux de sucre résiduel par litre, un champagne sera considéré comme "extra-brut", et jusqu'à 12 g, il est appelé "brut"; au-delà, il sera considéré comme "extra-sec" ou "sec", mais à partir de 32 g de sucre par litre, c'est un "demi-sec", et son goût devient franchement sucré. Le "brut nature", aussi appelé "zéro dosage", est un vin qui contient moins de 3 g de sucre par litre. Franck Lesterlin, directeur de la maison Esterlin, raconte comment son *Brut Nature 2009* est né : *Lorsque je suis arrivé à la tête de la coopérative, j'ai fait un tour de cave pour me rendre compte du stock. Et ce millésime 2009, que j'ai goûté à l'époque non dégorgé, était incroyable. D'habitude, le débat pour définir le dosage arrive sur la table, mais pour ce vin, assez naturellement, on n'a pas eu envie de le doser. D'une certaine façon, on ne voulait pas "dénaturer" cette pépite.* Bien que le terme ne soit pourtant ni une appellation ni une dénomination officiellement reconnue, le brut nature fait donc son chemin. Réduire le taux de sucre à sa plus simple expression est un nouveau défi pour les producteurs, qui s'imposent des cuvées d'excellence et dépourvues d'artifices.

Car souvent, le sucre permet de masquer les petits défauts d'assemblage. Autre tendance du marché : un retour vers les produits non transformés. Les vignerons surfent sur cette vague et explorent des champagnes épurés, sans sucre ajouté. Sans compter que la Champagne souffre également du dérèglement climatique, ce qui contraint les producteurs à repenser leurs méthodes de production.

SECRETS DE FABRICATION

Historiquement, le champagne était un vin mousseux très acide, les Anglais furent d'ailleurs les premiers à apprécier ce vin. Un jour, un certain Dom Pérignon, de retour d'escapade dans d'autres vignobles français, eut la brillante idée d'assembler différentes cuvées et d'y ajouter du sucre. La liqueur d'expédition est née ! Aussi nommée liqueur de dosage ou simplement dosage. Il s'agit d'un mélange de sucre de canne très pur et de vieux vins de champagne. À partir des années 1880, les dosages sont définis en fonction des marchés destinataires. Les Russes, par exemple, étaient férus de ce breuvage, mais dans une version plus dosée avec 275 à 330 grammes de sucre par bouteille (un véritable sirop pétillant). À l'opposé, les Anglais l'appréciaient très sec avec de 22 à 66 grammes de sucre par bouteille. *Chaque marché a sa spécificité. Les Chinois, pour ne citer qu'eux, ne sont pas du tout friands de ces vins, ils cherchent des vins plus sucrés. Vendre un brut nature en Chine, ce n'est pas gagné !* Le champagne est majoritairement produit à partir de trois cépages : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. En fonction des sols et des climats, un cépage sera plus propice qu'un autre. Dans la région de la Côte des Blancs, par exemple, c'est le chardonnay qui

SÉLECTION

Vous désirez vous offrir un champagne brut nature pour les fêtes de fin d'année ? Voici dix cuvées qui valent le détour !



1. LOUIS ROEDERER BRUT NATURE PHILIPPE STARCK

D'une couleur jaune à reflets ambrés, ce brut nature millésimé est un grand champagne. Bouquet intense de fleurs et de fruits jaunes saupoudré de notes citronnées. En bouche, on découvre un vin crémeux, lisse et délicat.



2. ESTERLIN BRUT NATURE MILLÉSIME 2009

Cette cuvée est soulignée par une robe or clair. À la dégustation, des notes de noisettes accompagnent une très belle fraîcheur. Vin équilibré et persistant.



3. GEOFFROY PURETÉ BRUT NATURE

Expression douceâtre du meunier, ce brut nature s'exprime par des notes iodées, épicées et suaves.



4. LARMANDIER-BERNIER BRUT NATURE TERRE DE VERTUS PREMIER CRU 2012

Autre 100 % chardonnay d'une très grande finesse. Des bulles délicates et soyeuses, un nez mûr et une bouche minérale légèrement saline. Superbe à l'apéro accompagné de quelques huîtres.



5. SOURDET-DIOT BRUT NATURE PUR MEUNIER BRUT NATURE

Cuvée blonde et lumineuse. Mousse fine et délicate, en bouche une explosion de fruit rouge frais, belle finalité acidulée. Cette cuvée 100 % meunier est une pépite !



6. LAHERTE FRÈRES BRUT NATURE BLANC DE BLANCS

Ce champagne est issu des plus belles parcelles du producteur. 100 % chardonnay, ce blanc de blancs est une réelle découverte. Des notes d'acidité très plaisantes de groseille verte et de pomme et une fin de bouche étonnamment exotique.