



Champagne Arpège 1er Cru Blanc de Blancs

Synonyme de fête, le champagne, plus que jamais dans le cœur des Français, est apprécié toute l'année, pour célébrer les joyeux événements de l'existence avec, à l'évidence, une apogée lors des festivités de fin d'année. Aussi, permettez-moi de vous adresser mes meilleurs vœux avec le champagne que j'ai eu grand plaisir à déguster à Noël.

Vigneron depuis 1982, Pascal Doquet a travaillé dans le domaine familial pendant 18 ans avant d'entrer en conflit avec son père qui ne voulait rien changer dans ses techniques culturelles anciennes. Pascal, lui, désirait se tourner vers des pratiques respectueuses de la nature, et donc convertir les vignes en agriculture biologique, mettre en avant l'expression des terroirs et des parcelles.

La rupture survint en 2004, Pascal rachetant les parts de la société familiale, pour appliquer sa philosophie de « viticulture durable » passant en bio dès 2007. Il garde le statut de « récoltant-manipulant » qui ne produit du champagne qu'issu de ses propres vignes, car il a la chance de bénéficier de 8,7 ha, essentiellement sur les magnifiques terroirs très crayeux de la Côte des Blancs, en grand et 1^{er} cru.

**Le champagne est le vin de la civilisation
Charles-Maurice de Talleyrand**

Bio pur et dur (il est d'ailleurs président de l'Association des champagnes biologiques), il utilise des amendements et composts naturels, des engrais organiques, la protection sanitaire est assurée par des préparations à base

d'extraits de plantes et de microorganismes, la chimie naturelle (cuivre et soufre) est réduite au minimum. Les vignes sont labourées et enherbées, des céréales sont plantées entre les rangs, afin de « mobiliser les éléments minéraux ». Les rendements sont contrôlés par la taille et la maîtrise de la vigne. Les vendanges récoltent des raisins à pleine maturité, afin d'éviter la chaptalisation.

La vinification soignée, 2/3 en cuves d'acier émaillé, 1/3 en fûts de chêne, débute par un pressurage pneumatique horizontal. Les fermentations sont effectuées par les levures indigènes de chaque terroir pour respecter leur identité. L'élevage sur lies s'étend sur 5 mois en cuves, sur 11 en fûts avec un batonnage modéré. La fermentation malo-lactique est systématique, pour diminuer l'acidité. Les vins de réserve, constituant la base qualitative pour les assemblages, comportent 3 récoltes différentes. La mise en bouteille, sans collage, a lieu entre 6 et 12 mois selon les cuvées. Le dosage de sucre après dégorgement à la volée se fait par un apport de moût concentré de raisin en privilégiant les cuvées extra-brut à moins de 4,5 g/l de sucre. La commercialisation des cuvées ne se fait donc qu'au-delà de 4 ans de vieillissement.

Trois terroirs pour un 1^{er} cru

La cuvée Arpège Blanc de Blancs 100 % chardonnay est composée à partir de trois terroirs 1^{er} cru : la vinosité est prodiguée par les argiles riches de Vertus, la finesse par les sols sableux de Villeneuve, la minéralité cristalline par les silex et craies du Mont-Aimé. La contre-étiquette procure des renseignements très précis : raisins cueillis lors des vendanges 2010 (53 %) et 2011 (47 %), mis, non filtrés, en bouteille en mai 2013, dégorgés le 11 octobre 2017, dosé à 3,5 g/l.

Une texture savoureuse et tonique

Dans le verre, cette Arpège extra-brut offre un pétilllement jaune pâle très clair à reflets verts prasiolite d'une belle brillance, où les bulles se dégagent en fines cheminées, sans discontinuité, et où la mousse trace une écume légère. Des senteurs de fleurs blanches : verveine, tilleul, de fruits jaunes murs : mirabelle, coing émanent du verre complétées par un bouquet mentholé de poivre blanc et de miel. En bouche, la texture savoureuse, tonique, salivante s'affirme et, à mesure que ce vin complexe et racé s'ouvre, émergent des notes minérales de fumé, de craie. La crémosité généreuse, inhabituelle pour un extra-brut, se confirme dans une finale douce, longue, persistante.

Un vin de gastronomie

Ce champagne est un merveilleux vin d'apéritif, désaltérant, vivace, frais qui ne surcharge pas l'estomac. Son pétilllement mettra en valeur les petits feuilletés au fromage, les gougères, et surtout les rillettes de colin, saumon fumé à la crème fraîche. Mais ce blanc de blancs aux expressions riches et complexes est un vin de gastronomie. Les plats de grande cuisine en sauce feront fête à sa crémosité : huîtres plates chaudes (belons) à la fondue de poireau, filets de turbot sauce champagne, sole à la crème safranée, croustillant de bar au foie gras, oursins en gelée de pomme. Ce champagne réussit un bel équilibre avec de nombreux champignons, plus particulièrement les morilles. Il ne faut pas hésiter à s'aventurer vers des combinaisons plus déconcertantes avec des plats rustiques, tels potée, pot-au-feu, andouillette...

N'oublions pas que les champagnes extra-bruts ne s'accordent absolument pas avec les desserts sucrés, mais, au contraire de la plupart des vins, accueillent volontiers camemberts au lait cru et coulommiers !

On n'a jamais autant consommé, ni parlé du champagne. Pierre-Emmanuel Taittinger, président de la maison éponyme, tente d'expliquer ce phénomène : « *De plus en plus de consommateurs dans le monde boivent du champagne pour célébrer, parce qu'on n'a plus besoin de célébrer quand c'est dur* ».

Champagne Arpège Pascal Doquet

1^{er} Cru Blanc de Blancs

51130 Vertus