



Quand le champagne défie le temps

C'EST DANS UNE AMBIANCE RECUEILLIE QUE SE SONT TENUS LE 11 FÉVRIER LES BEST OLD VINTAGE AWARDS. IMAGINEZ UN PEU : LA TRILOGIE MYTHIQUE 1988, 1989, 1990, DÉGUSTÉE AU ROYAL CHAMPAGNE APRÈS PLUS DE TROIS DÉCENNIES DE VIEILLISSEMENT, À TRAVERS UN ÉCHANTILLONNAGE DE 35 DES MAISONS, COOPÉRATIVES ET VIGNERONS LES PLUS RÉPUTÉS DE L'APPELLATION. UN TRÉSOR CONFIE AUX BONS SOINS DES PLUS GRANDS JOURNALISTES INTERNATIONAUX SPÉCIALISTES DE LA BULLE. DU JAMAIS-VU !

Par Yves Tesson, photographies Adrien Viller

On ne dévoilera le top 20 qu'à partir du mois de mars et le top 3 deux jours avant Champagne Tasting – qui se tiendra le 25 mai et où des master class sur l'art de la longue garde seront proposées par les vainqueurs. Mais, en attendant, rien ne nous empêche de vous raconter cette dégustation exceptionnelle.

Pourquoi 1988, 1989, et 1990 constituent-ils une trilogie mythique ? Parce que compte tenu du climat septentrional de l'appellation, on n'avait jusqu'alors jamais vu se succéder coup sur coup trois millésimes qualitatifs. C'est bien la raison pour laquelle on utilise des vins de réserve dans les bruts sans année et que d'habitude les chefs de caves ne peuvent systématiquement millésimer. En fait, le seul autre exemple connu est la trilogie 2018, 2019 et 2020.

Pour autant, les trois ont des identités différentes. Un peu d'histoire... Ce qui a caractérisé le climat de l'année 1988, c'est l'inconstance, avec un hiver doux auquel ont succédé des gelées printanières, un mois de mai pluvieux et un début d'été sec avant de devenir orageux. On surveillait avec angoisse la pourriture grise, qui heureusement ne se propagea pas. Avec 9,2 degrés d'alcool potentiel, on avait à l'époque, en raison du climat habituel plutôt froid, jugé ce niveau de sucre convenable, tandis que les 9,4 grammes d'acidité étaient la promesse d'une belle fraîcheur.

1989 aussi avait surpris les vignerons. Les gelées printanières avaient provoqué de tels dégâts que les pronostics quantitatifs étaient pessimistes. Pourtant, les conditions idéales et très chaudes qui ont suivi ont fait renaître la vigne pour donner une

UN JURY À LA HAUTEUR DE L'ÉVÉNEMENT

Le jury était présidé par **Tyson Stelzer (1)**, auteur d'un Guide du champagne qui fait référence en Australie. Il était composé de **Tom Hewson (2)**, membre de l'équipe de rédacteurs experts de Decanter, **Yuri Shima (3)**, spécialiste japonaise, le Suédois **Andreas Larsson (4)**, meilleur sommelier du monde 2007, **Essi Avellan (5)**, Master of Wine finlandaise, autrice de l'Encyclopédie mondiale du champagne, **Jeannie Cho-Lee (6)**, également Master of Wine, contributrice du Wine Spectator, l'Italien **Alberto Lupetti (7)**, auteur du Guide Grande Champagne,

Peter Liem (8), directeur pour la dégustation du magazine « Wine & Spirits », **David Morin (9)**, meilleur caviste de France, **Sylvie Tonnaire**, directrice de la rédaction de « Terre de vins », et **Yves Tesson**, rédacteur en chef adjoint. « Terre de vins » tient à remercier **Xavier Mayran de Chamisso**, qui a initié ce projet, **Christian Holthausen**, qui nous a ouvert son carnet d'adresses avec enthousiasme, le **Royal Champagne** et l'équipe du sommelier **Philippe Marques** pour leur accueil chaleureux, ainsi que le verrier **Riedel**.



belle vendange, en qualité comme en quantité. La cueillette débuta de manière précoce le 2 septembre, pour s'achever début novembre, les vignes gelées revigorées ayant fleuri beaucoup plus tard. Le soleil d'août puis l'été indien ont donné un degré alcoolique potentiel très élevé, atteignant parfois 12 degrés. L'acidité fut en revanche plus faible (7,1 g). Entre les deux, 1990 semble faire la synthèse de 1989 et 1988, avec à la fois un degré alcoolique potentiel élevé (11,1 %) et une belle acidité (8 g). Sans révéler le nom des participants, on peut déjà tirer quelques conclusions. D'abord sur les qualités respectives des millésimes, on notera que les avis ont pu parfois différer. Peter Liem nous confie avoir été étonné par 1990 : « *Beaucoup de cuvées surpassaient l'image que je m'étais faite de ce millésime. Normalement, je préfère 1988. C'était intéressant aussi de voir la différence entre les bouteilles et les magnums. Si, comme on pouvait s'y attendre, les magnums avaient davantage de fraîcheur, certaines bouteilles se sont défendues bien davantage que ce que l'on pouvait imaginer !* » Alberto Lupetti, pour sa part, a été conquis par les 1989. « *En réalité, les années qui vieillissent le mieux en Champagne sont les plus chaudes. Tout le monde pensait par exemple que 1959 évoluerait mal, parce que sans grande acidité !* » Il faut dire qu'en matière de vieux millésimes, cet ancien pilote de chasse devenu journaliste du vin, est un spécialiste : « *Le plus ancien que j'ai dégusté était un Bollinger 1830 issu des cuvées retrouvées dans la cave de Mme Bollinger !* » Quant au fameux débat qui anime depuis toujours le monde

des chefs de caves afin de savoir s'il faut privilégier les dégorgements historiques (évacuation des lies de la bouteille) ou les dégorgements récents, on s'aperçoit que, si on se focalise sur la fraîcheur et le maintien d'une belle effervescence, le dégorgement récent donne des résultats plus satisfaisants. « *Il vaut peut-être mieux laisser un peu de temps au vin pour qu'il ait digéré le choc oxydatif. Même si on a pu observer des exceptions, on s'aperçoit que, pour des millésimes aussi anciens, il est raisonnable d'attendre deux ans* », souligne Andreas Larsson. En revanche, si vous recherchez quelque chose de plus harmonieux et fondu, les dégorgements historiques (datant souvent des années 1990) sont sans doute plus intéressants. Au-delà de ces débats d'experts, le jury s'est régalé. Tout le monde se souviendra avec émotion des arômes confits de 1990 avec cette magnifique alliance de fraîcheur et de maturité qui rappelle 2012, de ces 1988 d'une incroyable élégance, aux agrumes encore vifs, et dont l'aspect ciselé évoque 2008. On a pu aussi s'attacher à 1989, peut-être moins facile, mais qui dévoilait souvent de jolies notes d'évolution, de réglisse, de pruneau, de cèdre, parfois même de tabac, avec en toile de fond cette salinité qui fait la grandeur de la Champagne. On garde ainsi à chaque fois une vraie finesse, qui, comme le souligne Essi Avellan, est l'ADN même du champagne. « *Ceux qui ne sont pas initiés ont tendance à rechercher dans le champagne l'oxydatif, la vinosité. Le réductif les choque. Pourtant, il est facile d'élaborer des vins qui ont du corps, le champagne, lui, est affaire de finesse !* » ■