



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN  
INTERNATIONAL ACADEMY OF WINE

**ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN**

**EN CHAMPAGNE**

**SYMPOSIUM D'AUTOMNE – REIMS**

**4 AU 6 DECEMBRE 2024**

**CHAMPAGNE BOLLINGER – Aÿ – CHAMPAGNE par Christopher CANNAN**

Sans doute parmi les maisons de Champagne les plus vénérées et prestigieuses, Bollinger est surtout connue pour son style, produisant des champagnes riches et puissants, selon certains, le « Château Latour de Champagne ».

Située depuis presque deux cents ans dans le village d'Aÿ, connu comme la capitale de la Vallée de la Marne et comme l'endroit par excellence pour la production du Pinot Noir, la maison Bollinger incarne tradition et excellence.

Nous avons été reçus par Étienne Bizot, membre de l'Académie, qui nous a raconté l'histoire de la maison Bollinger, l'une des rares maisons de Champagne encore entre les mains de la famille fondatrice.

C'est en 1829 que Joseph Bollinger, avec ses associés Paul Renaudin et Athanase Comte de Villermont, a fondé la maison. Néanmoins, c'est à partir de 1941, et pendant 30 ans, que la dynamique Élisabeth (Lily) Bollinger a développé la marque à travers le monde. Liée depuis toujours à l'Angleterre, Bollinger a reçu en 1884 le « Royal Warrant » de la reine Victoria, lui donnant le droit de fournir la cour royale, un privilège qui perdure aujourd'hui.

En 1958, Bollinger a pris des parts dans son importateur anglais, Mentzendorff. Ensuite, à partir de 1973, Bollinger a investi dans d'autres vignobles, notamment Langlois-Château dans la Loire, Delamain Cognac, Domaine Chanson en Bourgogne, Hubert Brochard à Sancerre, Ponzi en Oregon et Champagne Ayala. Aujourd'hui, Bollinger investit dans l'œnotourisme avec la construction d'un hôtel de luxe et d'un restaurant sur son site à Aÿ.

Bollinger est propriétaire de 180 hectares de vignes en Champagne, dont 85 % en grands et premiers crus. Quarante hectares se situent autour du village d'Aÿ. La maison est surtout connue pour son attachement au cépage Pinot Noir. Toutes leurs cuvées contiennent au moins 60 % de Pinot Noir, dont une proportion importante provient des vignobles classés grands crus.

Pour la visite des caves et des vignes, nous avons été divisés en deux groupes. Les caves historiques de Bollinger datent de 1839, avec une partie plus récente construite entre 1907 et 1920. Nous avons découvert les particularités de la maison : fermentation d'une grande partie de la production en barriques bourguignonnes de seconde main, fermentation malolactique pour tous les vins, élevage des vins pendant un minimum de trois ans sur lattes, conservation des vins de réserve en magnums,

élevage sous bouchon en liège au lieu d'une capsule métallique, remuage manuel, dosage trois mois avant la mise en marché, entre autres.

Les barriques ont une moyenne d'âge de 25 ans, certaines étant beaucoup plus anciennes, jusqu'à 100 ans. La maison est la seule en Champagne à avoir son propre tonnelier, qui répare des barriques avec du chêne local de la forêt de Cuis, propriété de Bollinger.

Une grande importance est accordée à la qualité des vins de réserve, élevés en magnums sous légère pression avec bouchons en liège. Provenant de 13 grands et premiers crus, ces vins sont issus de la surproduction de plusieurs millésimes, de 5 à 15 ans. Le remuage manuel est effectué par trois remueurs qui manipulent 50 000 bouteilles par jour pendant un cycle de trois mois, constitué d'une trentaine de tours. Le dosage, d'environ 6 grammes de sucre par litre pour le Spécial Cuvée et parfois plus pour les grandes cuvées, a lieu trois mois avant l'expédition, permettant au vin de se reposer et d'être prêt à la consommation.

Après la visite des caves, Étienne nous a conduits dans un vignoble très spécial : l'origine de la fameuse cuvée de Bollinger, « Vieilles Vignes Françaises ». Ce vignoble, né d'une idée de l'écrivain anglais Cyril Ray et de Lily Bollinger en 1969, comprend deux petites parcelles à côté de la cave : Clos Chaudes Terres et Clos Saint-Jacques, produisant seulement 1 000 bouteilles par an. Ces vignes sont cultivées selon une méthode ancienne appelée « marcottage » ou « en foule », où les sarments de l'année précédente sont plantés en franc de pied. La densité de plantation atteint environ 30 000 pieds par hectare, bien que la taille des parcelles ne permette que 25 000 pieds. Malgré cette densité élevée, la production est limitée pour garantir une qualité exceptionnelle, aboutissant à un champagne remarquable par sa puissance, sa complexité, son élégance et sa fraîcheur.

Pour terminer la visite, nous avons dégusté trois cuvées prestigieuses :

1. **Spécial Cuvée NV** : 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 5 % Pinot Meunier, avec 5 % de vins de réserve. Un non-millésimé opulent et élégant, avec des notes de fruits composites et une belle minéralité.
2. **Bollinger Rosé NV** : 62 % Pinot Noir, 24 % Chardonnay, 14 % Pinot Meunier. Dosage à 7 grammes. Un rosé élégant aux saveurs de fraise et de groseille, avec une structure presque digne d'un vin rouge.
3. **La Grande Année 2015** : 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay. Dosage à 8 grammes. Vinifié en fûts de chêne d'environ 20 ans d'âge. Raisins issus uniquement de grands et premiers crus. Un champagne magnifique et puissant, avec de fines bulles et beaucoup de complexité. Une belle vinosité avec une grande longueur en bouche. Idéal pour accompagner un homard ou du foie gras.

Bollinger produit d'autres cuvées de grand prestige. Lors d'un dîner chez Louis Roederer le lendemain, nous avons apprécié le Bollinger R.D. 2008 en magnums avec un suprême de pintade de Champagne truffé de beurre cru et des oignons caramélisés. C'est un champagne sublime, élevé en cave pendant de longues années, très puissant et complexe, avec une effervescence riche et précise.

Étienne a évoqué d'autres cuvées prestigieuses comme Bollinger PN, réinventé chaque millésime, ou encore « La Côte aux Enfants », un 100 % Pinot Noir issu d'une parcelle exceptionnelle à Aÿ. Au sommet de la gamme se trouve « Les Vieilles Vignes Françaises », un champagne extraordinaire mais très rare.

Terminons avec les mots que Lily Bollinger a prononcés à Londres en 1961 :

*"I drink it when I'm happy and when I'm sad. Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company, I consider it obligatory. I trifle with it if I'm not hungry and I drink it when I am. Otherwise, I never touch it, unless I'm thirsty."*

## **CHAMPAGNE DOM PERIGNON – EPERNAY- par Fiona MORRISON MW**

Ceux d'entre nous qui étaient à Dom Pérignon le mercredi précédant le symposium ont eu la rare chance de visiter le domaine avant sa fermeture pour trois ans de rénovation. Nous avons été accueillis par Vincent Chaperon, Chef des Caves, qui nous a donné une brève leçon d'histoire remontant à 1668, lorsque Dom Pierre Pérignon devint procureur de l'abbaye d'Hautvillers. Scientifique, humaniste et viticulteur, il restaura le vignoble et modernisa l'abbaye. Ses vins devinrent célèbres, servis à Versailles et appréciés du roi Louis XIV.

La famille Moët a acheté le domaine en 1850, et Robert-Jean de Vogüé, président de Moët & Chandon, a créé cette cuvée de luxe en 1936. Comme nous le raconte Vincent Chaperon, l'idée de luxe existait déjà dans la philosophie du moine fondateur au XVIIe siècle.

Vincent a passé toute sa carrière chez Moët Hennessy, travaillant depuis 2005 aux côtés de Richard Geoffroy avant de devenir le 7e Chef des Caves en 2019. Sa préoccupation, dit-il, est de mieux comprendre et créer l'assemblage des champagnes Dom Pérignon. Il ne prend que 50 % des raisins dont il dispose et, alors que nous visitons les vignes par un après-midi froid et venteux de décembre, il souligne l'espacement, les techniques de taille, le changement de porte-greffes et les améliorations de la santé des sols qui ont récemment été mises en place. Désireux d'améliorer les tâches des ouvriers, il expérimente des robots pour les aider et minimiser l'utilisation de produits chimiques.

Une fois dans les anciens bâtiments de l'Abbaye, nous avons eu droit à une dégustation de quatre cuvées, chacune montrant de différentes manières la philosophie de la vinification et ses valeurs sensorielles : la précision, l'intensité, le tactile, le minéral, la complexité.

- 1- **Dom Pérignon 2015** : jeune et très structuré après presque dix ans sur lies, il venait d'être dégorgé et a montré un caractère vineux issu d'une année chaude et sèche avec un fruit dense et une finale précise et structurée.
- 2- **Dom Pérignon 2013** : millésime frais, le 2013 a un nez très expressif avec des notes d'aubépine, de tilleul, de fleurs sauvages. Sa structure riche et corsée est assortie d'une acidité persistante et d'une finale saline.
- 3- **Dom Pérignon Plénitude 2006** : anciennement Cœnothèque, c'est un vin qui parle des effets de la maturation. Comme la plupart des millésimes du XXIe siècle à ce jour, 2006 a été un millésime chaud et sec. Ce millésime étiré a apporté une maturité parfaite qui, à ce stade, montre un bel équilibre entre les arômes secondaires, une certaine tropicalité et la fraîcheur ; le « point idéal » où le Champagne devient très expressif.
- 4- **Dom Pérignon Rosé 2009** : un millésime aux conditions climatiques contrastées qui s'est heureusement terminé par une belle vendange et qui est conçu dans le style de la plénitude.

Il est élaboré à partir d'un vin rouge de Pinot Noir qui apporte la vinosité au cœur du palais et des arômes de fruits rouges mûrs et sucrés équilibrés par l'énergie des raisins de Chardonnay.

La visite s'est terminée bien avant que nous ayons épuisé tous les attributs de Dom Pérignon, par une conversation fascinante sur les levures et la microbiologie, avec Vincent parlant avec passion des caractères des levures des différents vignobles et pressoirs et de son désir d'en savoir plus sur leur influence sur les différentes cuvées.

### **CHAMPAGNE SELOSSE – AVIZE- par Axel MARCHAL et Philippe de LUR SALUCES**

Par un après-midi pluvieux, nous avons été accueillis chaleureusement à Avize par Anselme et Corinne Selosse, accompagnés de leur fils Guillaume et de son épouse Caroline. Ce moment privilégié nous a permis de plonger au cœur de l'univers du Domaine Jacques Selosse, véritable inspiration pour les vigneronns de la « nouvelle vague » en Champagne.

Un domaine pionnier en Champagne Le Domaine Jacques Selosse, fondé en 1949, s'étend sur 8,3 hectares. Anselme Selosse, fils du fondateur Jacques, a rejoint l'exploitation en 1974 après des études et expériences en Bourgogne (notamment chez Coche-Dury, Leflaive et Comtes-Lafon). Inspiré par la vinification parcellaire bourguignonne, il révolutionne les pratiques en Champagne en y introduisant ces techniques. Sa passion pour l'Espagne se traduit également par l'intégration, dès 1986, de la méthode de la solera.

Anselme nous partage sa philosophie, qu'il décrit comme un "tâtonnement permanent" autour du concept de « non-agir ». Après avoir exploré l'agrobiologie et la biodynamie entre 1996 et 2003, il adopte aujourd'hui des principes de permaculture, qu'il juge plus équilibrés et ouverts à la science. Il insiste sur l'importance de transmettre par la parole, lui qui n'a pu communiquer ainsi avec ses parents atteints de surdité.

Actuellement, Guillaume et Caroline gèrent la vigne et la cave, tandis qu'Anselme et Corinne supervisent l'hôtel et le restaurant du domaine.

#### **Les vins dégustés**

Autour de jamón ib rico et de gougères chaudes, nous avons eu l'occasion de découvrir et de déguster une sélection exceptionnelle de vins, à la fois sur cuve et en bouteille :

#### **Sur cuve :**

- Vin clair 2023 Avize : Une expression jeune et vibrante du terroir, marquée par une acidité incisive.
- Vin clair 2022 Avize : Plus structuré, avec une richesse en devenir.
- Vin clair Sol ra 1986   2022 : Un assemblage fascinant, mêlant profondeur et complexité grâce à la méthode solera.

#### **En bouteilles :**

**1- Les Cavelles Blanc de blancs (Mesnil-sur-Oger), base 2017 :** Un vin élégant et ciselé, révélant des notes minérales et salines.

**2- Chemin de Châlons Blanc de blancs (Cramant), base 2017** : Complexe et intense, avec des arômes floraux et une texture soyeuse.

**3- Millésime 2012 Blanc de blancs** : Un grand champagne de garde, puissant et structuré, porté par une acidité vibrante.

**4- Substance Blanc de blancs (1986 à 2016)** : Chef-d'œuvre de la maison, ce vin est marqué par des notes oxydatives maîtrisées, une grande vinosité et une finale saline.

**5- Exquise, demi-sec** : Une cuvée légèrement sucrée, qui joue sur l'équilibre entre rondeur et fraîcheur.

#### Style et philosophie des vins

Les vins de Selosse expriment avec force les terroirs champenois, mêlant des acidités vives à des notes oxydatives et salines. Malgré ces caractéristiques, ils se distinguent par une texture vineuse et une profondeur rare.

Un savoir-faire unique

Au cours de l'échange, Anselme a également évoqué son approche technique :

- Vinification et élevage : 70 % des vins passent 10 mois en fût, souvent sans ajout de SO<sub>2</sub> pendant la vinification ou l'élevage.
- Fûts : 25 % de fûts neufs, avec bâtonnage réalisé selon la dégustation.

Cette visite a permis de mieux comprendre l'héritage et l'innovation portés par le Domaine Jacques Selosse, une maison singulière qui allie tradition, audace et recherche permanente de l'excellence.

#### **CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER – REIMS par Christopher CANNAN**

Comme Bollinger, Louis Roederer est une autre maison de Champagne de grand prestige, appréciée pour la qualité exceptionnelle de ses champagnes et la notoriété de sa grande cuvée, Cristal.

Nous sommes reçus par Jean-Baptiste Lécaillon, nouveau membre de l'Académie et chef de cave de la maison. Roederer, tout comme Bollinger, est l'une des rares maisons de Champagne encore aux mains de la famille fondatrice. Fondée en 1776, ce n'est qu'en 1833 que Louis Roederer, neveu de Nicolas-Henri Schreider, donne son nom à la société. Son accomplissement le plus notable fut la conquête du marché russe : le tsar devint son meilleur client, et en 1876, à la demande d'Alexandre II, la marque « Cristal » vit le jour avec sa bouteille spéciale en cristal clair. Cette réussite posa néanmoins de nombreux problèmes à la société lors de la Révolution russe de 1917, entraînant la fin des livraisons et une multitude de factures impayées. Ces difficultés furent aggravées par la prohibition aux États-Unis et la récession des années 1930. Toutefois, les marchés scandinaves et britanniques furent conquis, assurant ainsi la survie de la maison.

Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par Frédéric Rouzaud, représentant la septième génération de la famille. Comme Bollinger, Roederer a réalisé d'importants investissements dans d'autres régions, notamment Roederer Estate en Californie, Château de Pez à Saint-Estèphe, Château Pichon Comtesse

de Lalande à Pauillac, la Maison Delas dans la Vallée du Rhône, Ramos Pinto à Porto et Champagne Deutz, entre autres.

La maison attache une importance primordiale à ses vignobles, majoritairement cultivés en bio, avec une partie en biodynamie. Elle possède 250 hectares, dont 90 % sont classés en premiers et grands crus de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Deux tiers des raisins utilisés proviennent de ces propriétés, le dernier tiers étant acheté. Le pinot noir domine, suivi de 42 % de chardonnay et d'une petite part de pinot meunier. Un total de 134 hectares sont cultivés en bio.

À notre arrivée, un verre de Roederer Brut Premier, riche et crémeux, nous est servi. Ensuite, nous sommes répartis en quatre groupes pour visiter quatre sites de la cave, chacun ayant un thème différent. À chaque étape, nous découvrons un champagne distinct tout en conservant notre verre. Nous dégustons ainsi le Champagne Roederer Starck Brut Nature 2015, créé en collaboration avec le designer Philippe Starck. Il s'agit d'un champagne sans dosage, d'une grande fraîcheur et précision, issu d'un assemblage de sept cépages provenant d'un vignoble argileux et bien ensoleillé de Cumières. Au site suivant, nous dégustons le Rosé Vintage Louis Roederer 2017, remarquable par sa fraîcheur saline. Sa vinification, co-fermentée avec du chardonnay, repose sur une méthode particulière : une longue et douce infusion du pinot noir par le bas de la cuve, donnant au vin un aspect juteux et riche. Nous poursuivons notre visite, découvrant les caves et les procédés d'élaboration d'un grand champagne, avant d'arriver au troisième site, puis au quatrième, où nous dégustons « Camille 2020 », un agréable vin rouge Coteaux Champenois issu de Mareuil-sur-Aÿ, dans la Vallée de la Marne.

Nous assistons ensuite à une conférence fascinante et très bien illustrée de Jean-Baptiste Lécaillon intitulée *In Vinifera Aeternitas, la diversité intra-variétale du pinot noir en Champagne*. Il y présente des études approfondies menées depuis 2002, portant notamment sur la diversité des clones du pinot noir, le terroir, les dates de maturité et le rendement, parmi d'autres paramètres intéressants. En conclusion, il explique que cette diversité, acquise naturellement, constitue un vaste réservoir d'informations permettant de caractériser les vins tout en offrant des solutions face à l'évolution climatique.

Un apéritif suit avec la Champagne Collection 244, une cuvée contenant 40 % de vins de réserve, élevée selon un système similaire à la *solera* pour préserver sa typicité. Elle représente 70 % de la production de la maison et se distingue par ses fines bulles, sa fraîcheur et sa profondeur remarquables.

Un dîner somptueux accompagne les cuvées les plus prestigieuses de la maison, ainsi qu'un champagne emblématique de chez Bollinger, tous servis en magnum :

1. Une frivolité de homard et petits légumes, accompagnée d'un magnum de **Louis Roederer Cristal 2008**.
2. Un suprême de pintade de Champagne truffé au beurre cru, accompagné d'un magnum de **Bollinger R.D. 2008**.
3. Des fromages régionaux, accompagnés d'un magnum de **Louis Roederer Millésimé 1993**.
4. Un dessert au yuzu et noisette, accompagné d'un magnum de **Louis Roederer Cristal Rosé 2012**.

Il va sans dire que ces champagnes illustrent le summum de la production champenoise, alliant puissance et profondeur avec une élégance et une finesse incomparables.

Cette visite mémorable a mis en lumière l'engagement de la maison dans sa quête d'excellence à tous les niveaux. La générosité de la famille Rouzaud, qui nous a offert l'accès à certaines de ses plus grandes cuvées, ainsi que l'accueil chaleureux et les précieuses informations fournies par Jean-Baptiste Lécaillon et son équipe, marqueront sans aucun doute un moment fort dans l'histoire de l'Académie.

### **CHAMPAGNE KRUG – REIMS par Christopher Cannan**

Krug est l'une des maisons emblématiques de la Champagne. Propriété du groupe LVMH, elle conserve un lien familial grâce à la présence d'Olivier Krug, sixième génération, qui occupe un rôle clé au sein de la maison. Nous sommes accueillis dans les anciennes caves de Krug, situées au cœur de Reims. Depuis cette année, la maison a inauguré un nouveau centre de production ultra-moderne dans le village d'Ambonnay, un cru historique et incontournable pour Krug depuis des générations.

Olivier Krug nous retrace l'histoire de la maison, fondée en 1843 par Joseph Krug, d'origine allemande, qui rêvait d'offrir à sa clientèle le meilleur champagne possible, indépendamment des aléas climatiques. Joseph Krug a débuté sa carrière dans le champagne en 1834, au sein de la maison Jacquesson, à Châlons-sur-Marne. Insatisfait de la qualité des vins produits et malgré les liens familiaux qui l'unissaient à Jacquesson, il décide en 1842 de quitter la maison pour fonder Krug à Reims, un an plus tard.

Aujourd'hui, la maison Krug reste fidèle à la vision de son fondateur en proposant chaque année une nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée, qui exprime une interprétation unique et généreuse du champagne.

Olivier Krug explique que cette cuvée dépasse la notion de millésime. Elle repose sur un assemblage de plus de 100 vins d'origines diverses, issus d'une dizaine d'années différentes. Cette diversité permet d'obtenir des arômes d'une grande complexité et une richesse exceptionnelle.

Avec 26 hectares de vignoble en propriété et une centaine d'hectares sous contrat, la maison Krug applique, depuis 1971, une approche parcellaire minutieuse. Chaque parcelle est suivie individuellement, et la date optimale des vendanges est déterminée par dégustation des baies. Une fois récoltés, les raisins sont fermentés séparément sous l'œil vigilant de Julie Cavil, Cheffe de Caves, et du Comité de Dégustation.

La fermentation a lieu dans de petites barriques de 205 litres, en chêne usagé provenant de la forêt d'Argonne. Ensuite, débute l'art complexe de l'assemblage, qui peut impliquer jusqu'à 400 vins sur dix millésimes différents. C'est cette maîtrise exceptionnelle qui place Krug au sommet du monde du champagne. L'élevage en bouteille est long, avec un minimum de cinq à sept ans sur lies, conférant aux vins complexité et potentiel de vieillissement remarquable.

Pendant la présentation d'Olivier Krug, nous avons eu le privilège de déguster cinq cuvées exceptionnelles :

#### **1- Krug Grande Cuvée 172ème Édition**

44 % Pinot Noir, 36 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier

Bien qu'il s'agisse d'une cuvée non millésimée, elle représente, chez Krug, le sommet du savoir-faire. Chaque année, l'assemblage est réinventé pour offrir une expression unique. Cette 172ème Édition, construite autour du millésime 2016, est issue de 146 vins de 11 années différentes (de 2000 à 2016).

## **2- Krug Millésime 2006**

48 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay, 17 % Pinot Meunier

Un millésime marqué par des températures élevées et des périodes climatiques contrastées. Après dix ans d'élevage, cette cuvée est intense, généreuse et élégante, surnommée « Gourmandise Capricieuse » par le Comité de Dégustation.

## **3- Krug Millésime 2011**

46 % Pinot Noir, 37 % Chardonnay, 17 % Pinot Meunier

Un millésime difficile, caractérisé par de fortes chaleurs et des précipitations supérieures de 70 % à la normale. Malgré ces défis, après douze ans d'élevage, cette cuvée exprime l'élégance classique et la grande longueur d'un grand Krug.

## **4- Krug Grande Cuvée 167ème Édition**

47 % Pinot Noir, 36 % Chardonnay, 17 % Pinot Meunier

Assemblage de 191 vins de 13 années différentes (de 1995 à 2011). Les vins de réserve représentent 42 % de l'assemblage, apportant ampleur et profondeur à cette édition intense et élégante.

## **5- Krug Rosé 22ème Édition – Magnum**

51 % Pinot Noir, 17 % Chardonnay, 32 % Pinot Meunier

Assemblage de 22 vins de 5 années différentes (de 2005 à 2010). Les vins de réserve constituent 46 % de la cuvée. Un rosé puissant et élégant, surprenant par sa structure et sa finesse. Un léger repas « déjeunatoire » a accompagné cette dégustation.

Olivier Krug nous a également parlé des autres grandes cuvées de la maison, notamment :

Clos du Mesnil : un vignoble exceptionnel de 1,84 hectare situé à Mesnil-sur-Oger, un terroir emblématique du Chardonnay en Champagne. Ce 100 % Chardonnay incarne pureté et élégance absolues.

Clos d'Ambonnay : un micro-vignoble de 0,68 hectare, 100 % Pinot Noir, lancé en 2007 avec le millésime 1995. Un champagne rare et précieux, symbole de l'excellence et du savoir-faire Krug.

En résumé, une dégustation exceptionnelle et mémorable, sublimée par les explications lumineuses d'Olivier Krug. Un moment fort pour l'Académie.

## **CHAMPAGNE RUINART – REIMS par Christopher CANNAN**

Une visite courte mais enrichissante, marquée par l'excellence de l'accueil et le professionnalisme de la présentation des deux prestigieuses cuvées de Dom Ruinart que nous avons dégustées.

Fondée en 1729, Ruinart est la plus ancienne maison de Champagne. Depuis 1877, elle est installée au 4, rue des Crayères, un site unique abritant des caves naturelles de craie creusées à plusieurs mètres sous la ville de Reims.

À notre arrivée, nous avons admiré le nouveau Pavillon Nicolas Ruinart, conçu par l'architecte japonais Sou Fujimoto, avant d'être accueillis dans une salle de dégustation par Florence Boubée-Legrand, l'une des principales œnologues de la maison.

Avec des explications détaillées, nous avons dégusté deux cuvées d'exception :

### **1- Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007**

Fermentation malolactique réalisée, dosage à 5 g/L

Vieillessement de dix ans sur lattes

Un champagne d'une intense richesse, à la minéralité marquée, avec une belle définition et une grande élégance.

### **2- Dom Ruinart Rosé 2007**

80 % vin blanc, 20 % vin rouge de macération (provenant du village d'Aÿ)

Un champagne gastronomique, puissant et long en bouche, aux saveurs intenses.

Nous avons ensuite effectué une courte promenade dans les superbes jardins, agrémentés de sculptures contemporaines.

Appartenant au groupe LVMH, Ruinart illustre, une fois encore, l'attention méticuleuse aux détails et l'excellence qui caractérisent ses champagnes prestigieux.