

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

MÉTHODE TRADITIONNELLE: LES STADES DE VIE D'UN CHAMPAGNE

COMPRENDRE L'ÉCHANGE ENTRE LES LIES ET LE VIN

La conception de cette rencontre relève d'un échange avec une vigneronne qui avait fait ses études sur le sujet de la permanence d'un vin de méthode traditionnelle sur ses lies, notamment afin de comprendre jusqu'où il valait peine de pousser les élevages.

J'ai trouvé cela très intéressant et, pour ne pas se disperser, j'ai décidé de centrer la rencontre sur la Champagne...mais quand je me suis lancé dans cette aventure je ne pensais pas qu'il s'agissait de glisser dans l'intimité des domaines, de fouiller dans les recettes du succès et du style propre à chaque maison...et que par conséquent beaucoup de portes auraient été fermées.

J'ai donc du capitaliser sur les quelques contributions reçues et sur la présence de plusieurs experts parmi les participants que je remercie du fond du cœur d'avoir partagé leur expérience sans filtres et sans modération tout en gardant un vocabulaire accessible à tous les présents.

Pour introduire la thématique sur le plan théorique je reprends un paragraphe extrait du questionnaire adressé à Mr Chezeaud, assistant maître de chais chez Vranken-Pommery. Cela concerne l'évolution de l'autolyse pendant l'élevage sur lattes entre les premiers 12 mois et les ci-dits « plateaux » suivants (à 8-10 ans ou plus) :

BC: « Il est difficile de séquencer en plateaux d'évolution le vieillissement sur lattes de manière aussi précise. L'évolution des vins après prise de mousse est continue. Elle s'explique par l'interaction entre les lies, les composés volatils et l'oxygène résiduel, qui créent des phases transitoires d'équilibre aromatique. Les lies jouent un double rôle : réservoir d'arômes en adsorbant certains volatils (esters, terpènes, norisoprénoides), puis source d'arômes en libérant progressivement des polysaccharides et peptides issus de l'autolyse, générant des notes toastées, briochées et lactées.

Ainsi, l'évolution aromatique ne suit pas des plateaux bien définis, mais plutôt une succession d'étapes aux dynamiques différentes. À 8-10 ans, les arômes fruités initiaux s'harmonisent progressivement avec les premiers marqueurs d'autolyse (pain, noisette), sous l'effet d'une lente redistribution des esters et des alcools supérieurs.

Au-delà, la libération accrue des composés autolytiques s'accompagne d'une adsorption de certains volatils sur les lies, atténuant les notes fruitées au profit d'une complexité plus tertiaire. Au-delà de 30 ans, les réactions de Maillard et une oxydation maîtrisée continuent de transformer le profil aromatique vers des expressions plus évoluées.

L'oxygène dissous module ces évolutions : en faible quantité, il favorise une maturation lente et harmonieuse sous l'effet protecteur des lies, tandis qu'après dégorgement, il peut provoquer une dégradation accélérée des esters et l'apparition d'arômes oxydatifs. Ces plateaux ne sont donc pas des stagnations mais des périodes de transition chimique et sensorielle, où le vin atteint des équilibres temporaires avant d'évoluer vers un nouveau stade de maturité.

L'évolution de l'autolyse au fil des années suit plusieurs phases influençant la texture, la complexité aromatique et la protection du vin contre l'oxydation. Dans les premiers mois après la prise de mousse, les levures commencent à libérer des acides aminés, peptides et petites molécules par exorption passive. L'autolyse réelle débute après 2 à 4 mois avec la dégradation progressive des membranes cellulaires, entraînant la libération de polysaccharides, mannoprotéines et lipides. Cette phase, qui dure jusqu'à environ 2 ans, améliore la stabilité de la mousse, enrichit la texture du vin et développe des

MICHELE CAIMOTTO



arômes briochés et crémeux. C'est également durant cette période que les lies possèdent une capacité maximale de consommation d'oxygène, jouant un rôle protecteur contre l'oxydation.

Après quelques années, la libération des composés issus de l'autolyse se poursuit mais à un rythme plus lent. Les mannoprotéines et polysaccharides continuent de renforcer la rondeur en bouche et la persistance aromatique, tandis que les arômes évoluent vers des notes plus complexes de pain grillé, noisette et amande. La capacité des lies à consommer l'oxygène atteint son apogée vers 2-3 ans avant de commencer à diminuer progressivement. Au-delà de 5 ans, l'autolyse ralentit considérablement et la transformation aromatique prend le relais. Cependant, la capacité des lies à protéger contre l'oxydation continue même si elle ralentit petit à petit.

Après 10 ans, l'influence des lies devient plus faible et le profil du vin dépend davantage de sa structure initiale et de la gestion du bouchage. [...]

Le dégorgement marque une rupture dans l'évolution du vin, mais pas une fin. Il amorce une nouvelle phase.

Désormais le vin n'est plus en contact avec les lies. L'évolution sera donc purement oxydo-réductive : oxydation maîtrisée et réactions chimiques lentes comme celles de Maillard.

Tout d'abord, le dégorgement, entraîne une perte de CO2 qui vient s'ajouter aux micros pertes pendant le vieillissement sur lattes rendant les bulles plus fines et soyeuses.

Ensuite, une micro-oxygénation survient inévitablement lors du dégorgement. Une fraction d'oxygène pénètre dans l'espace de tête, puis se dissout progressivement dans le vin, modifiant légèrement son profil aromatique. Ces interactions entre les acides aminés et les sucres générant des arômes tertiaires, ne s'arrêtent pas totalement après la prise de mousse. Les composés libérés durant l'autolyse des levures jouent un rôle de précurseurs et peuvent continuer à évoluer après dégorgement. »

A travers ce bref extrait, vous aurez compris la raison du parallèle entre oenologie et cuisine partagé avec les présents: La vinification des vins tranquilles est à la production des méthode traditionnelle, ce que la cuisine est à la pâtisserie !

A tous le curieux, bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTRE PROGRAMME

ACCUEIL

L'accueil et introduction à la thématique a été faite grâce à la participation d'Arthur & Nicolas de la Maison Arthur Vocat avec un chasselas 2023 et un 2024 dégorgé à la volée, ainsi qu'un chardonnay 2019, 4 ans sur lattes, par Fabio & Patrice de La Cave du Tunnel.

SÉRIE 1

Vin n.1 - Extra Brut Blanc de Blancs « Les Hauts Chardonnay » 2015 - Emmanuel Brochet

La robe arbore un or pâle éclatant.

Le nez dévoile des arômes de pomme verte, de pain de mie, amande, tomate verte et d'agrumes frais, relevés d'une subtile touche toastée. Des nuances iodées et « minérales », évoquant la coquille écrasée, se mêlent aux épices du tabac et du girofle. En bouche, l'attaque est tonique et sapide, marquée par une tension presque métallique. La finale est précise, longue, avec une empreinte crayeuse et siliceuse. Une sensation de richesse briochée, portée par l'élevage, vient parfaire l'ensemble.

Vin n.2 - Extra Brut « Extrait » 2013 - Vouette & Sorbée

La robe brille d'un or riche.

Le nez, dominé par une matrice oxydative, évoque la pomme reinette, soulignée par des notes miellées et légèrement boisées, voir encore animales selon certains. Une pointe acidulée vient apporter fraîcheur et vivacité.

En bouche, la richesse s'exprime dans une belle tension oxydative, où la pomme acidulée domine. La structure tannique et les amertumes longues prolongent la persistance. Une complexité florale et herbacée se développe progressivement, accompagnée d'une note umami qui s'intensifie en finale.

Vin n.3 - Extra Brut « Cuvée 742 » DT - Jacquesson (base 2014)

La robe affiche un or riche et brillant.

Le nez s'ouvre sur le fruit rouge, puis le registre empyreumatique (levure boulangère, brioche dorée) et encore du beurre fondu où se mêlent des notes d'encens. Une énergie saline traverse l'ensemble, soutenue par des arômes d'agrumes. En bouche, le vin séduit par son ampleur et sa sapidité. La texture vineuse rappelle les grands blancs de Chablis. La finale, d'une longueur remarquable, se pare d'une touche umami persistante.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 2

Vin n.4 - Extra Brut Blanc de Blancs « La Haute Lemblée » 2005 - Roses de Jeanne

La robe est d'un or soutenu.

Le nez, d'une grande finesse, oscille entre des notes miellées et fruitées, évoquant la mûre et les fruits tropicaux, avec une pointe mentholée. Des nuances de cumin, de vinaigre de pomme et d'hydromel apportent profondeur et caractère, tandis qu'une touche de brioche / pâtisserie vient adoucir l'ensemble. En bouche, la texture est fine et dense, révélant une maturité aboutie et une sensation d'extrait sec importante. La bulle se fait délicate, accompagnant une finale tendre où l'acidité est fondue, contrastée par des amertumes, selon certains, saturantes.

Vin n.5 - Extra Brut « Millésime » 2006 - Benoît Lahaye

La robe affiche un or soutenu.

Le nez puissant et vineux associe des notes toastées à une richesse aromatique évoquant le fruit noir, notamment la myrtille. Des arômes de sous-bois, de champignon et de cidre viennent enrichir cette palette complexe. En bouche, la bulle fine accompagne une structure affirmée, où la sensation de richesse se conjugue à une trame tannique délicate. Une touche boisée et gourmande s'exprime en finale, soutenue par des amertumes nobles.

Vin n.6 - Brut Nature « Cuvée Louise Nature » 2006 - Maison Vranken-Pommery

La robe se pare d'un or pâle.

Le nez dévoile une grande précision aromatique, portée par des notes d'agrumes fins, de citron de Sorrento et d'une légère touche vanillée. Une dimension empyreumatique délicate s'ajoute, avec des nuances de tabac et de pétrole. En bouche, l'équilibre impressionne. L'intensité se traduit par une structure presque surextraite, où des amertumes levuriennes marquées côtoient des notes d'encens et de camphre. La finale, longue et étendue, allie fraîcheur et netteté.

SÉRIE 3

Vin n.7 - Brut 1995 - Dom Pérignon

La robe présente un or soutenu. Le nez cristallin et puissant allie précision et maturité, avec des arômes de mousse, de bergamote et de zeste de limette fraîche. Une belle évolution transparaît à travers des notes de sous-bois, de champignon et de pomme confite, relevées d'une touche métallique et légèrement oxydative. En bouche, l'attaque est gourmande et ample, avant qu'une acidité tranchante ne vienne équilibrer l'ensemble. La finale, longue et vivace, est marquée par des amertumes levuriennes et une belle sapidité.

Vin n.8 - Brut « Cœnothèque » 1996 - Dom Pérignon

La robe est or riche aux reflets verts.

Le nez automnal s'exprime avec précision et puissance, mêlant des notes d'encens, de sous-bois et de cacao torréfié. Une forte autolyse accompagne ces arômes, tandis que des touches de chanvre et d'hydrocarbure viennent structurer l'ensemble. En bouche, la matière est dense et sapide, portée par des amertumes profondes et musquées. La finale acidulée révèle un caractère affirmé et une sensation presque éthérée, tellurique.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 4

Vin n.9 - Brut Blanc de Blancs « Cuvée Frédy Girardet » 1990 - Pierre Moncuit

La robe or soutenue laisse présager de l'évolution. Le nez baroque dévoile des notes d'autolyse, de lemon curd, de beurre et de havane. Des nuances de miel, de cigare et de céréales s'entremêlent à une oxydation maîtrisée, ponctuée de touches de sotolone et de rancio. En bouche, la texture grasse et définie s'exprime avec ampleur. Une pointe de sucre candi adoucit la structure, tandis que des amertumes nobles et enrobées s'intègrent harmonieusement. La finale crayeuse / umami manque légèrement de fraîcheur.

Vin n.10 - Brut « Cuvée Louise » 1989 - Maison Vranken-Pommery

La robe est d'un or riche. Le nez puissant associe des arômes de miel de châtaignier, de bois précieux et de cèdre confit. Une légère oxydation accompagne ces notes, renforcée par des touches de shiitake, de curry et d'iode. En bouche, la fraîcheur s'impose grâce à une effervescence vivace et une acidité précise. La trame tannique fine se prolonge sur une finale « minérale » et citrique, où la salinité et une réminiscence pâtissière s'équilibrent avec finesse.

SÉRIE 5

Vin n.11 - Brut 1979 - Taittinger

La robe or riche annonce la maturité. Le nez offre une grande richesse aromatique, associant miel, pâte de coing et boisé subtil. L'oxydation fine et détaillée apporte une élégance supplémentaire, avec des notes de tabac fermenté, de mousse et de lard fumé. En bouche, la texture est subtile et longue, portée par une sapidité bien intégrée. La finale prolonge l'expérience avec une sucrosité délicate et raffinée.

Vin n.12 - Brut 1970 - Veuve Clicquot

La robe or riche, presque dénuée de bulles, traduit un champagne à pleine maturité. Le nez s'ouvre sur des notes balsamiques, de fruits à noyau et de papaye, accompagnées d'une touche fumée et pâtissière. Une légère madérisation ajoute de la profondeur, tandis que des arômes de thé vert, de curry et de bicarbonate de soude viennent enrichir la complexité. En bouche, la bulle très fine accompagne une structure dense, où les amertumes s'expriment avec intensité. La finale, longue sur l'umami, laisse une empreinte persistante. Certains participants avaient un doute de liège.

LE REPAS QUI A SUIVI

Lasagnes végétales, choux kale & chinois au cumin & queijo amanteicado

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

L'esthétique des vins

Traverser 50 ans dans une région viticole produit bien souvent un effet surprise, car les mœurs et la philosophie de production ont changé. Dans le cas de la Champagne, par exemple, à part quelques rares cuvées, les temps sur lattes étaient manifestement beaucoup plus courts dans le passé. Les vintage passaient 3-4 ans en cave avant dégorgement, les raisins étaient bien moins mûrs et le coffre était donné par la liqueur de dosage. Explorer les vieux champagnes amène aussi à se confronter avec des oxydations qui diminuent la précision des vins, autant au nez qu'à la bouche, la douceur, bien plus élevée qu'aujourd'hui, est totalement intégrée, mais l'effet allégeant de l'effervescence ne joue plus un grand rôle, car la pression interne du flacon aura significativement baissé.

Grandes maisons (NM) vs récoltants-manipulants (RM)

Le développement significatif des RM a eu son réel essor à partir de la fin des années 1980s - début 1990s, et la diffusion de leurs produits n'étaient pas si capillaire qu'aujourd'hui. Il fallait tout d'abord créer un marché ! Pour cette raison la grande majorité des vins dégustés sur les plus vieux millésimes touchait presque uniquement les maisons établies. J'ai essayé de faire contrepoids sur les séries dédiées aux millésimes plus récents pour illustrer cette diversité d'approche RM & Maisons.

Le chemin vers le dépouillement, avec des dosages jouant à cheval sur le seuil entre le brut et l'extra brut (env. 5-6g/l) voir encore en dessous, est désormais devenu monnaie courante.

On peut associer le phénomène à la recherche de transparence et de finesse de la part du public, tout autant qu'au changement climatique qui engendre des maturités plus élevées au moment de la récolte. Cette tendance est établie depuis les années 2000s parmi les petits producteurs, et gentiment aussi les grande marques nuancent leur offre dans cette direction.

Millésimes froids vs chauds

Lors de notre rencontre nous avons goûté uniquement des cuvées prestige et/ou millésimées, qui représentent 1% des volumes régionaux. Quand on parle de cuvées millésimées, par définition, la sélection se fait au niveau des terroirs et choix des moûts avec comme critère fondateur l'acidité. Une cuvée millésimée doit être taillée pour la garde et l'acidité en fait le garant.

Une phrase m'a marqué: « en champagne on ne manque pas d'acidité » et cela se reflète sur la question des marqueurs / effet du millésime.

Il y a de ce fait des années désignées comme chaudes (e.g. 2015, 1989) où la fraîcheur et l'équilibre sont au rendez-vous.

Dans d'autres cas moins favorables les cuvées prestige peuvent ne pas être produites ou demander des adaptations du protocole de production.

Deux exemples parlent dans ce sens, même si nous ne les avons pas dégustés lors de cette rencontre, la cuvée Cristal 1945 (élevage sur lattes limité à 12 mois) et la cuvée Dom Pérignon 2003 (seule édition avec zéro dosage).

Cela s'explique par la volonté de ne pas alourdir / enrichir davantage des matières déjà riches, soit via l'élevage sur lattes, soit via le dosage.

L'échange avec Vranken-Pommery à propos de la cuvée Louise mettait l'accent sur la sélection des moûts en pressurage, afin de garder uniquement la fraction de jus la plus acide, pour que cette base puisse supporter les années sur lies.

L'impact du temps pré-post dégorgement

À titre de conclusion, un mot sur le sujet de notre rencontre : l'impact du temps sur lattes vs post dégorgement.

À parité de millésime, les vins élevés plus longtemps sur lattes gardent davantage de jeunesse, plus de précision, de tension.

Sur le plan de la texture, les longs élevages développent une structure amère - empyreumatique notable, au points que certains des présents en étaient dérangés. Il s'agit sûrement d'amertumes nobles, mais il faut y être préparés !

Le gain en volume de bouche et persistance se produit donc sur le dos de l'élégance et de la fluidité?

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Malgré des conditions parfaites de stockage pour tous les vins de notre line up, un long lapse de temps post dégorgement (10+ ans) engendre une perte de définition et l'installation des matrices oxydatives qui n'étaient pas appréciées par la majorité des présents. Cela ne veut pas du tout dire que les grands champagnes ne sont pas des vins de garde...la question est plutôt « où se situe le bonheur de chacun ? » Le dégorgements récents (2-3 ans) sur des vins au long élevage sur lattes (8-10 ans +) épatent pour leur précision, la définition structurée... Là où le temps post dégorgement touche au 8-10 ans, il a une complexité supplémentaire, une plénitude autant aromatique que gustative, tout en gardant un profil tonique. Au-delà de ce seuil ça dépend de la vie de chaque bouteille !

Personnellement j'ai été rarement confronté à la beauté des vieux champagnes et je pense de même pour la majorité du public...le résultat général fut que les experts-techniciens trouvaient moins leur compte à cause de cette image « pixelisée », moins définie des vieux vins, tandis que les hédonistes vivaient un grand voyage.

Affaire à suivre !



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES INTERVIEWS EFFECTUÉES

M. Yann Le Gall - Maison Jacquesson

M. Baptiste Chazeaud & M. Christian Schmed - Maison Vranken-Pommery

Mme. Valérie Charpentier - Maison Pierre Moncuit

Parmi les présents Nicolas & Arthur Vocat de la maison homonyme, ainsi que Fabio Negri de La Cave du Tunnel.

Merci encore et à la prochaine !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

