

La Revue du
vin de France

LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE

Gestion de cave
Les 5 meilleurs logiciels

TEST



Bourgogne

Faiveley, Jadot, Drouhin, Bouchard, Chanson, Laroche...
Les grandes maisons
et la nouvelle école

Et aussi :

Côte des Blancs,
Égly-Ouriet, Selse, Syrah contre Shiraz...



INÉDIT

Single Malts

Islay, Jura, Skye, Arran... Notre classement
des meilleurs whiskies des îles écossaises

L13992-475 - F: 5,80 €



Champagnes Jacques Selosse et Égly-Ouriet

Blancs contre noirs

Deux maîtres face à face

L'un, Anselme Selosse, est célèbre pour ses chardonnays issus de la Côte des Blancs. L'autre, Francis Égly, pour ses pinots noirs d'Ambonnay, sur la montagne de Reims. Deux cépages, deux hommes, mais une même philosophie de la vigne. Grandiose ! **Par Roberto Petronio**

En quittant Épernay par le sud, on découvre le vignoble d'Avize, au cœur de la Côte des Blancs. Son orientation au soleil levant est propice au mûrissement du chardonnay. Les sols y sont peu profonds, et la vigne enfonce ses racines dans la roche calcaire pour chercher l'humidité. Tout le secteur d'Avize est classé grand cru. Pour Anselme Selosse, l'ensemble du coteau n'est pas homogène. « C'est la limite communale qui détermine le cru et non la nature des sols », regrette-t-il. Malgré cette disparité, le chardonnay se plaît ici. Il exprime à merveille la minéralité du terroir. Plus au nord, le domaine Égly-Ouriet produit du champagne sur la commune d'Ambonnay, où règne le pinot noir. Les vignes sont exposées plein sud, sur des sols clairs qui réfléchissent la lumière et permettent une bonne maturation des raisins. La craie affleure par endroits, quand elle n'est pas enfouie sous une mince couche de terre. « C'est un atout majeur de notre terroir », explique Francis Égly. Véritable éponge l'hiver, la craie est un magnifique réservoir d'eau pour la vigne. L'exposition sud et la craie donnent un caractère solaire et minéral à nos vins. » Les terroirs et les cépages différents, l'approche du vin et de la cul-



À ceux qui croient encore que les champagnes ne vieillissent pas, Selosse et Égly-Ouriet apportent le plus cinglant des démentis.

ture de ces deux vigneron également. « De père en fils au domaine Égly-Ouriet, on cultive les sols et les engrais sont d'origine biologique, sans pour autant revendiquer l'étiquette bio », confie Francis Égly. À la suite de son père au milieu des années 70, Anselme Selosse passe à la biodynamie. En cave, Anselme et Francis sont allés progressivement vers l'élevage en fût, même si ce choix n'a pas la même origine pour

l'un et l'autre. En voyageant en Europe, Anselme Selosse s'aperçoit que la France perd la tradition de l'élevage en bois. En 1986, il change son parc à barriques. Le vin respire mieux et s'épanouit en fût. « Mais ce que je recherche le plus dans mes vins, c'est un cœur rayonnant avec un caractère propre à chaque millésime », ajoute-t-il. Quant à Francis, c'est sa rencontre avec Dominique Laurent dans les années 90 et des essais sur ses coteaux champenois (en vin rouge tranquille) qui le guideront vers le fût. « Mes vins gagnent en complexité », affirme-t-il. L'essentiel, poursuivent-ils, reste dans la qualité et la maturité de la vendange. Pour Francis Égly, il y a, certes, la qualité des raisins et le travail de la vigne, mais le terroir est toujours plus fort que les vigneron. Les onze millésimes de cette dégustation le confirment. Les vins d'Ambonnay et d'Avize vieillissent à merveille. Les deux domaines ont su mettre en relief ces splendides terroirs. Et si Égly-Ouriet continue de progresser dans la qualité de ses vins et dans l'affirmation de son terroir, Selosse est sans cesse à la recherche de nouveaux horizons pour notre plus grand plaisir gustatif. Ces deux grands vigneron n'ont pas fini de nous épater ! ■

Millésime 1975

★★★★

JACQUES SELOSSE

Dégorgé le 13 février 2003. Le nez distingué développe des arômes de noisettes fraîches, de pain grillé. À l'aération, il va sur des notes d'agrumes, d'épices et de badiane. Bouche vive, soulignée par une belle acidité. La matière compacte révèle une grande minéralité et une jolie note iodée en finale. En magnum, le vin gagne en fraîcheur, les arômes sont encore plus explosifs et le minéral mieux affirmé. Il sent le chardonnay à plein nez sur un grand terroir qui laisse son empreinte avec cette sensation de craie en bouche. Les saveurs sont plus prononcées et mieux définies. Ce grand vin ne fait pas son âge.

★★★

ÉGLY-OURIET

Bouteille dégorgée depuis longtemps, non conservée au domaine. Robe dorée au reflet orangé attestent d'une évolution avancée. Sensation relayée au nez par des notes de rancio, de brioche et de sucre candy. Le minéral est encore présent et l'on sent la craie d'Ambonnay. Malgré la robe évoluée, on trouve en bouche beaucoup de vigueur et de nervosité. Finale marquée par des notes douces qui évoquent le raisin de Corinthe, mais aussi par de beaux amers.

Millésime 1982

★★★

JACQUES SELOSSE

Robe claire aux reflets dorés. Le nez accuse quelques notes

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVE

SELOSSE 1975 :
un vin d'une grande
vivacité et d'une grande
fraîcheur qui ne fait
déjà pas son âge.



ÉGLY-OURIET 1982 :
ici, le côté solaire
du terroir d'Ambonnay
s'exprime avec suavité.



SELOSSE 1988 :
ce vin marque
une étape
dans l'histoire
du domaine tant
il subjugue avec
son élevage
100 % fût neuf.



végétales presque herbacées, mais aussi de thé et d'épice. Certain dureté en bouche, où se mêlent des notes minérales et métalliques. Même si on l'apprécie sa droiture, ce 1982 n'égale pas son aîné.

★★★★

ÉGLY-OURIET

Cuvée composée à 70 % de pinot noir. Le nez minéral affiche des notes de pierre à fusil, d'épices, d'iode et de miel de sapin, mais aussi de fruits rouges qui rappellent les framboises bien mûres. On sent le côté solaire du terroir d'Ambonnay. La bouche, subtile et extrêmement harmonieuse, offre une grande fluidité et la sensation d'un fruit rouge que l'on vient juste de croquer. Ce vin a conservé beaucoup de soyeux.

Millésime 1988

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Nous sommes subjugués par la qualité de ce vin, surtout en grand contenant. Ici, Anselme Selosse affirme son élevage avec un 100 % fût neuf pour cette cuvée. La matière est aussi plus imposante. Ce grand cru d'Avize est de la graine de chevalier-montrachet avec des bulles. Il libère des senteurs de miel de sapin, de pain grillé et un toasté délicat. La bouche offre une texture dense et incisive à la fois. Le domaine est ici monté d'un cran.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Sous une robe jaune paille, on est séduit par la douceur de cette cuvée. Toujours cet

air de famille d'Ambonnay marqué par des notes de résine, de miel d'acacia et d'épice. Riche et onctueuse, la bouche offre un grand velouté. Ce grand champagne vineux mérite d'être ouvert au cours d'un repas. On peut déjà le déguster, mais il est encore loin de son apogée.

Millésime 1989

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Deux cuvées goûtées sur ce millésime, l'une dégorgée depuis un an et dosée, l'autre dégorgée sur l'instant et non dosée. Le vin non dosé est apparu plus expressif que le dosé qu'il faudra revoir dans une dizaine d'années. Le non dosé a une grande noblesse d'arôme qui évoque la fève de cacao mais aussi le pain grillé, avec un élevage parfaitement maîtrisé. Senteurs de fruit blanc, d'abricot et de pâte de coing. La bouche expressive, mais d'un grand raffinement de texture, rappelle par sa puissance certains bâtard-montrachet. La finale interminable est soulignée par de magnifiques notes d'agrumes.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Bouteille dégorgée sur le champ. Quelques traces de lies dans les verres n'ont en rien altéré les qualités de ce magnifique champagne. Comme ses aînés, il libère des senteurs de résine, de miel de sapin et de fruit rouge. La bouche ferme mais d'une grande noblesse a gardé beaucoup de vigueur. Ce vin vineux et raffiné est un appel à la dégustation.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

La dégustation a eu lieu le 14 janvier 2003 chez Anselme Seloisse. Les vins ont été dégustés par Michel Bettane, Linda Grabe et Roberto Petronio, avec la participation de M. et Mme Seloisse, M. et Mme Égly et leur fils, ainsi que Michel Denis.

Millésime 1990

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Ce millésime confirme que les raisins mûrs donnent de grands champagnes. Deux vins goûtés, l'un dégorgé sur le moment, non dosé, l'autre dégorgé et dosé en 1998. Les deux sont magnifiques. Le non dosé est plus pur et plus ferme à la fois, avec des notes d'épice et de fleurs blanches. Le vin dégorgé, avec un boisé un rien perceptible, semble plus soyeux, mais avec une belle densité en bouche. Bien trop jeune, c'est un monument qui révélera toute sa complexité dans dix ou vingt ans.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Sur Ambonnay, la maturité est également au rendez-vous. Elle s'exprime par un nez aux arômes de fruit mûr, de raisins passerillés, de notes de coing et de miel. Ce

vin hédoniste a un très beau toucher de bouche, tout en donnant une sensation de délicatesse. D'une grande pureté, il offre une longueur qui mêle le minéral et le fruit porté à sa juste maturité. Un grand vin de garde.

Millésime 1992

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Sous une robe de couleur jaune paille, le vin libère au nez des notes de pomme verte et de végétal. La bouche est massive, mais semble moins complexe que pour le 1990. Il a la structure sans la race ni la netteté de son aîné. L'effet millésime joue en plein. On se fera rapidement plaisir avec cette cuvée de demie garde, même si les vins d'Anselme Seloisse, mieux vinifiés et mieux définis, pourront certainement nous surprendre au vieillissement.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Ce vin a une précision hallucinante. C'est Ambonnay à la perfection avec ses notes de résine de miel et de fruit mûr. Finement ciselé, complexe et harmonieux, il offre une belle définition de ce terroir. Un très grand vin de vigneron et une belle réussite pour le millésime. ■■■■

La règle du jeu

Échelle de notation

★★★★★	À ne pas manquer
★★★★	Très bien
★★★	Bon
★★	Correct
★	Médiocre
Pas d'étoile	Raté

N. B. : une étoile entre parenthèses signifie que le vin se situe à mi-chemin entre deux appréciations.

PARTICULIERS • PROFESSIONNELS

Supposez
que l'introuvable
se trouve
dans votre cave...



Peter Thustrup

...nous sommes
acheteurs.

De multiples raisons peuvent vous inciter aujourd'hui à vendre vos Grands Vins.

Passionnés, comme vous, par les crus exceptionnels, nos 19 années d'expérience nous permettent d'en connaître la valeur. Savez-vous que pour beaucoup d'entre eux la cote a été multipliée par 10, vous offrant ainsi la possibilité de faire une réelle plus-value ?

Sur la base du "prix marché" actualisé quotidiennement, Vins Rares Peter Thustrup vous permet de réaliser une vente sans risque : nous achetons comptant* votre cave, ou nous vous proposons une formule en dépôt-vente*. Quel que soit votre choix, notre expertise reconnue vous assure une véritable optimisation de votre "Capital-Vin". Contactez-nous :

+33 (0) 1 45 01 46 01 - Fax : +33 (0) 1 45 01 46 10.
E-mail : cotation@vins-rares.fr

*montant minimum de 1 500 €



Vins Rares
Peter Thustrup

DEPUIS 1983

Vous pouvez aussi nous retrouver sur www.vins-rares.fr

- Plus de 1 000 références prestigieuses
- Tarifs mis à jour toutes les 15 minutes
- Recherche multi-critères

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Millésime 1995

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Trois origines de bois neuf ont servi à élaborer cette cuvée. Ce 1995 est grandiose, on ne sait qui du vigneron ou du terroir prend le dessus. La matière du vin a été montée au niveau du bois, si tant est que l'élevage transcende littéralement le terroir. On a la sensation de boire un grand cru de la côte de Beaune. Le nez arbore des petites notes de grillé fin et des senteurs d'agrumes, entre pamplemousse et citron. Cuvée très raffinée, d'un équilibre parfait. Bouteille en devenir.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Ici aussi, l'effet terroir est magnifique : c'est le soleil sur la craie, un nez qui exalte la maturité du raisin avec ses saveurs de pain d'épice, de réglisse, de framboises et de miel. Parfait équilibre entre le minéral et le fruit. Le vin est riche et racé avec une texture somptueuse.

Millésime 1996

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Est-ce la biodynamie, le travail en cave ou les deux à la fois qui ont permis d'atteindre de tels sommets ? Ce vin a un cœur rayonnant, c'est un géant à attendre au moins dix ans. Il semble sortir de cuve avec ses arômes de poire Williams et son fruit très mûr. À l'aération, il évolue sur des notes balsamiques, de résine de pin. La bouche, riche, har-

monieuse mais encore réservée, laisse entrevoir l'immense potentiel de ce vin d'avenir.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Il explose littéralement au nez avec des arômes tranchants de bonbon acidulé à l'orange, des notes de poivre, de rose et de pivoine. En bouche, l'incroyable acidité malgré la maturité du fruit incise totalement le palais. Preuve que l'on peut conserver l'acidité avec des raisins portés à bonne maturité. Voilà une cuvée à revoir dans très, très longtemps.

Millésime 1997

★★★★

JACQUES SELOSSE

Nez envoûtant aux délicats arômes de fleurs de vigne et de gentiane, habillé par un élevage sublime. En bouche, le vin est mûr et gras à la fois. D'un équilibre parfait, ce champagne est le reflet d'un vrai millésime de plaisir que l'on boira en attendant le mûrissement de ses aînés.

★★★★

ÉGLY-OURIET

Deux vins dégustés, l'un dégorgé sur l'instant, non dosé, l'autre dégorgé et dosé en juillet 2002. Grande cohérence entre les deux. Le vin dégorgé sur le moment a des bulles plus marquées. La bouche harmonieuse offre un fruit très pur avec une sensation de tanins et un bel équilibre fruit/acidité. La bouteille dosée en juillet accentue le côté minéral, le vin semble plus ferme tout en mettant le fruit légèrement en retrait.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

SELOSSE 1990 :
un vin magnifique.
Un monument à ne visiter
que dans 10 ou 20 ans.



ÉGLY-OURIET 1995 :
ce millésime révèle
un vin somptueux
où minéralité et fruité
s'équilibrent
avec harmonie.



ÉGLY-OURIET
1997 :
un vin pur, plein
de séduction,
avec une belle
sensation
de tanins.



Millésime 1998

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Grande densité d'arômes au nez, il embaume les fleurs blanches. Racée et d'une grande définition, la bouche ferme et compacte laisse apparaître une matière riche et imposante. « *Le plus grand champagne d'Anselme Selosse* », s'exclame un dégustateur.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Belle complexité aromatique. Le nez mêle le fruit frais, la framboise, la noisette et les épices. La bouche, envoûtante mais précise, offre une texture encore plus profonde. Une magnifique expression du terroir d'Ambonnay.

Millésime 1999

★★★★★

JACQUES SELOSSE

Vinifié sans soufre, séducteur à souhait avec son nez qui évoque le pain grillé. Bouche délicate et onctueuse à la fois. Plus immédiat, il est moins dense que le 1998 mais reste proche de la perfection.

★★★★★

ÉGLY-OURIET

Le plus grand champagne produit par Francis Égly. Limpide et cristallin, il fait oublier le pinot noir et l'élevage pour offrir un vin d'une grande pureté. « *Un monument !* », s'exclame Michel Bettane. ■

Les coordonnées
des producteurs figurent
en page 128