



**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

## LECLERC BRIANT ENTRE DANS LE CLASSEMENT DES 50 MEILLEURES MAISONS DE CHAMPAGNE

Un dossier d'Alexis Goujard et Olivier Poussier



**16<sup>e</sup>**  
du classement  
sur 50

La marque renaît de ses cendres depuis son acquisition en 2012 par un couple d'Américains, Denise Dupré et Mark Nunnely, également propriétaires de l'hôtel Royal Champagne à Champillon et du domaine de la Commaraine à Pommard. Le bio et la biodynamie tracent la ligne de conduite du vignoble maison (Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Trépail, Hautvillers, Villers-Allerand...) et des approvisionnements (Vertus, Verzy, Avize...). Les vins, singuliers, finement oxydatifs, à l'effervescence ouatée et à l'énergie très spéciale, se rapprochent plus des champagnes de vigneron que de ceux d'une grande maison. Ce style a été initié par Hervé Jestin, un œnologue d'une sensibilité hors du commun, et Frédéric Zeimett, le directeur. Leclerc Briant est une maison inspirante, dans l'air du temps, vouée à s'élever encore dans les années à venir.

**Notre avis :** Le brut Réserve affiche une personnalité juteuse et énergique, très séduisante. C'est une belle carte de visite, surtout en 2019, mais moins en 2020 à cause de l'année. Le bois marque parfois certains lieux-dits. Une sensation revigorante se dégage de ces vins.

### 4 CUVÉES EMBLÉMATIQUES :

- **87/100** Brut Réserve : On retrouve la fine patine oxydative, la mousse ouatée et une recherche de sincérité. Hélas, en 2020, le caractère végétal et amer du millésime perturbe l'équilibre. Il n'est pas au niveau des tirages précédents. Prix : 45 €
- **91/100** Extra-brut Rosé de Saignée : Expression droite d'un rosé nettement typé par la fraîcheur et la droiture du chardonnay. Une chair séduisante, sapide, avec une finale très énergique. Prêt à boire. Prix : 45 €
- **94/100** Extra-brut Blanc de Blancs 2018 : Très beau parfum ouvert de chardonnay bien mûr, finement exotique. Une jolie liberté d'expression. Beaucoup d'éclat porté par une bulle ouatée. L'énergie crayeuse cisèle la finale. Prix : 75 €
- **91/100** Brut Nature 1er Cru - Les Trois Clochers 2018 : Marqué par une forte empreinte boisée aussi bien au nez qu'en bouche, ce chardonnay déploie une matière intense, vineuse. Énergique mais à attendre pour davantage d'harmonie. Prix : 155 €



**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

## **LECLERC BRIANT ENTRE DANS LE CLASSEMENT DES 50 MEILLEURES MAISONS DE CHAMPAGNE**

Un dossier d'Alexis Goujard et Olivier Poussier

Cuvée de prestige en passant par les millésimés, les parcellaire, les rosés et les non-dosés, l'adaptation au millésime pour révéler et perpétuer les maisons tout en exprimant le caractère singulier de chaque année.

Pour chaque maison, nous avons d'abord évalué le brut non millésimé, assemblage d'une année dominante et de vins de réserve. Représentant de 70 à 90% des volumes, il reste le porte-drapeau d'une maison. C'est la cuvée la plus importante car la plus diffusée et la plus abordable. Elle incarne l'esprit d'une maison et donne le ton au reste de la gamme. Le galbe vineux de Bollinger, l'effervescence ciselée de Louis Roederer, la chair dynamique de Philipponnat, l'expressivité juteuse de Drappier... Chez les meilleures, on sent une évolution vers des bruts plus ouverts, plus charnus, plus gourmands. Une évolution due à une meilleure maturité du raisin mais aussi à des réflexions techniques à la vigne et en cave pour livrer des vins plus épanouis, moins rigides.

### **Incroyables séries**

Puis jugés les millésimés. La Champagne n'a jamais connu une telle série de belles années : 2012, 2013, 2014, 2016, 2018 et bientôt 2019. Sauf exceptions, elles ont toutes été millésimées par les maisons. Nous sommes en revanche plus sceptiques sur le choix des millésimés des années comme 2011 (très élégants sur terroirs) et 2015 (vins souvent larges et marqués par des notes végétales et d'amertume), sachant que ces cuvées se sont commercialisées à plus de 100 euros.

Et pour finir les cuvées de prestige. Ces dernières assemblent les raisins des plus beaux terroirs, bénéficient d'un vieillissement prolongé (parfois plus de dix ans). Nous devons retrouver en elles ce qu'une maison peut offrir de meilleur. La plupart sont de merveilleux vins de gare. Nous vous présentons dans ce dossier plusieurs cuvées capables de vieillir avec panache plus de vingt ans. Seules de grandes maisons peuvent remonter de leurs caves de champagnes radieux datant d'un siècle !

A noter que seules quatre, trois, deux ou une seule cuvées ont été notées et commentées. Il ne s'agit pas ici de présenter les meilleures cuvées de chaque maison, mais les plus représentatives.

Sans oublier la mention de plusieurs millésimés de plus de 20 ans, cités pour témoigner de la longévité formidable des grands champagnes.

### **Belles progressions**

Alors que nous révèle ce classement ? Des maisons emblématiques comme Charles Heidsieck, Billecart-Salmon, Ruinart tiennent leur rang. Elles poursuivent un travail toujours plus pointu dans leur vignoble et affinent l'expression de leurs vins. D'autres perdent quelques places. Une retrogradation souvent due à la progression ou à l'entrée d'autres maisons plus qu'à une baisse de qualité.

D'autres encore progressent notablement. La maison Philipponnat, classée 13e en 2013, intègre aujourd'hui le top 5. C'est l'une des marques très en forme du moment. Notons aussi l'entrée remarquée de Leclerc Briant. Cette marque ancienne renait de ses cendres depuis son rachat en 2012. Elle accède directement à la 16e place.

### **Une entrée remarquée**

Citons aussi l'entrée, non moins remarquée, de Fleur de Miraval, qui pointe à la 15e place. Voici l'une des marques, exclusivement dédiée au rosé, les plus jeunes et les plus ambitieuses, fruit de l'association de la famille Perrin (Vallée du Rhône), de l'acteur Brad Pitt et du vigneron champenois Rodolphe Péters (Champagne Pierre Péters). Il nous a paru important d'intégrer cette maison car même si sa production reste plus faible (60 000 bouteilles/an) que celle des acteurs majeurs (Louis Roederer 3,5 millions, Bollinger 3 millions, Charles Heidsieck 1,4 millions), Fleur de Miraval (jusqu'à 60 000 bouteilles pour les prochains tirages) illustre parfaitement l'arrivée en Champagne de nouveaux acteurs qui, sans posséder de vignes, créent une marque ex nihilo pour rivaliser avec les plus grands.

Enfin, certains seront peut-être surpris de voir la maison Louis Roederer, première de notre classement en 2013, céder sa place à Krug alors même que ses champagnes n'ont jamais été aussi profonds. En témoigne la notre presque parfaite du Cristal 2016 (99/100). Mais nous tenions à saluer l'harmonie des champagnes Krug, dont la fantastique palette de 120 vins de réserve issus de multiples millésimes permet d'obtenir une Grande Cuvée à la régularité sans faille.