



TERROIR

## CHAMPAGNE SUPERNOVA

*Le millésime 2009 de Dom Ruinart célèbre le cinquantenaire d'une cuvée de blanc de blancs d'exception.*

Cette année-là, au moment même ou commençaient les vendanges, Noel Gallagher quittait avec fracas Oasis et les fans pleuraient la fin du groupe énervé qui chantait *Champagne Supernova*. Un vin millésimé se révèle toujours comme un voyage dans le temps, il fait resurgir images, sons, sentiments oubliés. Ce Dom Ruinart 2009 cultive le souvenir de riffs de guitare et d'un été solaire mais jamais brûlant. Un *vintage*, comme disent les Anglais, est une machine à nostalgie.

Il fallut attendre 1959 pour que la doyen des maisons de champagne – née au début du siècle des Lumières –, lance un vin de prestige en hommage au moine fondateur Dom Thierry Ruinart. Une idée de Bertrand Mure, descendant de la famille qui crée alors une tête de cuvée en imposant un cahier des charges strict : ce jus rare doit être l'expression d'un chardonnay irréprochable qui exprime sa complexité en restant élégant et suffisamment acide pour que les dégustateurs louent sa fraîcheur. Le 1959 fut commercialisé en 1966. Depuis lors, seules 26 cuvées ont été produites.

Le dernier-né, millésime 2009, est composé de chardonnays grands crus, issus pour les quatre cinquièmes

de la Côte des blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger), et pour le reste, du versant nord de la montagne de Reims. « *Le raisin a bénéficié d'un été parfait en champagne pour des vins vifs et charnus* », résume le chef de caves Frédéric Panaïotis qui signe là une de ses plus belles partitions. D'où un très bel équilibre aromatique du vin, avec des notes d'amande fraîche et de fruits jaunes mûrs. Le nectar n'est pas pour autant dénué d'une acidité soyeuse en bouche, sautillante. Il s'agit d'un vin d'une grande sapidité qui trouve à l'évidence sa place sur les meilleures tables. On peut bien entendu le retrouver en accompagnement de saint-jacques, d'un risotto, d'un filet de bar ou turbot, mais aussi d'une volaille. Il accompagne à merveille la cuisine portée sur les agrumes d'un chef comme Mauro Colagreco. Attention à ne pas le servir trop frais. Nous conseillons une température oscillant entre 10 et 12 °C. Et mieux vaut troquer les flûtes qui limitent la dégustation contre des verres à bourgogne blanc. Prenez le temps de vous procurer ce matériel : ce 2009 peut patienter en cave pendant une bonne vingtaine d'années sans sourciller.

*Stéphane Reynaud*

**Dom Ruinart blanc de blancs 2009.**  
Prix de vente conseillé : 170 €.

FOCUS

## LES VIGNERONS SOLIDAIRES DES RESTAURATEURS

En France, 220 000 restaurants ont fermé leurs portes depuis le début de la pandémie. Au-delà de ce drame qui touche des centaines de milliers de salariés, c'est toute une filière qui est en berne. Ainsi, Jean-Luc Poujauran, boulanger de nombreux restaurateurs et hôteliers parisiens, annonce avoir perdu 90 % de son chiffre d'affaires. Joël Dupuch, ostréiculteur au Cap-Ferret, évoque, quant à lui, 80 % de perte... Les vignerons, souvent très affectés par la crise, ont lancé, à l'initiative de l'Agence Force 4, l'opération Solidarité Restaurateurs pour collecter des fonds et accompagner les restaurateurs dans une logique de développement durable dès la réouverture. Parmi eux, Michel Chapoutier de la Maison Chapoutier, Xavier Gomart, directeur général de la Cave de Tain ou Alice Euvrard, du Domaine de la Navicelle, la Maison Louis Jadot, Patricia Orтели (*photo*) du Château La Calisse... Les consommateurs identifient les participants à l'opération à la pastille verte sur la bouteille. De 0,20 € à 1 € par flacon vendu sont reversés au fonds de dotation Hésiode de l'Association française des maîtres restaurateurs. **S. R.** (*Solidariterestaurateurs.com*).

