

RECONNAISSANCE

## Yann Alexandre, vigneron "coup de cœur" de la RVF

Le guide 2020 vient de sortir. Le vigneron de Courmas a été distingué, à l'instar d'autres confrères champenois.

**J**oli coup de projecteur. Le jeune vigneron indépendant de Courmas, dans la montagne de Reims, vient d'être consacré « vigneron coup de cœur » 2020 par le guide de la Revue des vins de France, paru ce 22 août. Certifié Haute valeur environnementale de niveau 3, Yann Alexandre a repris l'exploitation en 1999 après des études en agronomie, viticulture et œnologie en Bourgogne, Alsace et Champagne et des formations dans sa région mais aussi dans le Bordelais et en Suisse.

Il entre également dans le cercle quelque peu fermé des 47 domaines à obtenir une étoile cette année dont cinq en Champagne. À ses côtés donc, les champagnes Doyard à Vertus, Pierre Gimounet

**9**

Le nombre de domaines champenois accédant à une étoile (5) et à deux étoiles (1) et entrant pour la première fois dans le guide (3).



Yann Alexandre est vigneron indépendant à Courmas, dans la Marne. C. H.

à Cuis, Alfred Gratiot à Épernay et Laherte Frères à Chavot-Courcourt. Seule une marque champenoise accède à la deuxième étoile : le champagne Rodéz à Ambonnay. Dans la catégorie « nouveaux domaines », entrant donc pour la première fois dans le guide, on note champagne Langlet à Gland, champagne Ruppert-Leroy à Buis-sur-Aube et champagne Sueren à Cramant. Au chapitre de la Champagne, il n'y a pas que les domaines où l'on produit des

bulles qui ont tapé dans l'œil de France. Les endroits où on aime les déguster, les apprécier mais aussi en apprendre les subtilités ont aussi été mis en avant. La villa Bissinger, à Aÿ, s'avère ainsi le coup de cœur des « étoilés et bistrot sauce champenoise ». Au rang des chambres d'hôtes, ont été remarqués le Clos 1753 à Faux et le Clos des terres soudees à Vrigny, du côté des bars à vins, L'épicerie Au bon manger et

The Gîte Pot à Reims se taillent la part du lion. Aux crieurs de vins à Troyes, Symbiose à Épernay et l'Assiette champenoise à Tinqueux se distinguent parmi les restaurants et Au 36... à Hautvillers est le seul caviste conseillé. La rentrée littéraire n'est pas terminée puisque fin août, la vendange 2020 du guide Bettane & Desseuve et début septembre, le millésime 2020 du guide Hachette emboîteront le pas du livre vert. ■ CLAUDE HONNAY

Instagram story screenshot showing three bottles of champagne with their scores and hashtags.

Top text: **#decanterworldwineawards**  
**#médaille**  
**#argent**

Center text (over bottles):  
#blancdeblancs2011 **90/100**  
#grandréserve **93/100**  
#blanchesterres **94/100**

Bottom text: **#decanter**  
**#decanter2020**

Bottom right: Facebook, À la une, Plus

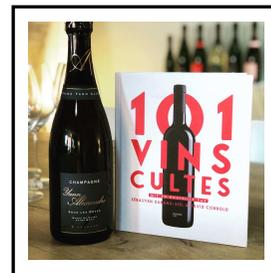
Bottom left: Vue par 167



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



**#merci**  
**@le\_jdd**

### CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE

Depuis Courmas, son fief familial de la montagne de Reims, ce vigneron ne cesse de franchir des étapes dans le subtil équilibre entre expression des terroirs locaux et tradition de l'assemblage. « Nous avons identifié 30 parcelles et travaillons aussi nos élevages sur différents fûts de chêne », décrit l'homme de l'art, à l'influence bourguignonne assumée. Ses jus n'ont jamais été aussi précis, et il ne les commercialise qu'au bout de cinq ans d'élevage à des tarifs encore relativement raisonnables.



#### BRUT NOIR

• Bulle effrètement légère, saveurs iodées, zeste de brioché, d'amandes fraîches et le peps du pinot meunier (majoritaire). Un must dans la tradition. 30 euros.

**#champagneyannalexandre**  
**#winestar**  
**#winestargram**

#### BLANCHES TERRES

• Premier cru d'assemblage rosé issu d'une seule parcelle, donc à fort caractère vigneux. 38 euros.

Le Journal du Dimanche – 5/5/2020