Coteaux champenois
Le retour des rouges du Roy

En Champagne, il n'y a pas que les bulles... Des vignerons remettent au goût du jour les coteaux rouges, ces vins tranquilles ravissaient le roi Henri IV. Que valent ces raretés tarifées à prix fort ? Le verdict du comité et de nos invités. Une dégustation pilotée par Pierre Casamayor, photos de Régis Grman

Assisterait-on à la renaissance des vins de la cour de France, ceux qui ravissaient le palais d'un Henri IV infidèle au jurançon au point de se proclamer "seigneur d'Ay" ? Longtemps apanages de la Cour – le roi n'était-il pas sacré à Reims ? –, les vins tranquilles de Champagne, qui s'appelaient vins de France, ont tenu le haut du pavé de Paris avant que les techniques, puis la mode des vins effervescents ne viennent les supplanter. Même si ces "vins gris" de Champagne, des blancs issus du pressurage du pinot noir, ont fait florès au XVIIe siècle, les trouvailles de Dom Pérignon et la faveur croissante pour les vins de Bourgogne leur porte-ront un coup fatal, la bulle va régner en maîtresse à partir du XIXe siècle et ces vins ont bien failli disparaître, même si leur existence est reconnue par le décret de 1974.

Pourtant, quelques irréductibles avaient surfé sur une mode des années 1980 où le "bouzy rouge" s'était taillé une place honorable sur les cartes d'une restauration parisienne en quête de vins faciles et d'abord immédiat. Bollinger a été

gustateurs
nt réunis
es Legrand
dirigées par
Tronche
ayures roses).

ants qu'il n'a
roducteurs
parcelles de
lus poussée
uds, mais la
50 000 bou-

ement cli-
t entrepris
au ces vins
escents. Il
l'affût de
t pour ces
s rapport
r avec les
doc) ! La
elle, cer-
nient pas

xercice
l'autres

Les coteaux-champenois présentés

Champagne Pierre Paillard, bouzy rouge Les Mignottes 2019, 2005 et 1989
Champagne Brice, bouzy rouge 2020 et 2012
Champagne Geoffroy, cumières rouge Les Chalmonts 2019 et 2012
Champagne Benoît Lahaye, bouzy rouge Les Cloches 2019 et 2012
Champagne Bollinger, La Côte aux Enfants 2016 et 2009
Champagne Bérêche & Fils, Les Monts Fournois 2020 et 2012
Champagne Égly-Ouriet, ambonnay 2019 et 2012
Champagne Gonet-Médeville, ambonnay Cuvée Athénaïs 2019 et 2009
Champagne Georges Remy, Les Vaudayants 2019 et 2012
Champagne Marguet, bouzy rouge 2019 et 2018
Champagne R. Pouillon & Fils, mareuil rouge 2019 et 2012
Champagne Pierre Gerbais, 2020
Champagne De Sousa, 2018
Champagne Charles Heidsieck, ambonnay Les Champsots 2019
Champagne Tarlant, 2018
Champagne HautBois, Haut'vni 2020
Champagne Laculle Frères, Bicheret 2019
Champagne Yann Alexandre, Terres des Clos 2019
Champagne Fleury, 2018
Champagne Olivier Horiot, riceys rouge En Barmont 2017

Les 6 "pirates" glissés dans la dégustation

Domaine de l'Aigle, IGP Haute vallée de l'Aude 2020
Domaine Lignier-Michelot, Morey-Saint-Denis 1er cru Les Chenevery 2020
Domaine Chantal Lescure, pommard Les Vaumuriens 2020
Vincent Stoeffler, alsace Pinot noir Cuvée XXC 2019
Domaine Arlaud, bourgogne rouge Roncevie 2020
Claude Riffault, sancerre rouge La Noue MT 2019