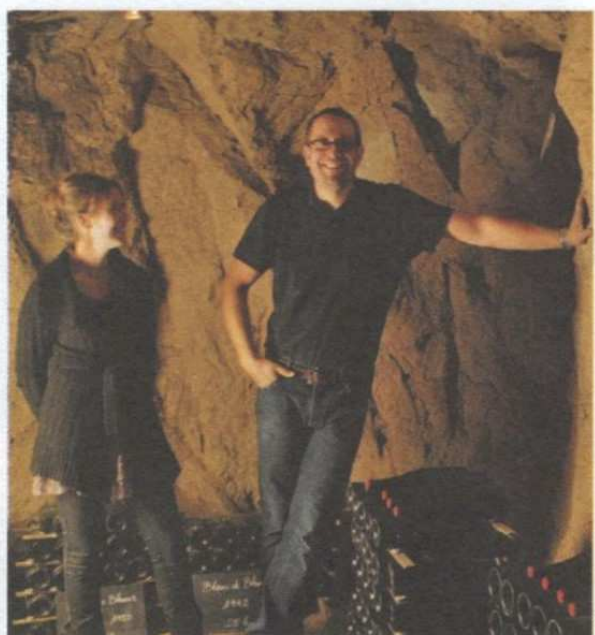


Le coup de cœur d'Alexis Goujard:

SÉVERINE ET YANN ALEXANDRE

CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE



D.R.

LE TEMPS AU SERVICE DE LA BULLE

Nous suivons le parcours de Yann Alexandre depuis plusieurs années et c'est avec un grand enthousiasme que nous saluons les progrès accomplis. Ce domaine de Courmas, en Montagne de Reims, se distinguait déjà dans le peloton de tête de notre Guide rouge des bonnes affaires, tout comme dans les pages de La Revue du vin de France. Son travail rigoureux menait sans aucun doute à des champagnes précis, mais un peu académiques. Aujourd'hui, Yann Alexandre a franchi un cap indiscutable en affirmant leur expression. Solidement épaulé par son épouse Séverine, le vigneron méticuleux continue à élaborer avec un grand soin

ses champagnes dominés par des meuniers, qui offrent une douce alchimie entre une bulle impeccable et un équilibre serein : la combinaison d'un raisin mûr, nourri tranquillement par cinq à sept ans sur lattes, et d'un dosage très modéré... Cette quiétude découlant du vieillissement en cave leur permet de se distinguer de nombreux champagnes commercialisés trop jeunes et vifs. La gamme est désormais sans faute, à commencer par le blanc de blancs 2011, brillamment exécuté dans ce millésime où la plupart des vins accusent arômes végétaux et dureté, sans oublier l'excellent coteaux-champenois, façonné avec une grande délicatesse. **A. G.**



YANN ALEXANDRE

Situé à Courmas, petit village du nord-ouest de la Montagne de Reims, le vignoble, issu d'un héritage familial, s'étend sur 30 parcelles et neuf communes où les meuniers et pinots noirs sont particulièrement fringants et savoureux.

Les vins : si nous reprochions aux tirages précédents d'être un peu contenus, les champagnes actuels sont très harmonieux et posés. Les bruts sans année, en blanc et en rosé, bien menés et assagis par les vins de réserve, sont remarquables. Même le 2011, millésime exécrable en Champagne, dévoile une enveloppe charnelle. Une gamme impeccable et un domaine en pleine forme, auquel nous accordons la première étoile.

Champagne Yann Alexandre

Terres des Clos 2019

Sur la commune de Marfaux, une parcelle à forte densité en sélection massale. Ce **2019**, égrappé et élevé quatorze mois, est marqué par un fruit frais, avec une pointe animale, une matière mûre en bouche, avec un boisé délicat, de la sapidité, des tanins vifs mais bien fondus. Acidité crayeuse pour KV, bouche bien déliée pour PCi, de l'allonge pour RL. Ce vin a fait l'unanimité sur son style et ses origines.

Note moyenne du vin : 90/100 - Écart-type : 0,5

Caractère champenois : 8/9