

CHAMPAGNE ASPASIE

dans cette petite maison familiale, on sait que les bulles s'affranchissent des règles du temps, qu'elles entrent même à l'occasion dans cette fascinante dimension où « le vin oublie de vieillir ».

Les vieux flacons sommeillent en cave. Sur pointe, ils s'appuient les uns contre les autres, alanguis, assoupis, tandis que dehors arbres et vignes se teintent d'or et de carmin. Dans le petit village de Brouillet, à une vingtaine de kilomètres à l'ouest de Reims, il n'est pas rare d'apercevoir à l'aube du gibier explorant les champs et bosquets. Rares en revanche sont les maisons de champagne. Parmi elles, celle de la famille Ariston cultive l'art des bulles depuis 5 générations. Sur leurs 12 hectares de vignes, actuellement en conversion bio, ils produisent 7 cuvées différentes dont un Brut Réserve. Ce dernier, dégorgé à la volée, démontre à travers cette dégustation verticale exceptionnelle que la jeunesse n'est pas une question d'âge. Assemblage immuable de 40 % de chardonnay, 30 % de pinot noir et 30 % de pinot meunier, composé à 70-80 % de vins clairs d'une même année, il traverse les millésimes avec une aisance et une fraîcheur déconcertantes. Sobrement, Paul-Vincent Ariston résume : « *Le champagne, c'est la promesse du temps, le moment où le vin est capable d'oublier de vieillir. Et peu importe à quel moment on ouvre la bouteille, on y retrouve sa jeunesse. Comme le 1983, qui est bluffant. Arrivée à ce stade de vieillissement, chaque bouteille devient unique. On en ouvrirait dix, ils auraient tous un profil aromatique différent.* » Tandis que des trésors se dévoilent, les rires fusent. Une verticale hors du temps placée sous le signe de la bonne humeur.

Premier de la série, le Brut Réserve base 2017 est tout en gourmandise. « *Contrairement au reste de la Champagne, chez nous ce millésime était superbe !* » lance Paul-Vincent. En témoignent au nez des notes pralinées, suivies en bouche de mirabelle, de pamplemousse frais, d'épices douces et de fruits confits. La bulle, fine et enrobée, apporte aplomb et fraîcheur à un champagne aussi équilibré que partageur. « *J'ai remarqué que les années en 7 sont souvent des années qui apportent une belle rondeur* », note-t-il tout en dégorgeant d'un geste expert le Brut Réserve base 2004. Fin, droit et élégant, il pré-

sente une bulle vive qui dévoile des arômes de datte, d'amande grillée, de fruits confits et de café. Un champagne énergique qui immédiatement donne envie de savourer la vie.

Le Brut Réserve base 2000 se montre quant à lui plus filigrane, presque réservé avec sa nature fraîche et cristalline, ses bulles nerveuses et ses notes d'orange amère, de mirabelle et d'abricot. Loin d'avoir dit son dernier mot, il annonce ce qui va suivre : un jeu avec le temps qui tout doucement commence à inverser sa roue. Le Brut Réserve base 1999 offre un univers nostalgique, renvoyant à l'enfance. Si soupçon de truffe il y a – vieillissement oblige –, il a surtout un profil complexe, avec des notes fumées, torréfiées, de café, miel brun, sirop d'érable, orge grillé, abricot sec, pruneau et confiture de mirabelles. « *Incredible. Cela fait une éternité que l'on n'avait pas touché à ces bouteilles. C'est très surprenant* », s'enflamme le vigneron, enchanté par la magie du vieillissement. Le Brut Réserve base 1997 lui emboîte le pas, faisant passer dans un univers où le temps réécrit les règles. Des bulles très fines montrent certes que la capsule commençait à fatiguer, mais elles ouvrent la voie à un superbe vin de gastronomie qui n'a nullement besoin de dosage. Frais, fumé, au fruit confit, il gagne en tension avec l'aération, se redresse puis offre des notes de madeleine au chocolat noir, de coing, de noisette grillée, de praline aux amandes et une finale finement caramélisée.

Le Brut Réserve base 1992 se montre timide au nez. En bouche, une bulle fine et dense lui confère une grande jeunesse, on ne lui donnerait certes pas son âge... Arômes de scone à la crème et marmelade d'orange se mêlent à de délicieuses notes salines. Très élégant, posé, parfaitement épanoui : on se croirait presque dans l'orangerie de Kensington Palace à l'heure du thé. Un dernier en guise d'apothéose, le Brut Réserve base 1983. Tout en fraîcheur, ce champagne incroyablement jeune se projette loin dans un élan de finesse abouti et complexe. Une démonstration magistrale de la capacité du champagne à traverser le temps. / **BIRTE JANTZEN**

BRUT RÉSERVE (BASE 2012)

« *La base 2012 pose un univers de raisin parfaitement mûr. Au nez des notes briochées, en bouche la jeunesse du vin éclate en notes salines, minérales, ciselées révélant des arômes gourmands de pâte d'amande, de réglisse et d'abricot fondant. Il est riche et long. Les bulles fines tendent l'ampleur généreuse du vin.* »



Caroline et Paul-Vincent Ariston