

# Un bon cru sous voûtes gothiques

Cette année, la dégustation Bulles bio s'est installée au palais du Tau à Reims pour une matinée riche en contacts.

Le palais du Tau est un bel écrin, et la salle gothique dans laquelle avait lieu la cinquième dégustation Bulles bio donnait une bonne idée du niveau d'exigence des producteurs qui s'y étaient joints. En 2013, lors de la quatrième édition, treize vigneronnes avaient fait découvrir leurs cuvées. Ils étaient 24 cette année, et plus de 200 professionnels (journalistes spécialisés – *Wine art* ou *Le Rouge et le Blanc* étaient présents, importateurs, cavistes, sommeliers et restaurateurs) ont découvert, ou redécouvert, les champagnes des participants.

## Des dégustateurs venus des quatre coins du monde

Du côté des organisateurs, l'Association des champagnes biologiques et la fédération régionale des agro-biologistes de Champagne-Ardenne, on ne cachait pas la satisfaction d'avoir réussi un bon cru, avec comme chaque année plus de vigneronnes que l'année précédente.

Les dégustateurs étaient venus des quatre coins du monde pour participer : au fil des tables, on croisait Chinois, Japonais, Allemands, Danois, Belges et même des Brésiliens. Même constat pour les vigneronnes présents, qui ont pu profiter de la journée pour nouer des contacts.

S'ils étaient plus nombreux l'année dernière (neuf, contre sept cette année), les vigneronnes aubois ont tenu leur rang. Il y avait les habitués, comme Bertrand Gautherot (champagne Vouette & Sorbée, Buxières-sur-Arce), son magnifique Blanc d'argile et les non moins magnifiques Fidèle et Saignée de Sorbée, ou Jean-Sébastien Fleury (champagne Fleury, Courteron), et son merveilleux Sonata n°9 op.10 sans soufre ajouté.

## Habitué et jeune garde

Mais à leurs côtés, on pouvait rencontrer la jeune garde des vigneronnes bio du département. Par exemple, Thomas Barbichon (champagne Robert Barbichon à Gyé-sur-Seine, bio depuis 2010, en biodynamie depuis 2012) présentait trois cuvées, dont une réserve quatre cépages, le pinot blanc venant s'ajouter aux classiques pinot noir, meunier et chardonnay.



Le palais du Tau, un bel écrin pour un salon de haut niveau.

Les très sympathiques Loïc et Aurélie Barrat (champagne Barrat-Masson à Villenauxe-la-Grande) présentaient en particulier un excellent Fleur de craie, pur chardonnay issu de la vendange 2011 et dégorgé en avril 2014, qui figurait cette année parmi les finalistes des jeunes talents du champagne.

## Peu ou pas dosés

La forte tendance des vigneronnes bio à présenter des cuvées peu ou pas dosées (avec le moins de sucre possible) était très nette. C'est le cas par exemple de Bénédicte et Emmanuel Leroy (champagne Ruppert-Leroy à

Essoyes), avec leur excellente cuvée des Cognaux, ou de Valérie Frison (champagne Demarne-Frison, bien-tôt rebaptisé Val Frison), avec un Goustan de 2012 tout juste dégorgé où l'on croquait dans le fruit et un Lalore 2011, très beau chardonnay sur portlandien. Sans oublier Roland Pilot, de Poliset (représenté par Dominique Moreau), avec un excellent pinot blanc non dosé de 2010 (cuvée Colas Robin). Vincent Couche, de Buxeuil, faisait quant à lui présenter deux très rares cuvées certifiées Demeter en plus d'une « Chloé » non dosée et sans soufre ajouté.