

# VINS & GASTRONOMIE

LE MAGAZINE HEDONISTE  
203 / HIVER / 2022  
www.vinsetgastronomie.com

Tourisme international

GRAND CHEF \*\*\*

# GLENN VIEL

UN CHEF AU TOP

## DÎNER FESTIF BY 20 GRANDS CHEFS

AVEC ACCORDS METS/VINS

**CHAMPAGNE**  
GRANDE DÉGUSTATION

**VINS DE GARDE**  
SAINT EMILION  
BOURGOGNE

**VOYAGES**  
LES ILES DE LA  
GUADELOUPE  
CROISIÈRE AU LÉGENDAIRE  
CAP NORD

L 15268 - 3 - F. 9,60 € - RD



# CHAMPAGNE LOMBARD

*une nouvelle vision du terroir*

Maison de Champagne familiale, Champagne Lombard s'assimile plutôt à l'univers vigneron par son attachement à la compréhension de ses terroirs et de ceux de ses partenaires viticulteurs. Si la Maison est fondée en 1925, elle lance néanmoins sa marque éponyme en 2004 avec l'achat de 5,5 ha de vignes sur la Montagne de Reims. Elle produit aujourd'hui un total de 600 000 bouteilles à l'année. Les caves, quant à elles, remontent au 18ème siècle pour le caveau le plus ancien. Elles s'étendent sur 1,5 km de galeries réparties sur 2 niveaux à -12 mètres et -18 mètres.

Thomas Lombard, à la tête de la maison depuis 2017, effectue des reconnaissances terroirs avec Laurent Vaillant, Chef de Caves. Carottages et analyses de chaque parcelle pour appréhender les reliefs, l'exposition, le sol et le travail du viticulteur.

Après 3 années de conversion bio sur l'ensemble des 5,5 ha de la Maison, la certification a été obtenue cette année pour la vendange 2022. L'horizon s'ouvre maintenant pour élargir cette philosophie vers des fournisseurs en bio ou en conversion.

« Notre cœur de philosophie est de mettre en lumière la diversité des expressions de terroir grâce à des cuvées mono-cru et lieu-dit vinifiées en Brut Nature. » nous confie Thomas Lombard. Il considère aussi que le dosage peut cacher

plus de profondeur au vin qui doit supporter le style Brut Nature. La fermentation malo-lactique a été aussi supprimée afin de donner au maximum voix au terroir, les vins se texturent plutôt par le batonnage des lies et les longs élevages



l'empreinte terroir, toutes les cuvées produites s'expriment donc en « Brut Nature » ou en « Extra- brut », sans négliger pour autant la balance entre pureté et plaisir au palais. Tout cela ne pouvait pas se faire sans changer le schéma de vinification, en rallongeant les élevages, par l'utilisation judicieuse à la fois de cuves et différents bois, sans jouer sur l'oxydatif, d'un esprit plutôt réducteur, juste en ajoutant

avant dégorgement.

Le Champagne Lombard propose aussi une gamme « Signature », des vins plus versatiles pour la table, tout en Extra- brut, exceptées deux cuvées Brut Nature. Huit champagnes composent la gamme terroir, avec 4 « mono-crus » et 4 « lieux- dits » dont un rosé.



**1 - Brut Nature Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru** sur sa veine de craie s'offre à nous très crayeux, pur, citronné et zesté, marqué par un caractère de pierre à fusil aussi, sur fond de cédrat, pêche fraîche et teintes florales. Vertical, austère, vif et tendu par son acidité salivante, le palais teinté de minuscules bulles se déroule dans une enveloppe crayeuse, presque granuleuse vers la finale sapide, pierreuse. Doté d'une grande densité, qui sait accueillir sa pureté. Parti pour 10- 15 ans et plus.

**Julia 92+, Bruno 93-94**

**2. Brut Nature Chouilly Grand Cru :** sur une assise de craie surmontée d'argile et un peu de tuf, un sol plus tendre qui emmagasine la chaleur, le vin se montre presque iodé, salin, entre la vibrance du pomélo et la pêche de vigne, dans une enveloppe crémeuse qui rappelle la panification. Sec, cependant souple dès la mise en bouche par ses bulles aériennes, son acidité est citronnée, fine, tirant vers le zeste de pomélo. Une note crémeuse lui apporte texture, suavité, élégance, pour tapisser le palais. La finale est précise et longue, on revient sur le fruit juste mur, zesté, imprégné de craie, salin, avec une vraie pression sur la fin de bouche. Encore jeune.

**Julia 93+, Bruno 94**

**3 - Brut Nature Cramant Grand Cru :** séduit par son fruit mur évoquant la pomme, la compote de poire, ponctué de fruit sec, tel l'amande, sur fond de bergamote, thé, et orange sanguine. Mise en bouche ample, d'acidité mure et concentrée, enrobée de chair, ses bulles fines se fondent dans l'enveloppe. La maché de structure rappelle une teinte d'amande, avec un retour juteux sur le fruit ponctué d'épices, zeste de bergamote. Longue et sapide sur l'umami. Bonne garde prévisible, au-delà des 10-15 ans.

**4 - Brut Nature Verzenay Grand Cru :** siège sur une veine plus sableuse, raffermi par son exposition nord. Mirabelle, canneberge acidulée, se complètent de toast réducteur, tout en pureté, dans un esprit autolytique levurien plutôt que brioché. Très sec mais charnu dans son expression, son acidité est pure et fraîche, tout en longueur, sans austérité. La bulle, fine et fondue suivant le long du palais jusqu'à la finale sapide, persistante sur l'amande amère. Garde prévisible 10- 12 ans.

**Julia 93, Bruno 94**

**5 - Brut Nature Cramant Grand Cru lieu-dit « Les Bauves » :** parcelle de 26 ares sur calcaire actif, surmontée d'une couche argileuse. Un nez presque exotique, entre fruit mur, épices orientales, frangipane se mêlant à la poire pochée, alors que l'impact du bois reste précis et sans trace d'oxydatif. L'anis soupoudre l'autolyse qui évoque la panification, le pain grillé, le palais est sec et mur avec une bulle crémeuse et enveloppée. D'acidité vive, mais concentrée et mure, sa structure est portée par les phénoliques, le fin herbal de fougère pour faire résonner amande, épices, zestes, sur fond d'umami savoureux. **Julia 93, Bruno 94**

**6 - Brut Nature Verzenay Grand Cru lieu-dit « Les Corettes » :** parcelle de limons sur craie. Le nez révèle la pêche, l'amande toastée, sur fond pierreux, retenir de baies rouges et acidulées. Avec son palais ample, développé dans la texture et la densité, sa maché est fine et zestée, portant une pression en bouche par sa densité. Aux bulles pétillantes et tissées, son acidité concentrée boost les arômes d'amande fraîche, d'épices vers la finale longue et savoureuse, aux amers de bergamote, de thé. Au top dans 4/5 ans, garde de 10-15 ans

**Julia 94, Bruno 94**

**7 - Brut Nature Rosé de Saignée Verzenay Grand Cru lieu-dit « Les Marquises » ,** parcelle située de l'autre côté du Mont Bœuf, exposée au soleil du matin, seules 800 bouteilles produites. Dans son écrin cerise pale, le nez se montre pur et floral, entre rose et pivoine, aux teintes d'amande amère sur fond gourmand de fruits rouges tels la framboise, le cranberry, la cerise. Des épices telles le poivre rose arrivent en toile de fond. La bouche est ample, juteuse, d'esprit sec mais avec du pulpeux niveau chair. Vineux, d'acidité élevée et fondue dans la texture, sa bulle est fine, minuscule, tissée dans un juteux qui couvre le caractère non dosé. Une touche tannique très fine tend et dirige le vin vers un floral animé d'épices et de pot-pourri, très bourguignon. 5 à 10 ans et plus. **Bruno 94**

**8 - Brut Nature Villedommange Premier Cru lieu-dit « Les Ribauds » :** terroir 1<sup>er</sup> cru de la Montagne de Reims sur une base de 2016. Meunier au fruit sincère rappelant la mirabelle, pomme confite et les épices douces, son crémeux se teinte d'amandes, de noisette fraîche avec une touche épicée. Palais gourmand, aux bulles crémeuses tissées dans la texture, sa structure phénolique est fine et intégrée, la finale résonne d'épices et de fruité mûr, baie rouge, avec une touche de mirabelle. Très long, sapide. 3-4 ans, garde de 10 ans ?

**Julia 91+ Bruno 92**

