

Champagne Janisson-Baradon, Extra Brut

Créée par Georges BARADON (remueur) et son gendre (tonnelier) en 1922, la Maison JANISSON-BARADON, implantée sur les hauteurs d'Épernay (coteaux Ouest) est aujourd'hui dirigée par Richard, Maxence et Cyril JANISSON. Vignerons depuis 5 générations, la famille Janisson exploite désormais un vignoble de 9,5 hectares et produit 90 000 bouteilles par an.

Le domaine revendique la pratique d'une agriculture durable ; j'avoue avoir été un peu surpris par ce terme qui laisse planer un doute entre culture raisonnée et biologique. Il me semble qu'il s'agit d'une agriculture raisonnée qui cherche à limiter au maximum l'utilisation de produits de synthèse, sans toutefois s'en interdire le choix.

Moins ambiguë est le mode de vinification adopté, clairement sur le versant de l'élevage des vins en fûts avec fermentation malolactique non bloquée.

J'ai goûté trois cuvées de ce domaine et ma préférence va à la cuvée la moins onéreuse (de celles que j'ai goûtées), essentiellement pour une raison du style qui a ma préférence axé sur la fraîcheur et la finesse, à la minéralité affirmée.

Extra brut :

Fruit d'un assemblage de 50% de Pinot Noir et de 50% de Chardonnay dont 30% de vins de Réserve élevés en fûts de chêne, l'Extra Brut, vieilli 3 ans en fond de cave, a fait l'objet d'un dosage à 2 gr.

Robe or pâle qui présente une myriade de petite bulle ultra fine. Cordon très fin et persistant : une telle finesse de bulle est rare.

Les notes minérales jaillissent du verre, accompagnées par des arômes épicés et une touche florale.

La bouche confirme la gaité de ce vin portée par une effervescence jouissive tant la bulle est fine. C'est à la fois onctueux et très léger au palais. Rien que pour cet aspect « tactile » ce Champagne est une exception. Les saveurs sont très gourmandes et légères. Si le dosage est très faible (2g/l), l'acidité est totalement intégrée : le choix de la malo n'y est pas étranger et donne un côté très souple à ce vin. Un des meilleurs BSA qu'il m'ait été donné de goûter et surtout l'un de plus voluptueux. Du très beau travail.



Millésime 2002

70 % de chardonnay (parcelle Toulette) et 30 % de pinot noir (parcelle Tue Bœuf). Vinification avec fermentation malolactique, cuverie thermorégulée, 6 mois d'élevage en petits fûts et tirage liège. Dosage : 5 grammes /litre

Très belle présentation pour cette bouteille, avec le millésime sérigraphié, comme s'il avait été écrit à la main sur la bouteille. C'est sobre et très insolite et élégant.

La robe est assez soutenue avec des bulles bien fines. Cordon régulier.

Le nez est assez simple évoquant des arômes de fruits blancs et une légère minéralité. En bouche l'effervescence est douce, on apprécie la finesse de la bulle. Des saveurs de pomme au four un peu simples et une finale fraîche mais un peu courte. La sévérité de mon jugement vient sans doute de la comparaison avec le BSA extra brut que j'ai bien mieux goûté.

Toulette 2004 :

100% chardonnay, vignes de 1947. Fermentation malolactique en petits fûts, dosage à 9 grammes par litres.

La bouteille possède une forme peu commune et originale, ramassée, large, massive, muselée à l'ancienne.

La robe est soutenue, riche. La bulle est assez fine, le cordon fin et persistant.

Le nez est marqué par l'élevage, boisé, vanille. Avec l'air, la poire très mûre apparaît.

La bouche est puissante et gourmande, pleine, large. Les saveurs de fruits blancs sont bien marquées. C'est un vin qui tient bien le milieu de bouche par sa structure riche, ses saveurs de fruit mûr et ce léger toasté. La finale où le boisé est davantage perceptible aurait sans doute mérité un peu plus de vivacité pour mon goût, mais c'est sans doute la perception de l'acidité, fermentation malolactique faite qui m'incline vers cette conclusion, dans le cadre d'un dosage comme celui-ci. C'est néanmoins très bon, fait pour la table : puissant et sans faille.

Jérôme Pérez