



# VINS DE PRESTIGE

**Les millésimes du champagne :  
le guide d'achat du collectionneur**

## Région- Champagne

La marque de fabrique est le fruit mûr et opulent, accompagné d'un merveilleux équilibre des champagnes. Un champagne millésimé peut refléter l'apogée de l'art de chaque vigneron. Mais pour cela, il faut un bon millésime, avec des raisins mûrs, riches en extrait, avec une bonne structure, riche en fruit et avec suffisamment d'acidité.

Les millésimes de champagne sont aussi variables que le temps et les conditions climatiques annuelles. Les millésimes qui manquent de maturité, de fruit, de structure et/ou d'acidité ne sont pas déclarés comme millésimes et sont conservés comme vin de réserve ou pour les champagnes sans millésime. Cela permet de garantir un niveau de qualité et de plaisir maximal.

C'est la raison pour laquelle chaque millésime ne produit pas un champagne millésimé. Même si la cuvée d'un champagne est élaborée l'année suivante à partir d'une sélection similaire de raisins, les millésimes se distingueront toujours nettement au niveau du goût.

Le vignoble champenois est vaste. Il s'étend du nord au sud sur environ 150 km. Il en résulte, ainsi que les variables les plus diverses de l'exposition des vignobles, qu'une évaluation des millésimes de Champagne ne peut fournir qu'une vue d'ensemble relativement globale et une certaine orientation stylistique d'un millésime.

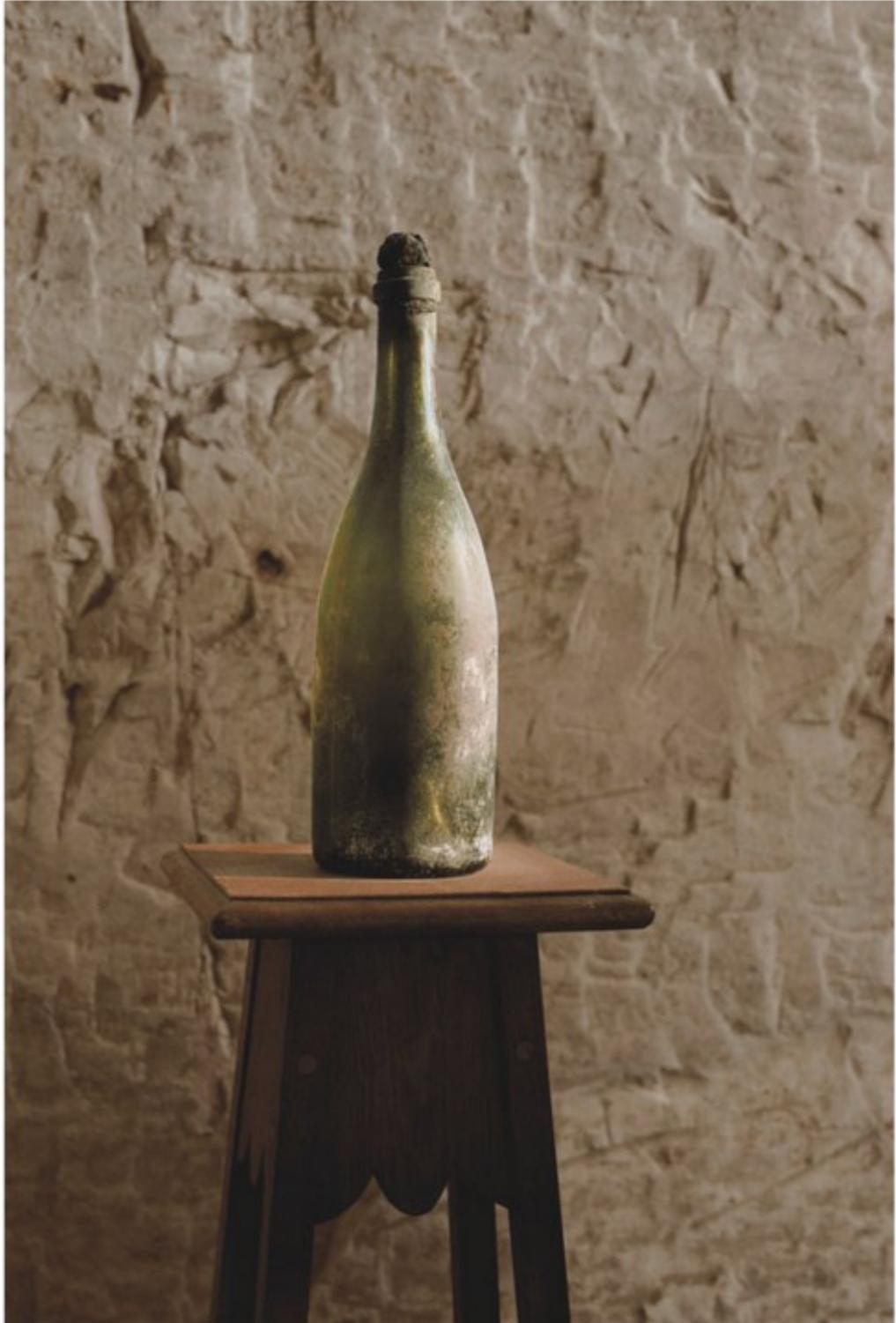
Les différences régionales et de cépage sont trop importantes. Ainsi, chaque vigneron et/ou chaque maison de champagne ne présente pas un champagne millésimé pour chaque année. La réputation à elle seule interdit de créer un champagne millésimé à partir de chaque année.

Le champagne a toujours été très convoité depuis ses débuts, au XIXe siècle tout particulièrement en Angleterre. À la fin du 18e siècle, le champagne était nettement plus cher que les vins de Bordeaux.

L'évaluation des millésimes de Champagne, en particulier en ce qui concerne le 19e siècle, n'a pas été reproduite de manière exhaustive. Seuls les millésimes dont les dates sont connues et qui ont pu faire l'objet de recherches approfondies ont été retenus.

Ci-dessous, vous avez la possibilité de faire défiler les différents articles sur les millésimes, mais aussi d'y accéder directement en cliquant dessus.

Lorsqu'on collectionne des champagnes, il est important de comprendre non seulement quels sont les grands millésimes, mais aussi pourquoi. Nos spécialistes vous présentent une sélection des meilleurs millésimes du siècle dernier.



---

Perrier-Jouët Brut Millésimé 1874. Sold for £42,875 on 2 December 2021 at Christie's in London

Perrier-Jouët Brut Millésimé 1874. Vendu pour 42 875 £ le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.  
Perrier-Jouët Brut Millésimé 1874. Vendu 42 875 £ le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.

Avec le changement climatique, cependant, le secteur évolue rapidement : la production de vins mousseux est désormais possible jusqu'au sud de l'Angleterre, et la Champagne elle-même a connu une série de millésimes en dents de scie au cours de la dernière décennie.

Néanmoins, le millésime d'un champagne reste l'un des facteurs les plus importants pour les collectionneurs et les amateurs de champagne âgé. Nos spécialistes vous présentent ici une sélection de millésimes exceptionnels du siècle dernier, et vous expliquent pourquoi chacun d'entre eux est susceptible de plaire à différents acheteurs.

## **2012**

2012 a été un millésime exceptionnel en Champagne et le meilleur depuis le stellaire 2008. L'année a commencé par des conditions difficiles. En février, le temps est descendu entre moins 10 et 20 degrés. Le mois de mars a été chaud, ce qui a favorisé un débourrement précoce. Cependant, le mois d'avril a été humide et, en mai, certaines régions ont subi des dégâts dus au gel, ce qui, avec la pression du mildiou, a réduit les rendements.

La situation s'est améliorée à la mi-juillet avec l'arrivée d'un temps sec et ensoleillé qui a duré jusqu'à la récolte. Le mois d'août a été chaud, mais les nuits fraîches ont permis de conserver l'acidité. En septembre, des raisins sains ont été récoltés. Ces raisins contenaient la combinaison rare de niveaux élevés d'acide et de sucre, qui donne des vins équilibrés offrant à la fois profondeur et concentration des saveurs et vivacité et tension rafraîchissantes.

En particulier, le Pinot Noir s'est superbement comporté en 2012. Comme pour les autres grands millésimes, les cuvées 2012 vieilliront exceptionnellement bien et pourront être déposées pour être dégustées au cours des prochaines décennies à venir.

## **2008**

Le millésime 2008 est largement considéré comme l'un des deux meilleurs millésimes de ce siècle jusqu'à présent. La saison de croissance a connu un début difficile avec un printemps inhabituellement frais et humide. Le temps frais a persisté pendant une grande partie de l'été, mais septembre a apporté un temps idyllique qui a accéléré la maturation.

À la récolte, les raisins étaient dans un état presque parfait. Ils présentaient des niveaux élevés de sucre et d'acide, et les producteurs étaient extrêmement satisfaits des résultats. Les dégustations ultérieures ont démontré que les vins étaient d'une qualité exceptionnelle. Le millésime est défini par sa structure vive et linéaire et son profil gustatif racé et énergique. Compte tenu de sa structure et de son équilibre exceptionnels, on estime que le millésime 2008 sera l'un des millésimes de plus longue garde.

## **2004**

Le millésime 2004 a produit d'excellents vins qui ont démontré que les récoltes à haut rendement peuvent également produire des raisins avec un superbe équilibre entre maturité et acidité, et des vins qui peuvent vieillir exceptionnellement bien. Le printemps a été ensoleillé et sec, ce qui a permis une floraison réussie et des rendements supérieurs à la moyenne. Le mois d'août a été relativement frais avec quelques pluies qui ont provoqué un peu de pourriture et de mildiou, mais les vendanges se sont déroulées par beau temps à partir de la mi-septembre.

Le résultat : des vins élégants avec un équilibre harmonieux entre la concentration du fruit et l'intensité des arômes et des saveurs, ainsi que la structure pour vieillir et évoluer en bouteille.



Krug Clos du Mesnil 2002. 4 bouteilles par lot. Vendu pour 6 125 £ le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.  
Krug Clos du Mesnil 2002. 4 bouteilles par lot. Vendu pour £6,125 le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.

## 2002

Der erste herausragende Jahrgang nach der Jahrtausendwende ist 2002. In Bezug auf die Qualität steht er in einer Reihe mit 2008 und 2012, aber er sticht aus ganz anderen Gründen hervor. Es war ein ungewöhnlich warmes Jahr, das die Reife der Trauben bis zum Äußersten trieb, was zu reichen, üppigen und sehr intensiven Weinen führte. Der warme und meist trockene Sommer mit frischen Nächten führte zu einer warmen und trockenen Ernte, die Trauben mit außergewöhnlicher Konzentration hervorbrachte. Die daraus resultierenden Weine sind aufgrund des hohen Zucker- und Alkoholgehalts üppig und reichhaltig, aber durch die hohe Säure gut ausgeglichen. Von vielen Spitzenerzeugern wurden hervorragende Weine erzeugt.

## 1996

Considéré comme le plus grand millésime du siècle dernier, le temps a prouvé que ces vins étaient un peu plus variables. Ce fut un été au temps fluctuant, mais généralement sec et chaud, avec un mois de septembre relativement frais en raison d'un vent du nord, qui a donné au millésime sa forte acidité caractéristique. Étonnamment, le millésime était également très mûr : une combinaison rare qui a été baptisée "10:10", en raison du fait que de nombreux producteurs ont récolté des raisins avec 10 % d'alcool potentiel combiné à 10 g/l d'acidité.

La qualité des raisins était légèrement plus inégale, mais dans les pointes, les champagnes étaient encore plus précieux et gracieux qu'en 1995. Des conditions climatiques presque parfaites ont permis d'obtenir une vendange d'une excellente maturité et d'une grande santé. Les vins de base avaient un degré d'alcool élevé, avec une bonne acidité. Cela promettait un millésime de champagne exceptionnel. Les champagnes étaient très fruités, complexes, très riches en extraits et en facettes. En fait, on devrait plutôt parler de "sont", car ils sont toujours aussi excellents. Ils ont merveilleusement évolué et ont atteint une maturité extraordinaire, ils sont pleins, riches et toujours frais. Le millésime 1996 se conservera encore longtemps. Il vaut la peine de chercher des bouteilles de ce millésime. Les champagnes du sud de la Champagne, la Côte des Bar, n'ont rien à envier à ceux du nord.

La teneur remarquablement élevée en sucre et en acide des raisins de cette année a donné naissance à des vins très concentrés, aux saveurs et à la structure intenses. Si quelques vins ont montré des signes d'oxydation prématurée, potentiellement dus aux vents qui ont concentré les composés oxydatifs, les vins des meilleurs producteurs, tels que Cristal, Krug et Salon, restent en excellent état. Le directeur international du département Vins et Spiritueux de Christie's, Tim Triptree MW, considère le Cristal 1996 comme l'un des meilleurs champagnes qu'il ait jamais dégustés.



Louis Roederer Brut, Cristal, Millennum Cuvée - millésime 1990. Vendu pour 18 800 dollars le 1er novembre 2006 chez Christie's à New York.

Louis Roederer Brut, Cristal, Millennum Cuvée - millésime 1990. Vendu pour 18 800 \$ le 1er novembre 2006 chez Christie's à New York.

## 1990

1988, 1989 et 1990 ont été une trilogie d'excellents millésimes en Champagne. 1990 est un grand millésime exceptionnel, avec toutes les qualités que l'on peut attendre d'un champagne. Le millésime a produit une grande récolte, non seulement en termes de qualité, mais aussi de quantité. L'année n'avait pourtant pas bien commencé. Les dégâts dus au gel ont été nombreux. La floraison a été décalée et s'est déroulée de manière très irrégulière et longue. De bonnes conditions climatiques, avec un été chaud et sec, ont permis d'obtenir des raisins sains et mûrs, d'une grande complexité. Étonnamment, il y avait une grande quantité de raisins, qui étaient en outre vigoureux et sains. La pluie est arrivée en septembre, mais elle s'est arrêtée à temps pour les vendanges, qui ont commencé le 11 septembre dans la Côte des Blancs et n'ont débuté que le 24 septembre pour les raisins noirs, en raison de la longue période de floraison. Les vins de base étaient riches en fruit, en intensité et en plénitude, avec une grande longueur. Les champagnes sont très diversifiés, ouverts et équilibrés. Les champagnes de pinot noir ont été exceptionnels, dans les régions viticoles du nord, comme dans le sud, dans la Côte des Bar. Les meilleurs d'entre eux le sont toujours en 2019, ils ont bien évolué et sont désormais très mûrs, avec des nuances de fruits secs et de confiture. Les champagnes de chardonnay sont également excellents, à commencer par les grands crus de la Côte des Blancs.

Ce qu'il ne faut pas oublier de mentionner pour 1990, c'est que cette année-là, des contrats à long terme entre viticulteurs et négociants ont pris fin et n'ont pas été renouvelés. Cela a eu des conséquences importantes pour les maisons de champagne, qui perdurent encore aujourd'hui. C'est ainsi que commença une nouvelle ère pour les vigneron champenois.

## 1988

Le millésime 1988 a produit des vins de style classique avec un équilibre et une structure impeccables, ce qui leur a permis de vieillir magnifiquement. Les conditions climatiques ont été douces, avec des épisodes de grêle et de mildiou qui ont gardé les vigneron sur le qui-vive, ce qui a donné un millésime relativement simple et d'excellente qualité. Au moment des vendanges, l'équilibre entre le sucre et l'acide dans les raisins était presque parfait, avec un alcool potentiel plus faible et des acidités plus élevées que dans les millésimes 1989 et 1990, plus mûrs et plus chauds. Aujourd'hui, les vins se boivent à merveille, surtout en magnum, avec fraîcheur et vivacité, et les meilleures cuvées ont encore de beaux jours devant elles.



Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque 1988, 3 magnums per lot. Sold for £4,900 on 2 December 2021 at Christie's in London

Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque 1988. 3 magnums par lot. Vendu pour 4 900 £ le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.

Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque 1988. 3 magnums par lot. Vendu pour 4 900 £ le 2 décembre 2021 chez Christie's à Londres.

Triptree a eu la chance de déguster le Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 1988 à partir de magnums en juin 2021, ce qui a confirmé la qualité et la longévité exceptionnelles de ce millésime. Il note : 'Des arômes intenses et complexes allant du miel, des abricots secs aux noisettes grillées et au caramel au beurre ; en bouche, une acidité alléchante équilibrant parfaitement les saveurs riches et intenses de framboise, de fraise et d'agrumes ; mûr et intense mais parfaitement équilibré par la fraîcheur et la vivacité. En magnum, ce champagne peut vieillir pendant une autre décennie au moins.'

## 1982

Tout au long de la saison de croissance 1982, les conditions météorologiques ont été idéales. Il a fait chaud et généralement sec, avec des pluies au bon moment. La récolte qui en a résulté était à la fois abondante et de très haute qualité - en fait, il s'agit de l'un des millésimes les plus productifs jamais enregistrés, dépassant l'abondant 1970. Les vins sont extrêmement bien équilibrés et ont résisté à l'épreuve du temps. La majorité d'entre eux ont atteint leur pleine maturité et se boivent à merveille, mais les meilleurs restent élégants et pleins de finesse, avec une richesse et une concentration des arômes qui leur permettront d'offrir du plaisir pendant des années.



Salon le Mesnil Blanc de Blancs 1982. 2 bouteilles. Estimation de 2 000 à 3 000 dollars. Proposé dans Fine & Rare Wines Including Two Outstanding Private Collections du 18 janvier au 1er février 2022 sur Christies Online. Salon le Mesnil Blanc de Blancs 1982. 2 bouteilles. Estimation : 2 000 à 3 000 dollars. Proposé dans la catégorie "Fine & Rare Wines Including Two Outstanding Private Collections" du 18 janvier au 1er février 2022 sur Christie's Online.

## 1979

Un début d'année frais a entraîné un débourrement retardé qui a été suivi d'une floraison réussie et d'un temps magnifique tout au long de l'été pour permettre une maturation idéale. La saison de croissance a été prolongée en raison du printemps tardif, et les raisins ont atteint des niveaux de maturité parfaits. Lorsque les vendanges ont eu lieu en octobre, les raisins étaient en excellente condition.

Les vins qui en résultent ont du caractère et sont harmonieux. Bien que les vins de ce millésime doivent être consommés assez rapidement, ils restent parmi les meilleurs exemples de champagne de haute qualité et de longue garde. 1979 est le premier millésime du Blanc de Blancs monocépage de Krug, Clos du Mesnil, un champagne exceptionnel issu d'une récolte exceptionnelle, qui est l'un des champagnes les plus recherchés et les plus collectionnés.

## 1964

Un déroulement idéal de l'année laissait espérer un bon millésime. Un hiver froid, sans dégâts, a été suivi d'un printemps chaud et ensoleillé, avec une floraison précoce. Un été chaud a suivi, avec de nombreuses heures d'ensoleillement. En août, il y a eu quelques pluies bienvenues, suivies d'un temps chaud et sec jusqu'aux vendanges. On a pu récolter de gros rendements de raisins bien mûrs. Le pinot noir était également à pleine maturité, ce qui a fait de 1964 un millésime exceptionnel, également pour la Côte des Bar. Les vins de base étaient, sans grande différence, très concentrés, riches en extrait, bien structurés et aux multiples facettes. Il était très important que les vins ne manquent pas d'acidité, un facteur de longévité. Les champagnes étaient d'une ouverture fulgurante, avec un bouquet merveilleusement généreux, complexe et très fruité. Un grand millésime. Les meilleurs champagnes parmi eux pourraient être encore enchanteurs aujourd'hui, en 2019.



## 1961

Après un hiver froid, il en résulta un printemps chaud, amical, avec de nombreuses heures d'ensoleillement. Le printemps a été interrompu par quelques orages en avril et un coup de froid en mai. En juin, le temps était à nouveau chaud et ensoleillé, avec une floraison réussie. Le mois de juillet a été mitigé, avec une alternance de soleil et de nuages. Ensuite, une fin d'été chaude et un temps agréable jusqu'aux vendanges. Des raisins sains et mûrs ont pu être récoltés. Les vins de base étaient prometteurs, équilibrés, concentrés, avec une fine acidité. Les champagnes étaient très élégants, riches en facettes et d'une grande longévité grâce à leur acidité. L'année 1961 a produit de nombreux excellents champagnes millésimés. Même si 1961 n'a pas atteint l'importance et le niveau du millésime bordelais, ce fut un bien meilleur millésime en Champagne qu'en Bourgogne. Un somptueux millésime champenois, avec une espérance de vie élevée. De magnifiques champagnes ont également été créés dans la Côte des Bar. De nombreux BdN de la Côte des Bar étaient excellents.

## 1959

Comme pour Bordeaux et la Bourgogne, 1959 a été un grand millésime pour la Champagne. De bonnes conditions météorologiques, avec un long été chaud suivi de vendanges précoces, ont permis d'obtenir des raisins très mûrs. Les vins de base étaient riches en alcool, équilibrés et très accessibles. 1959 a été une année d'excellents champagnes millésimés. Les champagnes de chardonnay et de pinot noir étaient exceptionnels. Les champagnes brillaient par leur concentration, leur finesse et leur élégance. Tout au plus manquait-il un peu d'acidité, si bien que la plupart des champagnes n'ont pas eu la même longévité.

## 1955

L'année a commencé modestement. Après un hiver froid, mais sans dégâts majeurs. Un printemps froid et humide a suivi. Par la suite, le temps a changé et les heures d'ensoleillement ont été abondantes. Le mois de juin a été chaud et sec et la floraison s'est déroulée sans incident. Le mois de juillet a également apporté de nombreuses heures de soleil. Le mois d'août a été mitigé, mais pas négatif du tout. Le début des vendanges a eu lieu entre fin septembre et début octobre. Il s'en est suivi une grande récolte, avec des raisins sains et mûrs. Les vins de base étaient riches en alcool, avec une bonne acidité. Les champagnes se sont distingués par leur complexité et leur élégance, ils étaient très équilibrés, avec un bouquet merveilleusement fin.

## 1947

Un millésime exceptionnel, même s'il manque d'acidité. Les champagnes se sont merveilleusement bien développés. Seule son espérance de vie ne sera pas très élevée. Le millésime manque en effet de l'acidité nécessaire. Le début de l'année n'a pas été spectaculaire. Il a été suivi d'un printemps agréable. La floraison s'est bien déroulée. Un été long et chaud s'en est suivi. En août, le nombre d'heures d'ensoleillement a été record. Les vendanges ont commencé le 5 septembre. On a récolté des raisins sains et bien mûrs. Le rendement a été relativement faible. La raison en est qu'il n'y a pas eu de pluie. Les vins de base étaient accessibles jeunes et se sont merveilleusement bien développés. Dans leur jeunesse, ils étaient déjà très fruités, riches en facettes et équilibrés. Seule l'acidité était très faible. Les champagnes étaient toujours pleins, riches en arômes, très complexes et merveilleusement harmonieux. En 1947, de nombreux champagnes millésimés fascinants ont été produits. Malgré les problèmes de l'après-guerre, 1947 fut un millésime fascinant et très réussi.



VOËT & CHANDON à Epernay  
Fondée en 1743  
Champagne  
Dém. Pérignon  
Vintage 1947  
★  
MAISON FONDÉE EN 1743  
Epernay



MOËT et CHANDON à Epernay  
Established 1743

Champagne  
Cuvée Dom Pérignon  
Vintage 1929



ONE PINT  
OF LIQUOR  
CONTAINS  
SEVEN  
EIGHT  
OUNCES

MADE  
BY  
MOËT  
ET  
CHANDON  
EPERNAY  
FRANCE

MADE IN FRANCE

L. MOËT

1926

Dans la décennie 1920-1930 sont créés les millésimes Krug 1926 et 1928 , considérés par la critique comme parmi les plus grands Champagnes. L'avocat et écrivain du vin Maurice Healey a observé en 1940 que « Krug soutient mon allégeance comme le roi de tous ; mon souvenir ne va pas au-delà du Krug 1919, mais c'était vraiment un excellent vin. Et Krug 1928 doit être le meilleur vin produit au siècle présent."

Dégustation :

De couleur orange-brun, avec seulement une ligne fine de bulles. Un arôme développé de menthe-chocolat dans un style moins sophistiqué que le 1938, mais avec un plus grand caractère. Chocolat, rhum et miel au nez. Le goût est une révélation du style doux d'Yquem, avec des couches de caramel, et de fruits secs. Probablement encore meilleur il y a vingt ou trente ans

Richard Juhlin - 95 points

1928 ★★★★★

1929 ★★★★★

1921

1921 est le tout premier millésime de l'une des cuvées de prestige les plus emblématiques du champagne, Dom Pérignon. La récolte de 1921 a été très peu productive en raison de fortes gelées de printemps à la mi-avril, suivies d'un temps chaud et sec pendant l'été qui a concentré les raisins. La qualité du millésime est incontestable et a produit des vins légendaires, dont le Dom Pérignon 1921, que Christie's New York a vendu pour un prix remarquable en 2004 lors de la vente de la Private Cellar of Doris Duke. Trois bouteilles de Dom Pérignon 1921 se sont vendues pour plus de 24 000 dollars US contre une estimation de 1 500 à 2 000 dollars, ce qui démontre la rareté et la qualité exceptionnelle de ce champagne millésimé.

