

# ***CEP CLUB DE FRANCE***

*Dégustation du 13 Décembre 2025*

## **DEGUSTATION « LES SPARKLING WINES ANGLAIS » PAR ERICK DELILLE**

### **Présents :**

Serge ARCE accompagné de Arnaud CHATELAIN, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLANCE, Erick DELILLE, Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY, Paul PEIGNOUX, Denise PINELLI, Eric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER, Simon ZHU.

Malheureusement notre ami Alain FOUCHER a eu un empêchement de dernière minute ;

Après avoir salué l'ensemble des membres, le Président donne la parole à Serge ARCE afin qu'il nous présente son invité, Arnaud CHATELAIN. Journaliste, passionné de vin, philosophe, Arnaud CHATELAIN est arrivé dans le monde du vin par la création de Blog et de magazine sur l'Art de Vivre conjuguant gastronomie, vin, voyage, etc. tout ce qui est Art de Vivre à la Française ainsi que des rencontres avec Laurent JANIN, pâtissier du Bristol, et Philippe FAURE-BRAC.

Suite à quoi le Président rappelle que l'Assemblée Générale du Club se tiendra le vendredi 30 janvier 2026 à 19 h au Bistrot du Sommelier. Une convocation par mail sera adressée mi-janvier selon nos statuts. Préalablement à l'Assemblée, le Conseil d'Administration se réunira le vendredi 23 janvier 2026 à 19 h 30 chez Philippe FAURE-BRAC pour organiser les vins et le repas de l'Assemblée, comme chaque année. A cet effet, le Président rappelle aux Membres du Club l'occasion de contribuer cette année au repas qui suivra l'assemblée par l'apport d'un vin. Il les remercie par avance de lui faire part de leurs propositions.

Le Président précise également que notre ami François KOEPP ne pourra malheureusement pas assurer la dégustation de février 2026 et charge Serge ARCE d'en assurer l'organisation fort des propositions qu'il lui a déjà faites. Par ailleurs, en mars, la dégustation sur « *l'élevage du vin en musique* » ne pouvant se faire, les vigneron précurseurs ayant tous abandonnés cette méthode, Louisa HARA et Denise PINELLI réaliseront en lieu et place une dégustation sur les « *Vins Argentins* » pour coller à l'objectif de cette année sur le thème des vins étrangers. En ce qui concerne le thème de mai 2026 : *Accord mets-vins*, Michel STAIB et Paul PEIGNOUX sont en relation avec le Chef du Bedford.

### **Les maladies de la vigne**

#### ***L'esca***

C'est une maladie de la vigne des plus anciennes, elle était déjà connue des Grecs et des Romains. Cette maladie est causée par des champignons à dissémination aérienne. Elle attaque le bois de la vigne en pénétrant par les plaies ou le rognage, notamment lors des hivers doux et humides, le rendant mou et spongieux. Les symptômes sur le fruit sont un retard dans la maturation et un flétrissement des baies, les feuilles de dessèchent et des bandes brunes apparaissent le long des nervures de la feuille. La méthode de la taille de la vigne en Guyot Poussard permet de lutter contre la prolifération de la maladie. Le curetage utilisé en tronçonnant une partie du cep atteint, semble prometteur mais souvent, par simplicité, les vigneron préfèrent arracher et replanter.

### Actualité viticole

Jane COBLENCE nous informe de sa participation à l'Association ESOR qui soutient les personnes atteintes de cancer et œuvre à la prévention de la maladie. En recherche de fonds, l'association collecte les bouchons de vins et de champagne. Il est demandé aux membres du Club d'apporter leur contribution, la période des fêtes sera propice... Les bouchons seront remis à Jane lors des dégustations.

Eric BEAUMARD, Sommelier au George V, va prendre sa retraite à la fin de l'année.

Xavier THUIZAT, Chef Sommelier à l'Hôtel CRILLON, quitte le Palace le 31 décembre 2025 pour se consacrer à ses projets personnels.

### L'histoire du vin

#### *L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation*

Rome

Les Romains ont enrichi leur savoir-faire des Grecs, ils préférèrent longtemps le lait au vin. Cultivé par les esclaves, les raisins étaient vendangés et acheminés au pressoir dans des paniers en osier, foulés au pied dans une cuve appelée «*Calcatorium*», puis le vin était entreposé dans des jarres en terre cuite «*Dolium*» pouvant contenir près de 2000 l. Le vin était aromatisé de miel, résine, poix, myrrhe, etc... souvent coupé d'eau et même d'eau de mer. Ces contenants étaient enterrés dans le sol, comme le Qveris toujours utilisé en Géorgie et dans le Muscadet en France.

Trois grands crus dominant à Rome « Le Falerne », le « Cécube », « L'Albanum ». Les régions de production se situent entre Rome et Pompéi. Les grands crus doivent vieillir entre 5 et 25 ans d'après Pline l'Ancien. Ces vins étaient réservés à l'aristocratie et aux usages religieux, la consommation courante était réservée dans les tavernes romaines. Le vin était interdit aux femmes, censée favoriser l'adultère, cette interdiction a été supprimée à la fin de la République Romaine.

### **Le président donne la parole à Erick DELILLE qui nous présente le thème de sa dégustation :**

**La viticulture a une forte antériorité en Grande Bretagne a été introduite par les Romains** lors de la conquête de l'île en 43 après J.C. En 1152, le roi Henri II entré en possession d'une grande partie de l'Ouest de la France par son mariage avec Éléonore d'Aquitaine, a importé le vin français à grande échelle comme par exemple le Clairet rosé. Mais les relations difficiles entre la France et l'Angleterre dans l'histoire ont amené le pays à interdire au Moyen Age la vente de vin français ; les Britanniques se sont alors tournés vers les vins de d'Espagne à la fin du 16ème siècle et le porto au 18ème siècle qui a conduit à un monopole britannique pour l'importation de vins portugais en Angleterre.

Ils obtinrent également l'exclusivité pour les vins de Bordeaux donnant, par la même occasion, naissance aux grandes maisons de négoce anglaises. Celles-ci sont encore en activité, de nos jours. Concernant les vins mousseux, nombreux pensent que l'Angleterre a participé à l'invention du champagne avant Dom Perignon. On retrouve des traces dès 1663 du procédé de la 2ème fermentation par le Marquis de Saint-Evremond (1610-1703).

**Les principales régions viticoles se situent au Sud de l'Angleterre, au Pays de Galles et dans les îles Anglo-normandes.** Il en existe 6 : East Anglia (Nord-Est de Londres) Mercia (Midlands, Nord), Southwest et Pays de Galles, Thames and Chiltern (Oxford), Weald and Dowland (Kent, Sussex), Wessex (Hampshire, Dorset, île de Wight). On croise aussi quelques pieds de vigne dans le Bedfordshire qui ne se trouve pas très loin de Cambridge.

La surface développée est de **4800 hectares, dont 3300 en effervescents**, ce qui représente **1/10ème du Champagne**. C'est une production qui se développe très vite depuis 20 ans, on est passé de 400 hectares à 700 hectares en 2004. La production des vins pétillants a doublé, on compte près de 13.200.000 bouteilles.

Le succès des Sparkling s'est matérialisé par une forte croissance des exportations. Elles ont, par exemple, connu une hausse de 32 % en 2022, représentant désormais 27 % des volumes profitant comme le Prosecco du développement important du marché des bulles.

Ce résultat est d'autant plus impressionnant que les **exportations de Champagne** ont connu une baisse significative de **10,8 %** par rapport à 2023. On est ainsi passé à **153,2 millions de bouteilles** expédiées, ce qui constitue encore un niveau beaucoup plus élevé puisque c'est 10 fois plus que le volume anglais exporté.

La production de sparkling profite du marché anglais qui valorise traditionnellement la qualité à la différence de ce que l'on pense. Les sparkings sont ainsi vendus à un niveau de prix similaire à celui du Champagne depuis quelques grandes maisons.

La place du Champagne demeure importante. L'Angleterre en est depuis plus de quarante ans, le premier importateur mondial

**Le terroir britannique est très similaire à celui de la Champagne : sol de craie, argilo-calcaire.** Des étés humides et les automnes pluvieux favorisant les maladies fongiques, les meilleures zones viticoles se trouvent à proximité des côtes car le climat est tempéré par l'influence du Gulf Stream. De plus, le réchauffement climatique participe au développement de la production viticole.

**Les Sparkling Wines sont élaborés en méthode traditionnelle, à partir des cépages classiques comme le Chardonnay, le Pinot Noir, le Pinot Meunier.**

**Les vins qui seront présentés à la dégustation sont issues des domaines :**

#### ***DOMAINE HAMPSHIRE EXTON PARK***

Petit domaine de 60 acres (24 hectares), situé au milieu d'un parc naturel immense, Exton Park. Ce lieu magnifique de 1600 km<sup>2</sup> se trouve dans les collines crayeuses vallonnées du Hampshire, proches de la ville de Southampton connue pour son port.

Créé en 2003, il existe ainsi depuis de 29 ans. Il a été racheté en 2009 par Malcolm Isaac un leader Européen dans le cresson et la salade empaquetée.

Corinne Seeley, sa wine maker avait démarré Chateau Lynch Bages.

#### ***DOMAINE HUNDRED HILLS***

Hundred Hills est un petit domaine de 17 hectares. Il a été fondé par 2 amoureux du vin Stephen and Fiona Duckett qui s'étaient rencontrés à Oxford University dans les années 1980. Stephen a fait carrière dans la tech aux États-Unis. Ils sont adeptes des petits rendements à la différence des Champenois.

Le domaine est situé dans une zone très vallonnée du Comté d'Oxford. Celui-ci a comme particularité d'être le plus éloigné des côtes d'Angleterre. C'est donc celui qui ressemble le plus à la Champagne du point de vue climatique, étant le plus continental du pays. Les sols sont argilo-calcaires.

Le vigneron cherche à avoir un jus de qualité maximale en attendant la plus grande maturité possible pour vendanger. Les raisins sont conservés plus de 100 jours sur pied, avant d'être ramassés, généralement fin octobre.

Les cuvées sont souvent réalisées en assemblant des jus provenant de différentes parcelles connues pour les caractéristiques spécifiques des raisins qu'elles produisent. Celle-ci est issue d'une parcelle unique Hilltop, donne les belles maturités dont a besoin le chardonnay.

### **DOMAINE NYETEMBER**

Immense domaine réparti sur de multiples sites (9 en l'occurrence). Ceux-ci sont localisés dans principaux Comtés du sud de l'Angleterre producteurs de sparklings : Sussex, Hampshire et Kent. Le Domaine a été **fondé par Eric Heerema** qui avait vendu ses parts dans le business maritime de son père. Le site historique qui n'est pas visitable en hiver est situé dans le Comté de Sussex. Sa production remonte au 11ème siècle.

Le terroir est constitué d'un mélange de sable et de craie avec des coteaux exposés au Sud. Les vendanges sont réalisées fin octobre.

Ces sparklings ont été récompensés à plusieurs reprises. Ils avaient même rivalisé avec le Champagne lors de dégustations à l'aveugle.

### **DOMAINE BALFOUR WINNERY**

Petit domaine 40 ares qui fait partie d'une grande exploitation Hush Heath Estate située dans le Kent. Celle-ci produit également du cidre et de la bière. Le domaine possède un restaurant. Il est ainsi très tourné vers l'œnotourisme comme beaucoup d'autres en Angleterre, pour améliorer leur rentabilité

Les fondateurs ont planté les premières vignes en 2002 sur le sol argilo-craieux de ce Domaine qui existe depuis 16ème siècle.

Les vins effervescents sont vinifiés selon la méthode champenoise.

### **Et vint le temps de la Dégustation...**

## **LES VINS**

### **Apéritif**

### ***Toast au saumon***

#### ***DOMAINE HAMPSHIRE EXTON PARK «Cuvée Réserve Blend» RB 23***

Cépages : 70 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier – Dosage 10 gr/L

Rosé de pressurage.

Ce rosé de presse est récolté parcelle par parcelle. Il est assemblé avec les vins de réserve, comme souvent en Champagne. Exton travaille, pour cette cuvée, sur une collection de vins de réserves de plus de 13 ans pour assurer une qualité constante.

Commentaires des participants :

*Robe rose saumonée... bulles fines... Un nez sur le fruit... mandarine... pêche blanche... des notes confites... de l'amande... dosé au nez... L'attaque en bouche est sèche... presque agressive... finale sur du citron vert... amertume en fin de bouche...*

*Prix 40 €*

### **Entrée**

### ***Foie gras de canard, confiture de figes***

***3 vins nous seront servis... à nous de trouver celui qui n'est pas « anglais »...***

#### ***DOMAINE HUNDRED HILLS « Cuvée Blanc de Blanc » brut 2019, en Magnum***

Cépage : 100 % Chardonnay – dosage 5 gr/L

Cette cuvée est produite selon la méthode traditionnelle. Elle est vinifiée sans fermentation malolactique, surement pour conserver le maximum de fraîcheur. Il n'y a pas de collage. Ce vin est ainsi qualifié de « végane. L'élevage est en fûts de chêne.

Commentaires des participants :

*Robe or jaune... Un nez sur l'agrume, citron vert... kiwi... de pain grillé... des notes végétales, la rafle est présente... En bouche la bulle est persistante qui « chuchote en anglais »... attaque franche... vineux... brioché, beurré à l'évolution... légère astringence en fin de bouche.*

Prix 70 €

**DOMAINE NYETEMBER «Cuvée blanc de Blancs» 2017**

Cépage : 100 % Chardonnay

Le Domaine se situe dans le Comté de Sussex dont les origines remontent au 11ème siècle. Terroir de sable et de craie, réparti sur 9 parcelles à travers les Comtés de Sussex, Hampshire et Kent.

Coteaux exposés au Sud, vendanges réalisées fin octobre. Vin récompensé plusieurs fois et rivalisant avec les champagnes français.

Commentaires des participants :

*Robe or... jaune citron... reflets verts... Nez levuré... bulles abondantes qui heurtent le nez... arômes de bonbons anglais... En bouche des notes beurrées... rance... rondeur en fin de bouche... le dosage est présent... vin décevant sur ce millésime issu d'un Domaine très récompensé.*

Prix 63 €

**DOMAINE L&S CHEURLIN «Cuvée L'élégante» Blanc de Blancs - extra-brut**

Cépage : 100 % Chardonnay – Dose 2gr/L

Domaine de 5 hectares, déjà présenté au Cep Club, situé à Celles sur Ource, dans la Cote des Bars, certifié Bio et Ecocert depuis 2011.

Fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées. Plusieurs soutirages effectués avant les assemblages, élevage entre 15 mois et 5 ans.

Commentaires des participants :

*Robe or pâle... le nez est fin, élégant... des arômes de pommes granny... cidre... minéralité... toasté... bulles fines et délicates... L'attaque est franche... sur le fruit... raisin sec... un très beau vin... qui ressemble à un champagne français... longueur en bouche avec un côté métallique qui marque l'acidité... des notes d'agrumes, de citron, en fin de bouche... le verre trop large n'est peut-être pas adapté aux bulles de cette bouteille.*

Prix : 50 €

**Plat**

***Dos de cabillaud, riz et sauce citronnée***

**DOMAINE EXTON PARK VINEYARD «Cuvée Réserve Blend» RB 32 Brut**

Cépages : 60 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay - Dosage 7 gr/L

Vin issu des plus vieux vins de réserve – vieilli en bouteille plus longtemps que tous les autres assemblages de réserve - assemblage de 32 vins de réserve – élevage 3 ans sur lies,

Commentaires des participants :

*Robe Or gris aux reflets argentés... Au nez des arômes d'agrume, pamplemousse, citron... pomme... levure boulangère... L'attaque en bouche est vive... le vin est tendu... acidulé... minéralité... finale persistante... vin bien fait... astringence et acidité en fin de bouche.*

Prix : 40 €

**DOMAINE HUNDRED HILLS «Cuvée Hillside n° 5» 2019**

Cépages : 65 % Pinot Noir – 35 % Chardonnay – Dosage 6 gr/L

Vendanges tardives fin Octobre et élevage sur lies de 30 mois.

Commentaires des participants :

*Robe dorée... belle effervescence... Un nez de raisin... des notes toastées, beurrées... citron... pêche blanche... En bouche la matière est belle... donne envie de manger... agrume, citron ... vin plus structuré... fraîcheur... vif... de beaux amers en fin de bouche... un vin qui se distingue des autres... plus de rondeur que les vins précédemment servis.*

Prix : 57 €

## Fromage

## Camembert et Fourme d'Ambert

### **DOMAINE BALFOUR WINNERY «Cuvée Leslie's»**

Cépages : 63 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay, 7 % Pinot Meunier, 3 % Pinot Blanc, 2 % Bacchus  
Vinifiée selon la méthode champenoise.

#### Commentaires des participants :

*Robe rubis... bulles présentes et persistantes... Au nez des arômes de cerise mure... de la fraise... fraise Tagada... grenadine... goût de cachou Lajaunie... pointe de gingembre... arôme de bonbons anglais ressenti sur tous les vins dégustés... équilibré en bouche par une acidité rafraîchissante... petite amertume en fin de bouche pas désagréable...*

*Ce vin n'est pas adapté au fromage, Le camembert aurait été mieux apprécié avec un cidre, Le cheddar à la truffe aurait été préféré.*

Prix : 40 €



Après le tour de table habituel des vins préférés, ce sont les vins du **Domaine HUNDRED HILLS** qui arrivent en première et deuxième position : la « *Cuvée Hillside N°5* » avec 12 voix et la cuvée « *Blanc de Blanc* » : 10 voix, suivis par la Cuvée « *L'élégante* » un Blanc de Blanc du **Domaine L&S CHEURLIN** avec 9 voix.

*Un grand grand merci à Erick qui n'a pas hésité à franchir la Manche pour nous ramener ces vins et satisfaire notre insatiable curiosité... Une découverte... Le réchauffement climatique va rebattre les cartes des vins effervescents qui ne pourra qu'inciter nos vignerons champenois à poursuivre sur le chemin de l'excellence.*

---000000000---