



Un déjeuner à Reims

Pages 3 à 5

FRÉDÉRIC STUCIN POUR « LE MONDE »

Le champagne, ce sont les Champenois qui en parlent le mieux. Nous en avons réuni six, quatre femmes et deux hommes, autour d'une grande table de la région, Les Crayères, à Reims, pour un déjeuner. Ils ont pour point commun de ne pas travailler, ni de près ni de loin, dans le vin pétillant, de ne pas en être des spécialistes, mais des amateurs éclairés. Ce sont des figures rémoises, qui,

dans leur parcours personnel, leur vie quotidienne et à travers leur métier, ont une relation particulière au champagne. Debout à gauche, sur la photo, c'est Catherine Vautrin, députée (Les Républicains) de la Marne. A sa droite, le philosophe Gérard Lemarié. Face à elle, Claire Peillod, directrice de l'École supérieure d'art et de design de Reims. Puis, en chemise blanche, l'avocat Gérard Chemla.

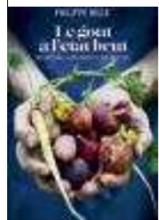
A ses côtés, la musicienne et chanteuse Milamarina. Et, enfin, Cécile Oudiette, directrice d'Innovact, qui soutient les start-up de la région. L'idée était simple. Avec Ophélie Neiman (de dos au premier plan), nous leur posons une ou deux questions et puis la conversation s'engage entre eux. Ils nous oublient. Ils parlent et se répendent sur la place du champagne dans leur vie et leur région, dans la

société, à travers des histoires qu'ils ont vécues, des anecdotes. Ce dialogue, convivial et instructif, nous le publions sur trois pages. Il donne le ton à ce supplément, qui a pour ambition de faire découvrir le champagne, mais aussi quelques vins d'ailleurs, en racontant ceux qui les fabriquent, les font évoluer, les dégustent. ■

MICHEL GUERRIN

GUIDE DES CHAMPAGNES

Classiques, petits prix, bio, millésimés, cuvées d'exception et rosés : 70 bouteilles triées sur le volet
Pages 14 à 23



24

► Livres spécial Noël

Douze idées de cadeaux pour cenophiles débutants ou confirmés



26

► Philippe Starck

Entretien avec le designer, qui a créé un Roederer brut nature. Le vin, pas la bouteille...



28

► Gérard Perse

Itinéraire d'un self-made-man de talent qui dirige Château Pavie dans le Bordelais

INIMITABLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

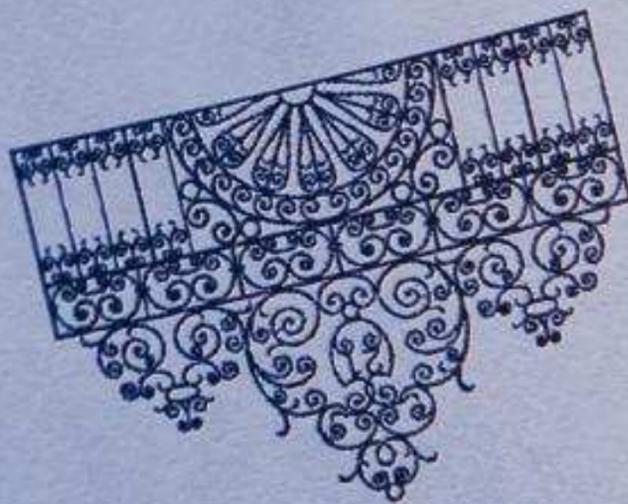
Photographe : Iris Weghe

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU

TOU **M** ALIN



CANON-FRONSAC

Une riche et longue histoire
depuis plus de deux siècles.
Découvrez L'AUREA,
la cuvée d'exception du domaine.
www.chateautoumalin.com
contact@chateautoumalin.com

horizon-bleu.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Rémois passent à table

Invitées à se réunir aux Crayères, haut lieu gastronomique de Reims, six personnalités de la région conversent avec passion autour du champagne. Pétillant!

Six personnalités rémoises ont déjeuné, le 24 novembre, aux Crayères, restaurant étoilé de Reims, pour parler du champagne. Au menu : risotto de courge et noix de saint-jacques, pièce de veau rôtie au beurre demi-sel, soufflé chaud praliné amande. Autour de la table : Claire Peillod, directrice de l'École d'art et de design de Reims ; Cécile Oudiette, directrice d'Innovact, qui soutient les start-up ; la chanteuse Milamarina ; Catherine Vautrin, députée (Les Républicains) de la Marne ; l'avocat Gérard Chemla et le philosophe Gérard Lemarié. Nous restituons leur conversation.

Gérard Chemla : Vous savez ce qu'on dit à Reims : « Ouvrez un robinet, et regardez ce qu'il en sort, c'est du champagne. » Il n'y a pas une manifestation dans la ville, même la plus simple, sans une coupe.

Catherine Vautrin : Tenez, dimanche dernier, j'étais à l'inauguration d'une caserne de pompiers, à 9 h 30. On aurait bien pris un café ou un thé, eh bien, on nous a offert une coupe de champagne. Certains ont bu un jus de fruit, mais c'était loin d'être la majorité. Boire une flûte à 9 h 30 fait partie de la tradition locale. C'est difficile d'éviter une petite coupe par jour. La légende veut que, lors d'une naissance, on trempe son doigt dans un verre de champagne pour le mettre dans la bouche du bébé.

Gérard Lemarié : Quand je suis arrivé ici, je jouais au football le dimanche matin. Une chose m'a étonné. A la fin des matchs, on ne sortait pas le pastis ou la bière. C'était champagne. Même quand on perdait. Et quand tu vas au stade pour voir les pros, c'est champagne dans les tribunes. Pareil pendant un concert de rock. Enfin, peut-être que j'exagère...

Catherine Vautrin : C'est Churchill ou M^{me} Bollinger – au choix –, qui disait : « Du champagne il en faut quand je gagne pour fêter, et il en faut quand je perds pour me consoler. Et puis l'après-midi pour se donner du courage ! »

Milamarina : J'ai fait mes études à Reims, et on se retrouvait souvent en soirée entre étudiants. Normalement, à cet âge, pour des questions d'argent, c'est plutôt le pack de bières. Mais on a toujours un copain, un cousin, qui a son papa ou son oncle qui possède une petite propriété dans le coin. Je me souviens de nombreuses soirées au champagne avec la bouteille sans étiquette piquée dans la cave de tonton.

Cécile Oudiette : Habiter la région et ne pas aimer le champagne, c'est jouable, mais c'est compliqué. J'ai vécu pendant treize ans à Vertus, un village de la côte des Blancs. Les gens que je côtoyais, notamment beaucoup de fils et filles de vignerons, prenaient relativement mal que mon ex-mari ne boive pas d'alcool. Qu'il ne fasse pas l'effort de goûter. Pour eux, le champagne, ce n'est pas de l'alcool.

Gérard Lemarié : Il faut quand même dire que l'on trouve dans des diners des amphitryons qui n'aiment pas le champagne – ça me perturbe toujours. Je connais une personne qui en a trop bu, n'en peut plus, et est passée au bordes. J'ai aussi un ami qui boit du pastis, c'est vraiment incongru.

Gérard Chemla : C'est un cas exceptionnel.
Claire Peillod : Il y a une chose qui surprend quand on arrive dans la région : le moindre bistrot du coin a du champagne à la flûte. C'est le demi local ! C'est une boisson populaire.

Gérard Lemarié : Je ne dirais pas populaire. Tu t'éloignes de 200 km, les gens n'en boivent pas ! Pour eux, c'est presque du luxe.

Claire Peillod : Mais ici, ça n'a rien à voir avec le luxe. On s'en rend compte lors du traditionnel « concert pique-nique », l'été, au parc de Champagne. La société rémoise, dans toutes ses dimensions sociales, a une coupe à la main. Ça a une incidence sur le budget familial, quand même. Et même sur celui des institutions !

Gérard Chemla : A l'apéritif, tu ouvres facilement une, deux, trois bouteilles. Quand tu les paies, ça fait cher ! Mais ça s'offre beaucoup.

Catherine Vautrin : Quand on quitte la région, il faut faire attention. Ailleurs, cette habitude d'offrir du champagne à l'apéritif te fait vite passer pour bling-bling ou nouveau riche.

Cécile Oudiette : J'ai vécu dans la Drôme et j'ai arrêté d'offrir du champagne à l'apéritif parce que les gens, qui sont plutôt clairette de Die au dessert, trouvaient ça acide !

Gérard Chemla : Si vous me servez un champagne avec de la bulle qui ressemble à une eau

gazeuse, j'aurai du mal... Mais il y a de moins en moins de mauvais champagne, et dans la région, on sait les éviter. On les boit souvent bons et on les boit bien. Quand je suis arrivé ici, on le prenait en dessert avec un boudoir sucré. C'était extrêmement mauvais. Personne autour de cette table n'est spécialiste, mais on a appris à distinguer entre ce qu'on aime et ce qu'on n'aime pas.

Tous : Oui !

Gérard Lemarié : Il est important de souligner qu'on se saoule rarement au champagne. A un moment, on sent qu'il faut s'arrêter. Il y a très peu d'ivrognes au champagne. Enfin, je ne crois pas. Vous en connaissez ?

Catherine Vautrin à Gérard Chemla : Vous avez géré des retraits de points de permis de conduire à cause du champagne ?

Gérard Lemarié : Et des crimes ?

Gérard Chemla : J'ai défendu beaucoup d'alcooliques. Il y en a qui sont passés par la cave, et souvent, pour se mettre en train, ils commençaient au marc. Ça va plus vite. Mais sinon, le champagne est plutôt un vin sain qu'on boit gentiment à l'apéritif.

Catherine Vautrin : Partout dans le monde, quand on me demande d'où je viens, je ne dis pas Reims, je dis que je suis champenoise. Et vous voyez les yeux qui s'écarquillent...

Gérard Lemarié : Et quand vous êtes ailleurs en France, en Savoie par exemple, ils sont hyper étonnés que vous n'arriviez pas avec des caisses de champagne. J'ai donc toujours une caisse dans la voiture.



PHOTOS :
FRÉDÉRIC STUCIN
POUR « LE MONDE »

« Habiter la région
et ne pas aimer
le champagne,
c'est jouable, mais
c'est compliqué »

CÉCILE OUDIETTE
directrice d'Innovact

Milamarina : Ça fait quelques mois que j'habite à Londres, eh bien, j'ai apporté une caisse de champagne avant de faire venir mon piano. Il n'y a rien de mieux pour faire la fête, nouer des contacts, sympathiser avec des gens...

Gérard Chemla : Quand je sers un champagne de vigneron à une personne qui n'est pas de la région, elle a un moment de recul. Parce qu'elle ne connaît pas l'étiquette. Il y a énormément de gens qui ne boivent que les bulles des marques connues. Le goût ne compte pas. J'ai même le sentiment que certains se forcent à boire et après te disent sur le ton de la confiance qu'ils préfèrent un bon vin. Il y a pourtant tellement de bons vins de Champagne... Cette éducation qu'on a à force d'en boire, il faudrait l'exporter.

Catherine Vautrin : Il me semble, en France comme à l'étranger, que les gens commencent à comprendre qu'il y a différents champagnes. Ils savent qu'à côté des négociants, connus à l'étranger grâce à leurs réseaux, il y a des petits propriétaires qui font des choses formidables.

Claire Peillod : Il faut ajouter que dans nos vies professionnelles, le champagne est central. Par exemple, dans l'école que je dirige, nous attirons des artistes et des designers de très haut niveau, à l'international notamment. Eh bien, on leur sert une coupe, et tout de suite la convivialité s'installe.

Gérard Lemarié : J'ai fait un calcul. En douze minutes, avec un verre, tout finit par passer. L'aspirine, c'est vingt et une minutes.



SUITE DE LA PAGE 3



Cécile Oudiette, née à Epernay, a une double formation, scientifique (biologie à Reims) et management (IAE à Dijon). Elle travaille d'abord dans une société de biotechnologies en région parisienne avant de rejoindre, en 2003, la chambre de commerce et d'industrie de Reims-Epernay qui, en 2006, lui confie la responsabilité du Forum Innovact, événement dédié à l'innovation. Elle est, depuis août 2016, directrice générale d'Innovact, structure d'accompagnement des start-up dans la région.



Gérard Chemla, avocat depuis ses 21 ans, est le cofondateur, à Reims en 1985, du cabinet ACG, le plus important de Champagne-Ardenne, avec également une antenne à Paris. Spécialiste en droit pénal, il est intervenu dans des affaires retentissantes. Il est du côté des familles de victimes dans l'affaire dite des « disparus de Mourmelon », et dans celle du tueur et violeur en série Michel Fourniret. Il a publié plusieurs livres dont *Chanal, la justice impossible* (Michalon, 2004), et *Les Clés de l'affaire Fourniret* (Pascal Galode, 2008).



Milamarina, harpiste rémoise, suit des études au conservatoire, se forme en ingénierie du son et se tourne vers les musiques actuelles. Auteur-compositeur-interprète, elle enchaîne les concerts et elle sort son premier album, *Pull*, et compose *Suleyman Symphonic Suite*, une pièce pour orchestre symphonique et machines électroniques. En 2017, elle sera en résidence au centre de création musicale Césaré, dans la Marne, et prévoit la sortie d'un nouvel album.

Claire Peillod: La convivialité de l'aspirine, je ne comprends pas bien!

Gérard Lemarié: Le champagne permet de vite passer d'une situation morose à quelque chose de plus joyeux. J'ai aussi remarqué, dans mon travail, que ça donne de l'esprit à ceux qui en manquent. C'est un détonateur extraordinaire, ça désinhibe. Des gens très coincés s'ouvrent à l'autre. Et dans les conférences que j'anime, certains sont pris d'une ivresse chic.

Catherine Vautrin: C'est joli, « ivresse chic ».

Gérard Lemarié: C'est Amélie Nothomb qui m'en a parlé [*l'écrivaine est une amoureuse du champagne*]. Elle parle d'ivresse chic mais elle n'est pas bourrée. Dans les conférences, je vois de l'ivresse chic. Et ça délie les langues.

Gérard Chemla: Ah! j'attendais Amélie Nothomb!

Catherine Vautrin: Oui, je me disais : elle va arriver!

Gérard Chemla: Je peux vous raconter mon pire champagne. J'étais aux assises, dans un dossier très dur. Mon client risquait une peine lourde. Le président a suspendu l'audience entre les réquisitions de l'avocat général et ma plaidoirie, donc au moment le plus intense du procès. Tout le monde a disparu, je marchais dans les couloirs du palais, et là j'ai vu l'avocat général et le juge en robe rouge en train de trinquer à la décoration d'un autre magistrat. Ils avaient suspendu l'audience pour aller boire un coup de champagne...

Gérard Lemarié: Vous ne l'avez pas goûté?

Gérard Chemla: Je ne suis pas rentré dans la salle. J'ai fait un pourvoi en cassation derrière. Ce n'était pas possible, cette image de l'accusation et du président qui trinquent ensemble. Mais vous savez, lors du procès [*du tueur en série*] Michel Fourniret, en 2008, où je défendais des familles de victimes qui s'étaient portées partie civile, tout le monde se retrouvait après l'audience dans une salle de détente du palais de justice. Et il y avait des bulles. Il y a une telle communion autour du champagne dans la région... Mais si l'accusation et la présidence commencent, quelle place reste-t-il pour la défense?

Milamarina: Il m'est arrivé de boire à un enterrement. C'est donc que le champagne est convoqué pour marquer n'importe quel moment, festif ou pas.

Gérard Lemarié: Oui, il y a le champagne de la sacralisation – le baptême, quoi! –, qui te permet de passer du profane au sacré, et puis il y a cette banalisation du champagne, qui est surprenante. On n'imagine pas le flot de bulles qui coule ici à un mariage, c'est hallucinant!

Milamarina: Ailleurs, on sacralise le champagne. Alors qu'ici, on ne sacralise que ceux qui sont exceptionnels.

Catherine Vautrin: Justement, on me demande souvent ma marque préférée. Mais

je n'en ai pas! Cela dépend de l'occasion. C'est par exemple lié à l'art des accords mets-vins.

Milamarina: Il y a aussi l'art de l'assemblage des cépages, parcelles, années. Assembler un champagne, c'est un peu comme pour la musique quand on construit un album. Un artiste met une année à le faire, il compose, passe en studio, fait une orchestration. Le résultat est imprégné de sa vie, de son apprentissage, du lieu où il a grandi, de la musique qui l'influence. On peut analyser tout cela. Mais au final, l'émotion ressentie par le spectateur n'est pas technique, elle est personnelle, culturelle.

Gérard Lemarié: Entièrement d'accord! Le champagne comme la musique transcendent le moment de la dégustation et de l'écoute, et en même temps valident tout ce qui a été fait en amont. Les Allemands en parlent mieux que nous. Ils ont un mot pour ça, c'est *Aufhebung*, une sorte d'aboutissement, tout en allant plus loin. C'est cela le champagne: la conclusion du travail long et lent du vigneron tout en le magnifiant.

Claire Peillod: « Epiphanie » serait le terme français.

« La différence, c'est que nous, on sait que le champagne peut aussi être un grand vin »

GÉRARD CHEMLA
avocat

Gérard Lemarié: Oui, on peut parler d'épiphanie, la dernière pièce du puzzle.

Gérard Chemla: Ce qui m'épate, c'est qu'il y a dix ans, un chef de cave décide de sélectionner tel et tel raisin dans l'optique de réaliser tel mélange pour obtenir un résultat bien précis, et nous, des années plus tard, en buvant, on retrouve ce goût recherché au départ.

Gérard Lemarié: Nous, on boit, point barre. On ne voit pas le travail. Mon beau-père est vigneron dans une petite maison de champagne. Quand tu l'entends parler, tu réalises que son travail est extraordinaire. Le type, il se lève le matin, il va voir ses feuilles, il veut que les pieds soient extrêmement bien alignés alors que, toi, tu te dis que ça ne sert à rien.

Catherine Vautrin: Un vigneron avait cette expression que j'adore: « *Nos vignes couchent dehors*. » Il ne pleut pas, il gèle, il grêle... On a beaucoup entendu cette année dans les pressoirs parler d'un week-end de juin où il fallait traiter parce qu'il allait pleuvoir. Certains l'ont fait, d'autres non. Avec des conséquences différentes. Et puis cette année, les vendanges se sont étalées sur trois ou quatre semaines, ce qui est extraordinaire. Il y a eu un travail sur les temps pour obtenir la bonne maturité, le bon

taux de sucre. C'était extrêmement compliqué. Quand on boit une coupe, on est à des années-lumière de tout ça.

Claire Peillod: Il y a entre cent cinquante et deux cents manipulations pour une bouteille. Ce savoir-faire n'existe pas dans d'autres vins.

Gérard Chemla: J'ai été invité par un viticulteur qui m'a présenté sept ou huit vins clairs et des éprouvettes. Il m'a dit: « *Voilà le résultat que je souhaite, allez-y!* » C'était le jeu. On a goûté chaque vin, on en a parlé et ensuite, dans une éprouvette de 500 ml, on a mis 20 ml de ça, 30 ml de ça, on a noté ce qu'on mélangeait et regardé le résultat. C'était une espèce de soupe! Parfois tu as une heureuse surprise mais c'est complètement pifométrique.

Milamarina: C'est comme composer pour un orchestre juste en projetant les notes sur le papier avec un crayon et sans les entendre.

Gérard Chemla: Vous remarquez, on est en train de parler d'art... On peut le dire des grands vins. La différence, c'est que tout le monde sait qu'un bourgogne peut être un grand vin alors que nous, on sait que le champagne peut aussi être un grand vin.

Gérard Lemarié: C'est pour ça qu'on se sent ambassadeur du champagne quand on voyage. Tu as intérêt à connaître parce que les questions fusent et tu ne peux pas bluffer.

Claire Peillod: Quand nous louons un bus pour un séjour pédagogique, on met une caisse de champagne dans le coffre. Parce que quand les étudiants vont visiter un atelier d'artiste à Bruxelles, à Amsterdam ou ailleurs, ils offrent une bouteille, et cette bouteille ouvre des portes.

Gérard Chemla: Quand on va quelque part à l'étranger et qu'on dit qu'on habite Reims, on vous situe quelque part dans l'Est, un coin où il neige et vous rajoutez, « *C'est là qu'on fabrique le champagne* »... Ils ne voient pas bien où c'est mais ça change tout.

Claire Vautrin: C'est Saint-Trop!

Gérard Lemarié: On te demande à quel prix tu peux avoir telle marque!

Claire Peillod: Ou bien si tu connais un petit vigneron...

Gérard Lemarié: C'est le lieu des fantômes. Ils te disent qu'ils peuvent avoir une bouteille à 7 euros alors qu'on sait que c'est impossible.

Gérard Chemla: Pour mon premier mariage, mon beau-père m'a dit: « *J'ai trouvé du champagne, il est super et tu vas voir il est bien moins cher que celui que tu voulais acheter*. »

Claire Vautrin: Je crains le pire!

Gérard Chemla: Il avait acheté 100 ou 150 bouteilles... C'était du crémant! Il était parisien et il n'a pas fait la différence. Je lui ai dit: « *Ecoute, on ne peut pas servir ça, on va se marier à Reims, c'est délicat!* » Je n'avais absolument pas envie de servir ça à mon mariage. Quand on me sert un mousseux, j'ai beaucoup de mal à dire qu'il est bon; il m'évoque surtout les mauvais champagnes que j'ai bus il y a très longtemps.

Cécile Oudiette: Il m'arrive de boire des crémants dans des congrès internationaux, où ils n'ont pas les moyens de faire un apéritif au champagne. Du coup personne ne vous

demande si c'est bon. Moi, je bois du champagne ou un verre de blanc. Pas du moussoux.

J'ai travaillé à Paris, et je me suis fait l'ambassadrice du champagne auprès d'amis qui n'avaient jamais mis les pieds à Reims. Des gens du Sud qui buvaient plutôt du pastis et de la bière. Beaucoup disaient : « Je n'aime pas le champagne, ce n'est pas du vin. » Je leur ai prouvé que c'était du vin, et qu'on pouvait en trouver de très bons. Je les ai emmenés dans la région, on a dégusté des bouteilles, ils en ont acheté, et se sont mis à en consommer un peu plus. Dans nos métiers, nous sommes aussi ambassadeurs. Des start-up sont présentes dans le champagne : l'étiquetage, le suivi des bouteilles avec des capteurs. D'autres travaillent sur le bouchon, ce qui permet au producteur de savoir quand et où sa bouteille a été débouchée.

**« A Londres,
les gens sont surpris
quand je prends une
bouteille sans raison.
Je leur dis :
"C'est comme ça!" »**

MILAMARINA
chanteuse

Milamarina : Je travaille avec Krug, qui me demande d'imaginer une musique en accord avec telle cuvée. J'y crois, même si je sais que c'est subjectif. Je me souviens d'un champagne qui m'avait marquée par sa fraîcheur. Et la fraîcheur, pour moi, c'est un rythme de bossanova. [Elle commente ensuite un rosé très rouge qui accompagne sa viande.] Là, je suis surprise... La couleur et le nez n'ont rien à voir avec ce qu'on a en bouche. Si je devais le mettre en musique, je jouerais bien avec ma harpe un morceau de métal.

Claire Peillod : Peut-être que je m'y prends mal mais, en tant que directrice d'une école d'art, j'ai beaucoup de mal à avoir des partenaires de Champagne. Peut-être aussi parce que les grandes maisons ont leurs centres de décision à Paris. Le champagne, d'une certaine façon, échappe à la Champagne.

Catherine Vautrin : En politique, j'entends souvent : « On ne va quand même pas pleurer sur ta région ! » On a une image d'opulence... On imagine que tout va bien, ce qui n'est pas le cas. On ne tient pas compte de ce que le champagne apporte à l'économie française. On nous parle toujours des Airbus, mais le secteur viticole est majeur. Je vais être politiquement incorrecte, mais avec la loi Evin, les maisons de champagne ne peuvent pas sponsoriser un stade de football, par exemple. Il faudrait être moins psychorigide. Le problème de fond reste la fragilité des maisons de champagne familiales face aux droits de succession. Je connais une propriété de six hectares à Verzenay qui a été vendue parce qu'aucun des enfants n'avait la capacité à s'endetter pour payer les droits.

Gérard Chemla : C'est le problème des pauvres riches. Ou des riches pauvres. Pour acheter la terre, il faut s'endetter. Certains ont des exploitations qui valent des fortunes, et ils passent leur existence à rembourser l'emprunt. Alors que d'autres sont dans un confort extraordinaire, souvent des deuxième ou troisième générations qui bénéficient des achats faits au bon moment par papa ou par le grand-père. Les terres sont quand même à des prix...

Catherine Vautrin : Au-dessus du million d'euros l'hectare.

Gérard Chemla : On en a vendu au-dessus des 2 millions. Certains mettent quarante ans pour rembourser. Ils se surendettent, et à la succession, il n'y a personne pour reprendre.

Gérard Lemarié : Je trouve quand même qu'ici, quels que soient les problèmes, il y a un sentiment de jovialité, de plaisir.

Gérard Chemla : La jovialité, je ne la vois pas. La fierté, oui.

Catherine Vautrin : Le sentiment d'appartenance, d'accord. L'euphorie, non. Peut-être, Gérard Lemarié, que vous trinquez avec beaucoup de monde !

Claire Peillod : Ce n'est pas par hasard si le design culinaire s'est développé dans notre école de Reims et pas ailleurs. Bien vivre, bien manger sont des qualités liées à des régions de terroirs.

Gérard Chemla : On a le champagne, mais derrière, je ne vois pas un terroir. Les lieux du bien-vivre et du bien-manger sont plus en Dordogne ou en Bourgogne.

Catherine Vautrin : Il y a quand même le travail de nos chefs cuisiniers autour de produits du terroir. Nous avons dans la région le ratio de restaurants étoilés au km² parmi les plus élevés de France. Et le classement de notre région au Patrimoine mondial de l'Unesco va favoriser ce mouvement.

Gérard Chemla : Evoquons nos meilleurs souvenirs de champagne. Le mien, c'est celui

que je viens de boire. Ce Moët 1998, il faut le boire avant le dessert, avec le sucre ça n'ira pas. La semaine dernière, j'avais invité une coopérative, Palmer, et ils nous ont servi des trucs extraordinaires. Chaque fois que je finis un très bon verre, je me dis, « Voilà, ça, c'est un beau souvenir ». Et après j'oublie tout. Pierre-Emmanuel Taittinger dit que le champagne est un vin de fesse, suffisant pour exciter mais pas assez pour assumer. Donc ce n'est que pour faire la fête. Je trouve ça assez drôle.

Gérard Lemarié : Mon meilleur souvenir, c'était il y a vingt-cinq ans, à Louvois [Marne], quand j'ai pris l'apéritif avec Bernard de Nonancourt, le patron de Laurent-Perrier. Il m'a dit que j'étais incapable de goûter le champagne. Il m'a fait une démonstration. Elle m'a laissé pantois, j'étais un béotien. Et puis avec Laurent-Perrier, j'ai fait des rencontres formidables. Avec l'écrivaine américaine Mary Higgins Clark ou le chanteur Dick Rivers, par exemple, qui disaient en arrivant qu'ils n'appréciaient pas trop le champagne. Et puis au bout de trois, quatre, cinq bouteilles...

Milamarina : Mon plus beau souvenir, c'est comment dire... Quand ton amoureux t'offre un bouquet des fleurs pour ton anniversaire, c'est chouette, mais s'il te le donne juste comme ça, pour te dire qu'il t'aime, c'est encore mieux. Le champagne, c'est mieux quand on le débouche spontanément, juste pour se dire qu'on s'aime, pour se faire plaisir, que ce soit en couple, en famille, entre amis. Le champagne nous lie aux autres. On n'ouvre pas une bouteille seul. A Londres, les gens sont surpris quand j'en prends une sans raison. Je leur dis : « C'est comme ça ! » J'ai un de mes colocataires qui s'est cassé la jambe, alors on a ouvert une bouteille pour fêter sa future guérison. Durant ce déjeuner, on a répété que le champagne était lié à la fois à l'exceptionnel et au quotidien. C'est une ambiguïté intéressante.

Gérard Lemarié : C'est très juste. Alors je change mon meilleur souvenir. Quand j'enseignais la philo au lycée, un élève a obtenu 18 au bac. Ses parents, d'un milieu très modeste, m'ont invité à boire un verre chez eux. Ils ont versé un hyper mauvais champagne, hyper chaud, dans des verres à moutarde. Ils étaient tellement heureux de m'offrir ça ! Et ils m'ont demandé : « Ça vous plaît ? » J'ai menti, évidemment ; le plus important, c'était le don.

Catherine Vautrin : Mon meilleur souvenir, c'était l'an dernier, à Beaune, en Côte-d'Or, quand on a appris que notre région allait être classée au Patrimoine de l'Unesco. On a improvisé un dîner parce que la décision ne devait intervenir que le lendemain. La veille d'armes s'est transformée en fête du classement. Nous étions quinze à table, ceux qui font le champagne, ceux qui le vendent, ceux qui le portent politiquement... Il y avait une communion autour du produit et une fierté d'appartenance particulièrement forte. On buvait du champagne pour le champagne ! C'est rare.

Claire Peillod : Mon plus beau souvenir, c'était il y a dix ans, peu après mon installation à Reims, quand Veuve Clicquot a sorti un champagne des années 1970 pour fêter la restauration du pavillon de Muire, au centre-ville. Ce jour m'a ouvert les portes de la perception. Pour la première fois, j'ai pris conscience que le champagne était un vin. Pour moi qui viens du Sud, ce n'était pas du vin. Je n'en connaissais que le côté frais, pétillant et festif.

Cécile Oudiette : Je me souviens du champagne de mon mariage, dans une cave de Reims. Quand tu cherches un endroit sympa pour te marier et inviter beaucoup de gens qui ne sont pas de la région (mon mari était à moitié allemand), ça a du sens de les accueillir en Champagne, dans une cave. Un très bel endroit, avec plein de vigneron. Ce n'était pas non plus un rêve de toute une vie, mais en même temps, passer treize ans à Vertus, ça marque ! J'ai fait les vendanges à l'âge de 13 ans, et quand j'étais étudiante à Reims, je retournais à Vertus pour les faire. Je ne peux même pas dire à quel âge j'ai commencé à en boire... Sinon, j'ai de grands moments en tête, sans pouvoir les associer à une marque. Ce qui domine, c'est le partage. J'ai des images qui me reviennent sur un bateau dans le bassin d'Arcachon, en Gironde. On est seul au monde et on est libre. On a du champagne, et c'est le top.

Milamarina : Moi aussi j'ai fait les vendanges.

Gérard Lemarié : Moi aussi !

Gérard Chemla : Pendant les vendanges, tout s'arrête dans la région. Plein de salariés disparaissent pour les faire... La moitié des fonctionnaires posent des congés.

Claire Peillod : Les étudiants disparaissent aussi ! Nous, on programme la rentrée de l'école d'art par rapport aux vendanges.

Milamarina : Pour l'étudiant, c'est le Graal ! On se fait un petit pactole avant de commencer l'année.

Claire Peillod : Je voudrais finir en constatant que nous sommes quatre femmes et deux hommes autour de la table. C'est bien. D'autant que le champagne est une industrie née des femmes au XIX^e siècle, et qui reste une affaire de femmes avec de nombreuses vigneronnes et femmes chefs d'entreprise. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR
MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN



Catherine Vautrin est une figure politique de la droite rémoise. Elle est députée (Les Républicains) de la Marne, vice-présidente de l'Assemblée nationale. Conseillère municipale sur la liste du maire Arnaud Robinet, elle préside également l'agglomération Reims Métropole. En 2004, elle est secrétaire d'Etat à l'intégration et à l'égalité des chances, puis aux personnes âgées, et, en 2005, ministre déléguée à la cohésion sociale et à la parité. Elle était, avec Eric Ciotti, porte-parole de Nicolas Sarkozy lors de la primaire de la droite.



Gérard Lemarié, philosophe, enseignant en classes préparatoires à Reims, est un formidable pédagogue qui a placé sa discipline à la portée de tous en créant, il y a plus de vingt ans, des Cycles de rencontres qui attirent des milliers de personnes : « Passerelles » et « Le Jardin des arts » à Reims, « Quatrième de couverture » à Troyes, et « Les Rendez-vous d'Archamps » à Genève. Auteur d'une dizaine d'ouvrages dont *Sartre, je connais* (Mallard, 2015), Gérard Lemarié se passionne également pour l'art contemporain.

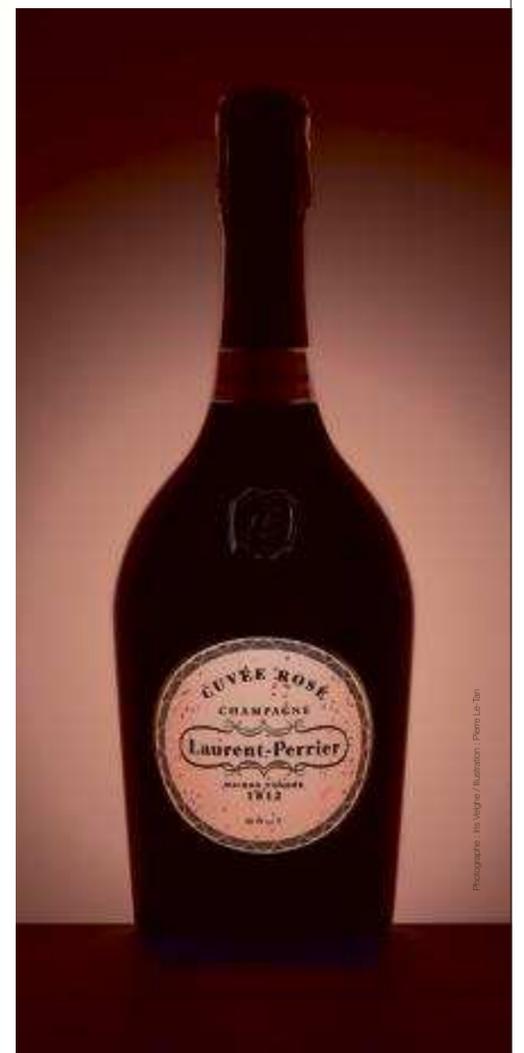


Claire Peillod dirige depuis dix ans l'École supérieure d'art et de design de Reims, qui fait partie des quatre meilleures en France. Formée en lettres modernes et en histoire de l'art, à Lyon, elle est d'abord critique d'art, enseignante, commissaire d'expositions... Elle crée, en 1995, avec un collectif de designers graphiques, un espace de diffusion de l'art contemporain à Lyon, la BF15, dont la programmation est intense et expérimentale. Elle fut aussi directrice artistique de la Fête des lumières, à Lyon, de 2002 à 2004.



Laurent-Perrier
choisi par *Le Meurice*.

CUVÉE ROSÉ
CHOISIE PAR LES MEILLEURS
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

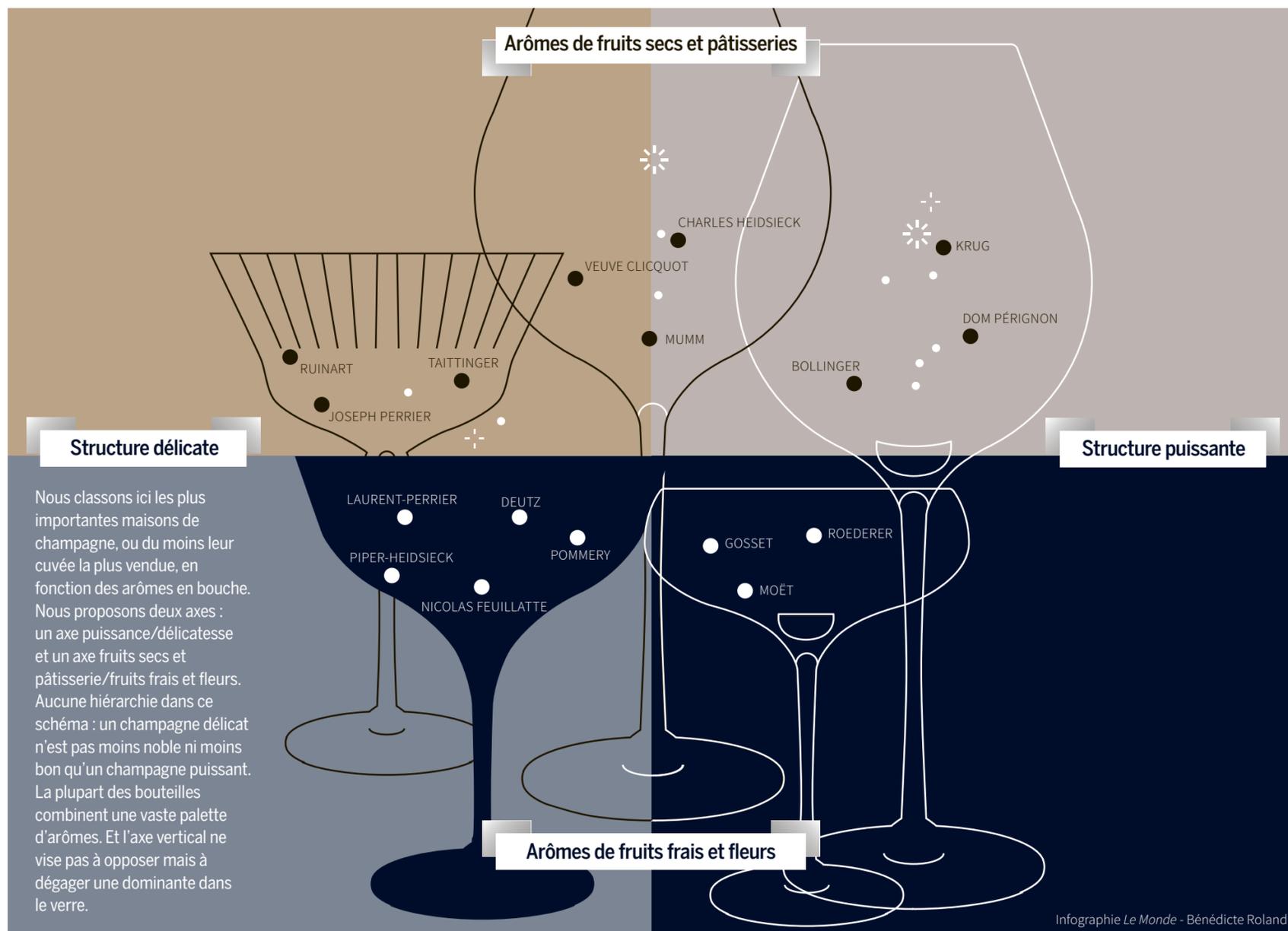


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Trouver une marque à son goût

Epicé, fleuri ou fruité, délicat ou puissant... le champagne a du caractère et chaque maison a le sien, qu'elle s'évertue à retrouver chaque année, lors des assemblages.

Les amateurs ne s'y trompent pas, qui privilégient une étiquette selon leurs envies



Nous classons ici les plus importantes maisons de champagne, ou du moins leur cuvée la plus vendue, en fonction des arômes en bouche. Nous proposons deux axes : un axe puissance/délicatesse et un axe fruits secs et pâtisserie/fruits frais et fleurs. Aucune hiérarchie dans ce schéma : un champagne délicat n'est pas moins noble ni moins bon qu'un champagne puissant. La plupart des bouteilles combinent une vaste palette d'arômes. Et l'axe vertical ne vise pas à opposer mais à dégager une dominante dans le verre.

Il y a les amateurs de Ruinart et les amateurs de Krug. Ils se réconcilient sur la table des hédonistes, mais trinquent à deux visions très différentes du champagne. Les premiers craquent pour la délicatesse d'un champagne plus léger que l'air, à boire à toute heure du jour et de la nuit sans jamais faire de fausse note ; les seconds fondent pour la présence inébranlable d'un liquide doré qui, à lui seul, peut interrompre une conversation et lancer le ton du dîner. Les spécialistes préféreront l'analyse : le chardonnay, cépage frais et aérien, fait l'âme et le caractère de la maison Ruinart, tandis que Krug est connu pour son vieillissement extra-long et ses vins de réserve âgés, qui donnent sa maturité au champagne.

Entre ces deux exemples, il y a toute une galaxie de bouteilles, de cuvées, de maisons, de vigneron de Champagne. Pas toujours faciles à discerner dans le verre. Et ce ne sont pas les descriptifs que l'on peut lire sur les sites Web des maisons ou des commerçants, sur les communiqués adressés à la presse ou les comptes rendus de la presse elle-même qui nous y aideraient. «Élégance», «fraîcheur», «finesse» : ce sont toujours le même type de phrases, les mêmes mots qui reviennent. Et presque aussi souvent : «complexité», «puissance». On pourrait, si l'on avait l'esprit taquin, établir un «bingo» des mots du champagne tant ils sont immuables. A croire que tous les vins sont identiques.

«Bien sûr que l'élegance est le qualificatif vers lequel tend toute maison de champagne», relativise Olivier Poussier, chef sommelier à la maison Lenôte et sacré meilleur sommelier du monde en 2000. «Ils ont tous pour volonté d'avoir une mousse crémeuse, une bulle fine, un ensemble cohérent, consensuel et complexe à la fois. Dans des styles qui peuvent varier, il y a toujours une recherche d'équilibre et d'harmonie entre la bulle et la texture du champagne. Après, on peut tout de même identifier une infinité de

variations, dont la plus claire est la vocation du champagne, à boire lors d'un apéritif ou pendant un repas.»

Il y a des différences plus flagrantes que d'autres. Certaines cuvées ont par essence des caractères nets : un blanc de blancs, uniquement constitué de chardonnay, aura plus de fraîcheur qu'un blanc de noirs, issus de pinot noir et de pinot meunier, qui sera, lui, plus structuré. Autre type de cuvée qui ne cesse de gagner du terrain : les champagnes millésimés, issus d'une seule vendange. Au restaurant Les Crayères, à Reims, ils remplissent les deux tiers de la carte des champagnes. Selon le chef sommelier des lieux, Philippe Jamesse, «ce sont des pièces indispensables en cuisine, quand on propose des plats raffinés. Ils proviennent des plus beaux terroirs que possèdent les maisons. Ils vieillissent mieux, plus longtemps, et peuvent acquérir de la complexité, des textures plus volumineuses, plus denses, plus veloutées, donc plus agréables en bouche.»

Ces cuvées, qui marquent les esprits, ne sont pourtant qu'une toute petite partie de la production champenoise. Un peu plus de 80% des ventes concernent les bruts sans année (BSA), souvent les cuvées d'entrée de gamme de la maison. Ce sont elles qui définissent le style d'une marque. «C'est le vin le plus important d'une maison de champagne, confirme Olivier Poussier. C'est le nerf de la guerre, elle ne pourrait pas vivre sans. L'intérêt d'élaborer un grand BSA dans une maison est donc fondamental. Je fais partie des sommeliers qui pensent que la notoriété s'acquiert par le brut sans année et pas par une grande cuvée.»

Le champagne brut sans année est généralement constitué des trois principaux cépages champenois, souvent issus de terroirs très divers de la région, en tout cas pour les marques les plus répandues. Et puis ils bénéficient d'ajout de vins de réserve, pour patiner la récolte principale. Car le BSA a une particularité dans le monde du vin : il doit posséder un

caractère reproductible d'une année sur l'autre, varier le moins possible. Au point, chez certaines marques, de se lisser et de perdre toute personnalité ? Si aucun professionnel interrogé n'ose donner de nom, certains acquiescent du bout des lèvres.

Mais une réalité ne trompe pas : le succès fracassant des champagnes de vigneron et de petites maisons au caractère bien trempé. Boire pour la première fois Jacquesson, Selosse ou Bouard pour ne citer que quelques-uns des plus recherchés, c'est s'ouvrir à un nouvel horizon gustatif en la matière. Pour le sommelier rattaché à la maison Lenôte, ces champagnes ont permis de relever le niveau global. «Le paysage viticole a beaucoup changé en quinze ans, notamment grâce à l'arrivée de petits vigneron engagés, qui font des champagnes plus purs et moins dosés [moins chargés en sucre]. Ils sont aujourd'hui servis à la coupe dans les restaurants, ce qui n'était pas le cas avant. Regardez à New York, Tokyo ou Hongkong : on y sert autant de vigneron que de maisons. La conséquence de cette hausse de la concurrence pour les grandes maisons de négoce est une augmentation nette de la qualité de leur BSA depuis une dizaine d'années. Pour moi, ils ont fait beaucoup d'efforts. C'était obligatoire, il le fallait.»

Les savoir-faire de cuvées étendards seraient-ils en train de grignoter de la place sur les faire-savoir des marques ? Fabrice Bernard, président de la société de négoce et de vente de vins Millésima, observe une évolution qui va dans ce sens : «Il y a six ou huit ans, les clients achetaient toujours les mêmes marques : Bollinger ou Veuve Clicquot. Mais je constate de plus en plus, au sein d'une même commande, un panachage de plusieurs marques. Les clients aiment varier les goûts.» Reste à changer quelques habitudes de langage pour témoigner de la diversité. Car aujourd'hui encore, on dit qu'on aime les bourgognes, qu'on aime les bourgognes, mais qu'on aime... le champagne. ■

OPHÉLIE NEIMAN

«Élégance», «fraîcheur», «finesse» : ce sont toujours les mêmes mots qui reviennent. Et presque aussi souvent : «complexité», «puissance»



L'œnologue dans les caves de Moët, à Epernay, en novembre. GIANLUCA TAMORRI

Benoît Gouez, nez impérial

PORTRAIT | Garant de l'ADN gustatif de Moët & Chandon, ce chef de cave ose le changement à petites doses

ÉPERNAY - envoyé spécial

Avec son mètre quatre-vingt-dix, sa carrure d'ancien hockeyeur et un nez assez long pour décrypter n'importe quel flacon, Benoît Gouez semble sculpté pour porter les vins d'une grande maison. Chef de cave de Moët & Chandon depuis 2005, il façonne d'ailleurs ceux de « la grande maison », comme on surnomme, à Epernay, dans la Marne, la marque de champagne aux 28 kilomètres de caves et au chiffre record de près de 30 millions de bouteilles vendues par an (dont 80% à l'export). Fondée par Claude Moët en 1743, développée dans le monde sous la direction de son petit-fils, Jean-Rémy Moët, le « M » de LVMH tire sa puissance et son prestige de sa capacité à fournir plus de 150 pays avec l'ineffable régularité de sa cuvée étendard, le « Brut Impérial » (60% de ses ventes), tout en étant capable d'élaborer, en séries limitées, les plus raffinés des millésimes. Entre figures libres et imposées, Benoît Gouez assume aussi bien ce gigantisme que cet artisanat élitiste, persuadé que l'ensemble a plus à voir avec le sur-mesure qu'avec l'industrie.

En cette mi-novembre, ce Breton de 46 ans reçoit entre deux volées de dégustation de vins clairs. Soit l'évaluation de près de 800 vinifications issues des dernières vendanges récoltées sur les 120 000 hectares de vignes appartenant à Moët et celles de fournisseurs venus de 234 villages alentour, sur les 319 que compte l'AOC. « *Le but est de construire une pyramide de potentiels pour chacun de ces vins de base, en termes d'équilibre de bouche et de vieillissement* », explique le chef de cave à propos de ce qui enrichira bientôt sa palette de « *couleurs gustatives* » destinées à être assemblées ou conservées en « vins de réserve » pour les prochaines cuvées.

C'est en effet le privilège de la Champagne de pouvoir constituer des vins, non seulement à partir de cépages et de parcelles variés, mais aussi de millésimes différents. « *Cela tient à notre particularisme climatique septentrional, à l'interface des influences océanique et continentale* », précise Benoît Gouez. « *Les typicités peuvent être si différentes d'une année sur l'autre que ces extrêmes sont difficilement acceptables pour le consommateur*. » D'où le choix d'équilibrer certaines années avec les vins conservés des années précédentes (« *Notre assurance climatique...* »), et la spécificité champenoise de pouvoir ainsi définir des gammes au goût constant, devenues des signatures maison.

Celle de Moët s'incarne donc dans la cuvée « Brut Impérial ». Constitué d'un assemblage d'environ 150 vins, dont près de la moitié sont de réserve, ce best-seller symbolise l'objectif consensuel auquel peut aspirer une grande maison. A quoi ressemble un champagne à vocation universelle ? « *Simplicité, accessibilité, immédiateté* », répond le chef, affirmant que la finalité d'un vin est d'abord sa buvabilité. Autres caractéristiques de l'entrée de gamme Moët, assemblant à parts égales pinot noir, meunier et chardonnay ? « *Un fruité éclatant, une bouche savoureuse, équilibrant fraîcheur et maturité*. »

Si le travail de Benoît Gouez est d'assurer la continuité de cette réussite commerciale en maintenant son ADN gustatif, cela ne l'a pas empêché de faire évoluer un produit « à vocation festive et apéritive », longtemps dédaigné par les spécialistes.

S'il brocarde la tendance du « brut non dosé » (entre 0 et 6 g de sucre par litre) prônée par « *de soi-disant connaisseurs* », Gouez n'en a pas moins désucre un Impérial, passé de 13 à 11 g de liqueur de dosage par litre à son arrivée, puis à 9 g depuis 2009, en faisant ainsi de ce brut non millésimé de grande marque l'un des moins dosés (et des plus appréciés). « *Cela nous oblige à être plus exigeants sur tout le reste* », souligne le chef de cave, rappelant aussi que Moët vendange en conséquence un peu plus mûr que la moyenne en Champagne.

« *Le fait de ne pas être issu d'une famille viticole m'a permis d'être plus ouvert* », analyse ce Breton du pays des Abers, grandi en Normandie. Etudiant scientifique reçu à l'Agro de Montpellier, il opte sur le tard pour l'œnologie, mais côtoie vite l'« *effervescence* » en partant en stage au domaine Scharffenberger, un des spécialistes du *sparkling* (« pétillance »), dans la vallée d'Anderson, en Californie. Après d'autres voyages formateurs en Australie, à Cape Mentelle, puis en Nouvelle-Zélande, à Cloudy Bay, un des meilleurs vins blancs secs de l'hémisphère Sud, le jeune homme croise la route de Moët & Chandon. Engagé à Epernay, en 1998, comme conseiller technique, il touche à tout pour mieux maîtriser l'ensemble, et s'inspire des conseils de Richard Geoffroy, directeur de l'œnologie et chef de cave du prestigieux Dom Pérignon, propriété de Moët. « *Richard m'a appris que, au-delà de la technique, c'est la sensibilité qui donne une âme au vin* », dit Benoît Gouez.

Assemblage hors norme

Une sensibilité qui s'exprime pleinement dans l'élaboration des vins millésimés. Si les champagnes constitués d'assemblages de vins d'une seule et même année peinent à s'imposer auprès du public, l'aventure du millésime reste une expérience unique. « *Notre instabilité climatique ne permet de faire en moyenne que six ou sept cuvées millésimées par décennie* », explique le chef. Si certaines années imposent une typicité – à l'instar d'un « Grand Vintage » 2008, dominé par la vivacité d'une année fraîche et par l'arête acide du chardonnay –, la plupart des millésimes se révèlent une interprétation libre de leur singularité. « *J'en ai bien pris conscience avec le 2003, constate Benoît Gouez. Cette année atypique, avec gel sévère au printemps et été caniculaire, n'avait rien d'une évidence*. » Des dégustations d'années pareillement pauvres en acidité – 1947, 1959, 1976 – le convainquent de tenter le coup, en s'inspirant de techniques californiennes et argentines. Prenant le pari d'un assemblage hors norme de 43% de meunier, complétés à parts égales de pinot et de chardonnay, l'œnologue a façonné un millésime 2003, sorti avant le 2002, qui a impressionné.

Capable du plus haut raffinement, avec, par exemple, l'ovni super premium « MCHH », puzzle sophistiqué de six millésimes, celui qui a développé la part du rosé dans les ventes de la « grande maison » peut aussi être à l'écoute des sollicitations du marketing. Comme quand, en 2010, on lui a proposé d'élaborer un champagne à boire avec des glaçons. « *Il s'agissait de désaisonnaliser le champagne, de développer sa consommation estivale* », explique le créateur à succès de cet « Ice Impérial ». Qu'importe si le principe fait hurler les puristes. Une des devises de Jean-Rémy Moët n'était-elle pas : « *Ce que mes clients souhaitent, je le découvrirai et je le livrerai* » ? ■

STÉPHANE DAVET

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

Né en terre d'enchantement

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La vie en rosé

Considéré hier comme un vin « bâtard », le champagne rosé est de plus en plus apprécié des consommateurs. La grande majorité des producteurs s'y sont mis et les ventes décollent

CHAMPAGNE - envoyé spécial

Ce devait être une surprise et surprise il y eut. Le 17 octobre 1987, Alexandra Pereyre de Nonancourt se marie mais son père, Bernard de Nonancourt, ne prononce pas de discours, comme il est de tradition pour le père de la mariée. Depuis cinq ans, celui qui était directeur et propriétaire de la maison Laurent-Perrier (à Tours-sur-Marne, à quinze kilomètres à l'est d'Épernay) préparait secrètement une cuvée spéciale pour le mariage de sa fille aînée, la baptisant de son nom. La « Cuvée Alexandra Rosé » (1982) était née. « Sur le moment, je n'ai pas compris que mon père ne fasse pas de discours. J'en fus même un peu fâchée, se souvient Alexandra Pereyre. Mais j'ai compris peu après que le message, fort et intime, était dans le verre. Je fus étonnée de voir mon prénom sur la bouteille et également surprise par la couleur du vin. C'était un geste fort. »

Le champagne rosé est donc affaire d'amour, de délicatesse, de complexité aussi. Longtemps sous-estimé – on disait alors que ce rosé était un vin « bâtard », qu'il permettait d'écouler des jus rouges et blancs de moindre qualité –, il est devenu objet de passion. Et la couleur s'est installée durablement dans le paysage champenois.

Si le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) ne donne aucun chiffre sur l'évolution des ventes des rosés sur le marché national, et que les grandes maisons se montrent discrètes quant au détail de leurs performances, la tendance serait à la hausse. En témoignent les chiffres du CIVC sur l'export : de 4% des ventes de champagne en 1990, le rosé est passé à plus de 8,5% vingt ans plus tard. Et la tendance semble continuer. « En 2015, 16% des acheteurs de champagne ont acheté du champagne rosé, note le CIVC. Ces rosés participent à rajeunir la cible du champagne en séduisant des consommateurs légèrement plus jeunes. » Le sud de la France en serait particulièrement friand, peut-être plus coutumier de l'achat de vins rosés en général, ainsi que les Parisiens. Le champagne rosé a donc trouvé sa place. La grande majorité des producteurs en glissent au moins une cuvée dans leur gamme.

Mais tous n'en ont pas forcément développé la même passion que celle qui anima Bernard de Nonancourt (disparu en octobre 2010), voici trente-cinq ans. Le premier de la maison, tout simplement appelé la « Cuvée Rosé », un vin non millésimé, fut élaboré en 1968. La maison Laurent-Perrier (fondée en 1812) est réputée pour être l'une des premières à s'être engagées sur cette voie, une orientation permise notamment par le savoir-faire acquis par Bernard de Nonancourt quand, au lendemain de la seconde guerre mondiale, il vinifiait des coteaux champenois rouges, bouzy et pinot franc, des vins tranquilles.

Reconnaissable à sa bouteille aux courbes généreuses qui ont été inspirées des flacons trapus de l'époque d'Henri IV, la « Cuvée Rosé » (72,50 euros en coffret) est élaborée à partir de macérations, cru par cru – une dizaine sont utilisés –, afin de permettre au pinot noir de révéler sa richesse aromatique. Après assemblage puis quatre années à reposer en bouteilles, il est prêt à être dégusté. La cuvée de prestige « Alexandra » (380 euros le flacon quand même), millésimée et qui n'est produite qu'à condition d'une qualité exceptionnelle des raisins, compte, elle, 80% de pinot noir et 20% de chardonnay qui apporte sa fraîcheur, des raisins issus des crus les plus prestigieux de la maison.

Cette rencontre entre le pinot noir et le chardonnay, parfois aussi le pinot meunier – le premier apporte structure et puissance, le deuxième fraîcheur et acidité, quand le troisième offre le fruit –, est à la base de l'aventure rosée. La Champagne est la seule région en France à avoir le droit de mélanger rouges et blancs pour produire le rosé. C'est « le mariage subtil entre un grand champagne et un vin

rouge superbe issu du même millésime », dit ainsi la maison Bollinger de sa cuvée la « Grande Année Rosé » (145 euros pour le millésime 2005). Pour cette référence champenoise, le rosé est affaire d'amplitude aromatique, de puissance.

De la Montagne de Reims à la vallée de la Marne, en passant par la célèbre côte des Blancs, les adeptes du rosé ne cessent de vanter ce vin de séduction. Et d'avouer, tous, que le public féminin est une cible choisie. Le rendez-vous de la Saint-Valentin, le 14 février, serait même au champagne rosé ce que Pâques est aux cloches en chocolat ou Noël à la bûche.

Le rendez-vous de la Saint-Valentin serait au champagne rosé ce que Pâques est aux cloches en chocolat ou Noël à la bûche

A Château-Thierry (Aisne), qui se trouve à l'extrême ouest de la production de champagne, la maison Pannier ne fait pas mystère de cette stratégie. Cet établissement, dont la naissance remonte à 1899, peut se vanter d'avoir hissé haut la couleur rosée. Sur la douzaine de cuvées proposées, quatre affichent leurs teintes allant du saumoné au rubis éclatant, en passant par des notes cuivrées ou grenat. « Le

rosé en Champagne est monté en puissance avec l'explosion des rosés de Provence, explique Jean-Noël Pfaff, directeur général de la maison. Ici, cet univers du rosé, complexe, nous permet de faire des cuvées très différentes. »

A la dégustation, chacun de ces quatre champagnes rosés de Pannier propose une palette aromatique originale, et suggère un usage singulier. Rosé de saignée – le jus est obtenu après macération courte du pinot noir et du chardonnay –, « Égérie » (70 euros), aux arômes de fruits rouges, peut accompagner tout le repas. Pour sa part, le « Rosé velours » (55,50 euros), de saignée lui aussi mais avec un procédé original de « comacération » – le chardonnay est ajouté lors de la macération des pinots noirs et meunier (70%) –, vise les gourmandises de fin de repas. Deux autres cuvées sont produites par assemblage, la classique « Brut Rosé » (30 euros) et le « Rubis Velours » (60 euros). « La Champagne a en fait longtemps proposé des blancs colorés, et nous voulions faire des rosés charnus, puissants, aromatiques », précise Philippe Dupuis, le chef de cave.

Hors des sentiers battus et à une quinzaine de kilomètres de la maison Pannier, à Charly-sur-Marne, Jean-Marc Charpentier est l'un des rares vigneron à proposer un champagne rosé en biodynamie. A 47 ans, associé à son épouse, Céline, l'homme revendique la puissance du terroir, son histoire et son émotion. « Le champagne, ce n'est pas que des raisins et des bulles, il nous raconte son héritage, sa vie, il nous parle des générations précédentes qui ont foulé les mêmes terres », explique Jean-Marc Charpentier, huitième génération d'un domaine né en 1855. En 2008, le vigneron s'attelle à la confection d'un champagne rosé en biodynamie, au nom bien choisi, « Terre d'Emotion »

(36 euros), 88% de chardonnay et 12% de vin rouge exclusivement de pinot meunier. Avec ses arômes de fruits rouges et ses notes briochées apportées par l'élevage en vieux fûts de chêne, ce vin propose un complément séduisant au plus traditionnel brut rosé de la maison (23,50 euros), qui n'est pas, lui, en biodynamie.

Présentes sur les cartes des restaurants gastronomiques, les cuvées rosées n'ont pas à rougir de la comparaison avec les grands crus de blancs. Certains amateurs ne poussent les portes des caveaux que pour cette couleur. « La plupart de nos clients viennent pour notre champagne rosé », confie Denis Blée, directeur du vignoble et maître de chai de la maison Billecart-Salmon. Une solide réputation due à la finesse des assemblages des trois cépages champenois proposée par la grande maison, vieille de bientôt deux siècles. « Nous élaborons avec attention nos vins rouges, à la recherche des fruits rouges, de la couleur, combinée au côté agrumes apporté par le chardonnay », détaille encore Denis Blée. Converti au rosé dès les années 1960, Billecart-Salmon, comme tous les passionnés du coloris tendre, concocte plusieurs cuvées : un brut rosé (60 euros), léger et fruité, et une cuvée plus puissante, millésimée, « Elisabeth Salmon » (190 euros), du nom de la fondatrice de la maison.

Adeptes de la saignée ou de l'assemblage, les promoteurs du champagne rosé se vantent de donner des couleurs au divin breuvage. Preuve de leur succès, les rosés effervescents progressent dans d'autres régions, de la Provence au Jura, de Gaillac au Val de Loire. Sans oublier les concurrents d'autres pays, le prosecco italien et le cava espagnol, qui avancent, eux aussi, leurs bulles rosées. ■

RÉMI BARROUX



FLORENT TANET
POUR
« LE MONDE »

D'où vient la couleur ?

Les pinots noirs possèdent une chair blanche et c'est le contact avec la peau noire du raisin qui lui donne la couleur, lors de la première fermentation. Plus la pulpe macère longtemps, plus le jus sera sombre. Cette opération de quelques heures fait l'objet d'une surveillance attentive. « Toute la difficulté de cette méthode vient de la gestion de la robe, explique Jean-Pierre Vincent, chef de cave de la grande coopérative Nicolas Feuillatte, dans le livre *Nicolas Feuillatte, champagne du XXI^e siècle*, de Jean-Marie Pinçon (Thalia Edition, 2011). Le jus, paré d'une couleur rouge intense après la macération, va voir évoluer sa couleur au fur et à mesure des étapes de la vinification pour arborer au final une couleur allant du rose cuivré – caractéristique de *Palmes d'Or Rosé 1997* – en passant par le rose rubis, brillant et limpide – comme ce fut le cas pour *Palmes d'Or Rosé 1996* [année de création de cette cuvée de référence]. »

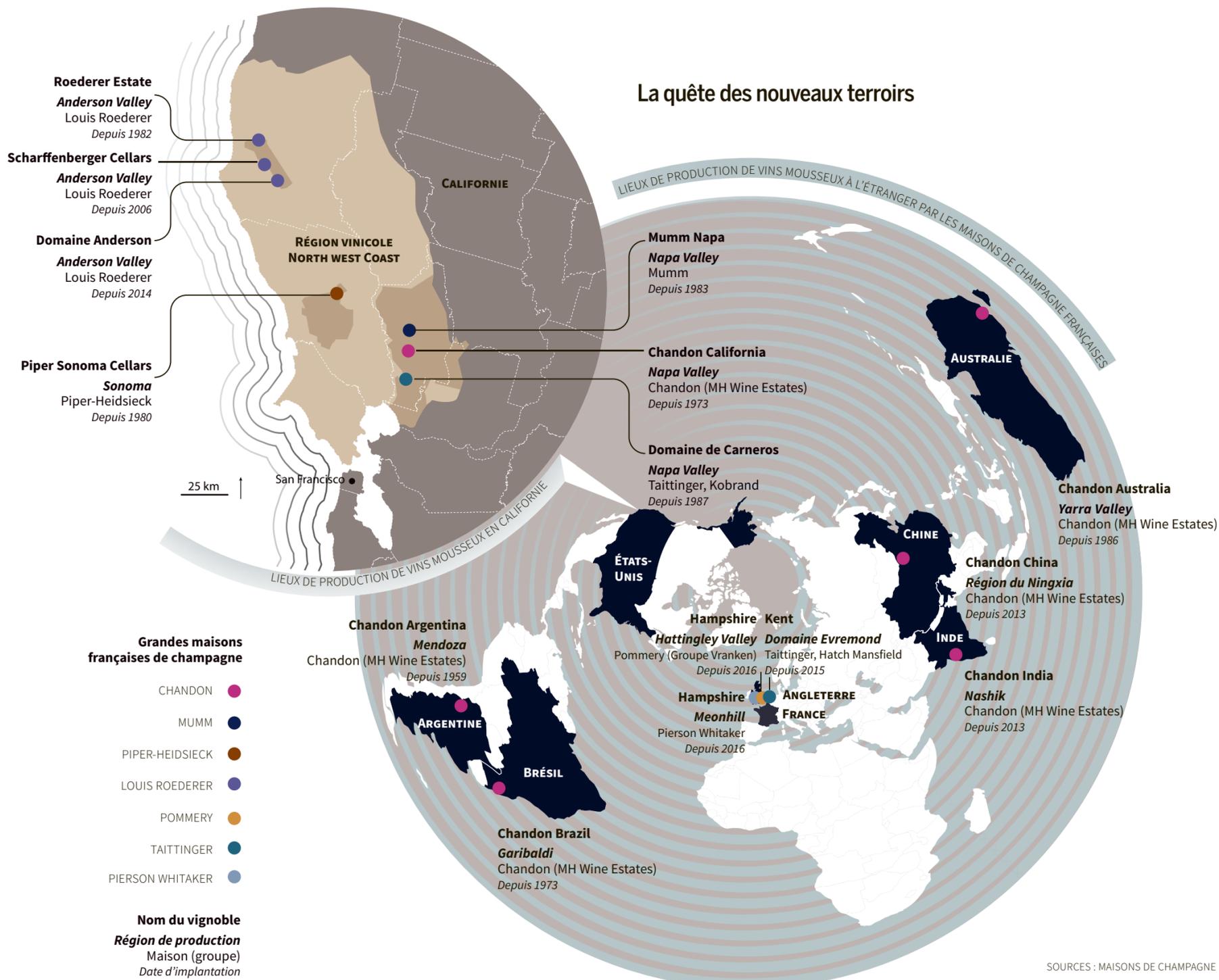


© SCDB

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Champagne or not champagne?

ENQUÊTE | Les maisons champenoises exportent de plus en plus leur savoir-faire et achètent des terres à l'étranger pour produire des « pétillants », en pleine effervescence sur le marché mondial. Au risque d'un mélange des genres ?



Comme la plupart des maisons de champagne, Moët & Chandon est issue du mariage, au XIX^e siècle, entre deux familles. Sauf que... Aujourd'hui, on parle surtout de Moët pour évoquer la première marque mondiale de champagne. Moët par-ci, Moët par-là... Y compris chez son propriétaire, LVMH, le premier groupe de luxe au monde. Et Chandon dans tout ça? La marque existe, elle appartient également à l'empire de Bernard Arnault, et elle apparaît depuis peu sur les flancs des McLaren Honda, ces bolides de formule 1. Mais elle n'a jamais fait de champagne. Enfin, pas vraiment. Les 25 millions de bouteilles produites dans sept pays et vendues aux quatre coins du monde – mais pas en France – sous l'étiquette Chandon ressemblent à des bouteilles de champagne, ont les mêmes bouchons, les mêmes bulles... Mais elles contiennent ce qu'on appelle du « sparkling wine », terme générique pour désigner le vin pétillant dont le marché mondial est en train d'exploser (prosecco italien, cava espagnol, espumante portugais, crémant français...).

Juste deux chiffres : chaque année sur la planète, il se vend autour de 300 millions de bouteilles de champagne mais quelque 4 milliards de bouteilles de vins mousseux. « C'est la haute couture contre le prêt-à-porter », résume Davide Marcovitch, président de Chandon, un Brésilien recruté en 1989 par LVMH après un parcours dans le transport aérien et l'énergie.

Un relais de croissance que les seigneurs du champagne ne pouvaient ignorer. Outre Moët & Chandon, d'autres maisons ont tenté l'aven-

ture de la délocalisation, exportant leur savoir-faire, achetant des terres : Bollinger, Deutz, Piper-Heidsieck, Pommery, Louis Roederer, Taittinger, Veuve Clicquot... Avec plus ou moins de constance et de réussite.

Chez Moët, tout commence au lendemain de la seconde guerre mondiale, lorsqu'un héritier Chandon s'installe en Argentine, à Mendoza, au pied de la cordillère des Andes, terroir déjà réputé pour ses vins tranquilles. « C'est nous qui avons amené les Argentins à boire des bulles, nous y sommes devenus un nom commun :

C'est l'enjeu : faire du « vrai-faux » champagne sans (trop) marcher sur les plates-bandes du nectar préféré de Napoléon et de Churchill

lorsqu'on veut boire un vin festif de qualité, on demande « un chandon », dit Davide Marcovitch, sur un ton amusé.

En 1973, Moët-Hennessy achète 485 hectares dans la Napa Valley en Californie, où va se développer Chandon. Puis la marque plante

ses vignes au Brésil, en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Chine, en Inde... « Nous sommes aujourd'hui la seule société au monde qui fait sept vendanges dans l'année! » Chandon assure en 2016 la production et la diffusion d'un cinquième des vins pétillants de LVMH sur la planète. Avec « les mêmes techniques que celles de la région Champagne », comme le proclame sur son site Internet Shen Yang, directeur de la Chandon China Winery, en Chine.

C'est l'enjeu : faire du « vrai-faux » champagne sans (trop) marcher sur les plates-bandes du nectar préféré de Napoléon et de Churchill. A Reims, au Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC), parler des pétillants que les maisons champenoises produisent à l'étranger est un sujet tabou. Sauf pour condamner ce que ce comité continue à appeler les « faux champagnes ».

En revanche, producteurs et viticulteurs y réfléchissent de plus en plus. « Je ne crois pas au nationalisme en matière de vin, je ne crois qu'à la qualité », tranche Pierre-Emmanuel Taittinger, patron de la marque du même nom. Sa maison rémoise a jeté son dévolu sur la Napa Valley en 1986. Elle y a construit une winery – et un château – sur le domaine Carneros, en copropriété avec la famille Kops, dont la société Kobrand est le distributeur américain de Taittinger. Le vin pétillant qui en sort est un sparkling premium, élaboré selon la « méthode traditionnelle » (en français dans le texte), et dont l'étiquette mentionne « by Taittinger »... Un investissement « onéreux et de long terme », souligne l'héritier. On n'est pas des multinationales comme Apple ou Google! »

La Napa Valley, beau terroir peut-être, marque magique à coup sûr. Un label viticole « très réputé outre-Atlantique », souligne Louis de Fautereau, directeur marketing de G. H. Mumm au sein du groupe Pernod Ricard. La maison Mumm s'est installée au bord du Pacifique en 1983. Cela fait alors plus d'un siècle qu'elle est la maison qui vend le plus de champagne aux Etats-Unis. Mais les stratégies de Pernod Ricard voient venir la montée en puissance du fameux sparkling. Mumm n'hésitera pas à exploiter son nom en lui accolant le nouveau label porteur, créant le nom Mumm Napa, et dupliquant sur place la logique monoterroir et tricotage (pinot noir, pinot meunier, chardonnay), qui est le fondement du « vrai » champagne. Pour limiter le mélange des genres, G.H. Mumm veillera à redorer son blason champenois, à l'occasion des 140 ans de son célèbre Cordon Rouge, en 2016, en faisant habiller la bouteille de sa nouvelle cuvée « Grand Cordon » par Ross Lovegrove, un « bio-designer » installé à Notting Hill (Londres) et très courtisé en Californie.

Aujourd'hui, des maisons de champagne commencent à regarder vers un autre terroir potentiel, la Grande-Bretagne. Dans le sud de l'île, le sol, la terre et le climat sont propices à la viticulture – surtout avec le réchauffement planétaire. Au point que la surface des vignes (environ 1200 hectares) a doublé depuis 2007 et qu'elle devrait encore doubler d'ici à 2020. Et puis le pays est le deuxième marché mondial de consommation du champagne après la France et avant les Etats-Unis.

Didier Pierson fut l'un des tout premiers vignerons à traverser la Manche. Dès 2005, ce

discret petit producteur de Villers-aux-Bois (Marne) arpente « pendant de longs mois la bande calcaire de 200 km de Southampton à Douvres », raconte-t-il, à la recherche d'un terroir adéquat dans ce pays où l'on peut planter n'importe quoi n'importe où. Il finit par acquérir quatre hectares dans le Hampshire, sur la côte sud, en face de l'île de Wight. Il y plante les trois cépages champenois et commercialise sa première récolte de *sparkling wine* en 2011, sous l'appellation Meonhill, du nom de son domaine anglais.

En 2016, quelque 40 000 bouteilles de Meonhill seront commercialisées. Le même volume que celui de Pierson Whitaker, la maison champenoise de M. Pierson. Une production anglaise vendue exclusivement sur le marché domestique, précise le vigneron, mais « aux mêmes prix que le vrai champagne ». Grands amateurs de *bubbly* (« pétillant »), les Britanniques privilégient leur propre terroir, y compris les sommeliers de grands restaurants. En 2014,

« Je ne crois pas au nationalisme en matière de vin, je ne crois qu'à la qualité »

PIERRE-EMMANUEL TAITTINGER
président de la maison Taittinger

les ventes de vin pétillant local ont fait un bond de 27%, tandis que le champagne, avec 32,6 millions de bouteilles, ne progressait que de 5% sur son premier marché export, où il s'est vu dépassé pour la première fois, en valeur, par le prosecco italien!

La maison Pommery a débarqué à son tour en 2015 dans le Hampshire, entrant au capital du domaine anglais de Hattingley Valley, et y faisant entrer son chef de cave. « Nous ne pouvons pas être absents de cette région viticole si proche de nous, à 500 km à vol d'oiseau de la Champagne », a expliqué au *Figaro* Paul-François Vranken, le patron du groupe Vranken-Pommery Monopole. Sa stratégie n'a pas encore été dévoilée, mais cette maison ne

manque pas de petites marques champenoises qui pourraient trouver du côté d'Hattingley un second souffle. N'en déplaise au CIVC...

L'exubérant Pierre-Emmanuel Taittinger, emballé par les résultats de son vin pétillant en Amérique, a acheté, fin 2015, 70 hectares dans le Kent, au sud de Londres. « Un terroir de craie exceptionnel, comme à Cognac et en Champagne », pour seulement 80 000 euros l'hectare, soit vingt fois moins qu'en bord de Marne. Une (bonne) affaire de vigneron, donc, « mais aussi d'amitié », dit-il, vantant les mérites de son associé anglais Patrick McGrath, dont la société de distribution Hatch Mansfield distribue Taittinger outre-Manche. La première cuvée du Domaine Evremond – nom d'un mythique poète épiqueurien et libertin français – sera mise en bouteille d'ici à 2024.

Seul bémol à toutes ces aventures à l'étranger : les « vrais-faux » champagnes n'ont pas droit de cité en France – pour l'instant. Le CIVC veille au grain. Didier Pierson en sait quelque chose : il a été, dit-il, « rappelé à l'ordre après qu'un journaliste britannique, au cours d'une émission de télé, a dit qu'[il] était venu là pour apprendre aux Anglais à faire du champagne... » En dix ans de présence, le vigneron marnais peut cependant se targuer d'avoir acquis « un vrai rôle de consultant en vin pétillant » – il s'abstient soigneusement de dire « champagne »...

Un champagne qui demeure jusqu'à nouvel ordre le fer de lance de ces maisons qui regardent ailleurs, grandes ou petites. Question d'image autant que de rentabilité. Une bouteille de Chandon est vendue deux fois moins cher que son équivalent chez les cousins Moët, Veuve Clicquot ou Mercier... Idem chez Mumm et chez Taittinger pour leurs cuvées américaines.

Mais sur le long terme, tout cela pourrait changer – marchés émergents et réchauffement climatique obligent... D'autant que les pétillants anglais, italiens ou espagnols font entendre leur voix et veulent s'imposer. En avril 2016, une dégustation à l'aveugle opposant champagnes et mousseux anglais fut organisée à Paris par un restaurateur... écossais. Elle vit les premiers se faire damer le pion par les sujets de Sa Majesté! Quarante ans après le fameux « Jugement de Paris », qui fit tomber de leur piédestal les grands crus bourguignons et bordelais face à leurs rivaux émergents de la Napa Valley, la bulle mondiale est bien en effervescence. ■

PASCAL GALINIER

PINARDOTHEK | CHRONIQUE

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

En verres et contre tout

Vous prendrez bien une petite coupe de champagne? Horreur! Malheur! Qu'avez-vous dit là! Sans y penser, vous avez bravé un interdit. De nos jours, l'usage de la « coupe », avec son calice élégant et tout en largeur, est vilipendé. La flûte, elle, est tolérée du bout des lèvres. L'esthète, lui, préfère simplement le verre à vin blanc. Mais notre langue française, facétieuse, continue de taquiner les pointilleux avec cette métonymie. Savez-vous pourtant qu'il n'y a pas si longtemps la coupe était du dernier chic? Replongeons-nous dans l'histoire du champagne, en verres et contre tout.

Fi d'abord de la légende érotique de la Pompadour : son sein n'a pas servi de modèle à la coupe. Elle est un reliquat du hanap du Moyen Âge, en métal chez les gueux, en verre vénitien richement décoré chez les aristocrates. Coûteuse, fragile, la coupe est un marqueur social.

Un vacillement se produit vers 1675, quand un Anglais découvre le cristal. Démocratisés, les verres à boire deviennent coniques, sur un pied plutôt court. Il faudra pas moins d'un siècle pour que naisse le verre à champagne, comportant une jambe allongée et un calice resserré. Au XIX^e siècle, ce verre apparaît au dictionnaire français et se féminise : la flûte est née. « Aussi fragile que la vertu d'une danseuse de l'opéra », dit-on. Fragile, mais qui permet d'admirer la délicate ascen-



sion des bulles, la mousse légère qui charme tant les femmes. La pomponne, flûte courbée et sans pied imitant les cornes à boire gauloises, est un prétexte pour vider son verre d'un trait, puisqu'on ne sait où le poser. C'est ainsi fréquemment que ces dames « ont leur pompon » (comprendre : sont ivres).

Dans les années 1830-1840, une nouvelle toquade s'empare des précieuses et des gentlemen. C'est à ce moment qu'on redécouvre la coupe, plus spectaculaire dans les buffets, plus propices aux larges soifs que la chichiteuse flûte. Celle-ci perd du terrain, considérée comme un peu vulgaire, puisqu'elle est d'usage aussi pour d'autres vins et liqueurs. La coupe est dévolue au seul champagne : ce qui permet aux élégantes de rajouter une pièce à leur service de table... et aux verriers de se frotter les mains.

La mode de boire le champagne frappé – à 2 ou 3 degrés, voire moins – donne une idée lucrative aux restaurateurs : majorer de 20% environ le prix du champagne servi sur glace ou, mieux, sur un

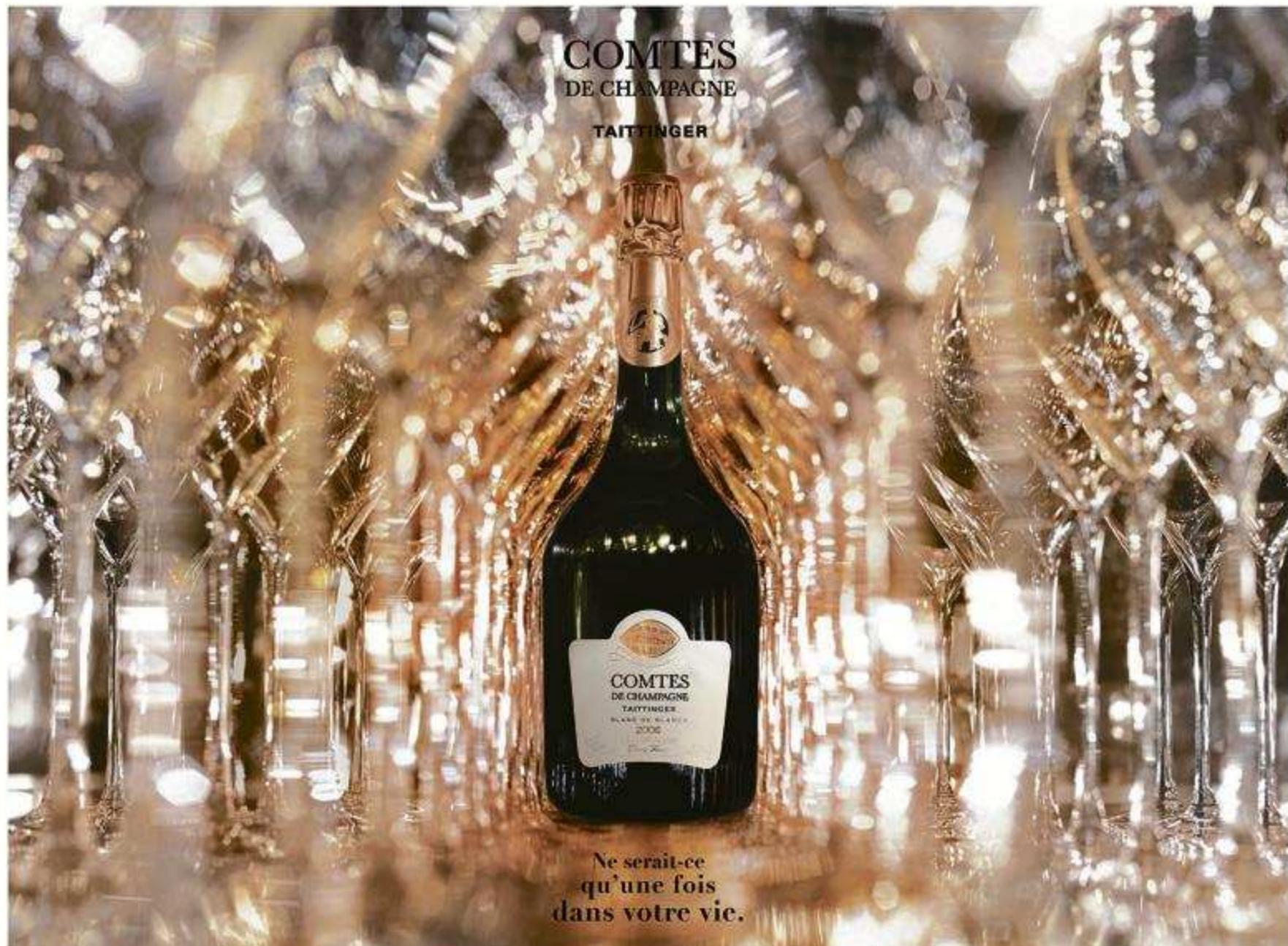
mélange de glace et de nitrate de potasse. Congelé, en somme. Mal servi et plus cher de surcroît? Selon nos critères contemporains, évidemment. Mais les breuvages plutôt doux de l'époque s'en accommodent. De toute façon, ce qu'on recherche, c'est l'effet du bouchon qui saute. Même les demoiselles les plus prudes s'enhardissent à le faire jaillir. Qu'importe que la bulle s'évanouisse en un soupir dans la coupe. Le champagne est un spectacle sonore : il ne se déguste pas vraiment.

L'âge d'or de la coupe? Les Années folles! Elle apparaît, sensuelle pousse-au-crime, sur de nombreuses affiches publicitaires. Au son du swing, le champagne coule à flots, toujours glacé et... sans bulles. Le mosser, ou batteur à champagne, remplit cet office. En agitant le petit bâton dans la coupe, le gaz a tôt fait de s'échapper. Pour ne pas prendre le risque d'éructer, paraît-il. Par pur snobisme et imbécillité, hurlent les puristes. La flûte tente bien des incursions mais est boudée par les zazous.

Et aujourd'hui? Les vins de Champagne sont de plus en plus finement élaborés : rendons hommage à son pedigree et à ses vigneronniers impliqués en le servant correctement, frais mais pas glacé. Le champagne n'est pas maso, ne soyez pas sadiques.

Exit la coupe, oubliez même les flûtes : préférez de jolis verres à vin transparents, ni trop grands ni trop petits pour ne sacrifier ni le plaisir des yeux ni celui de la bouche. Un léger défaut dans le verre ne doit pas vous effrayer : s'il est trop lisse, c'est la débandade des bulles. Cette faille, ce minuscule détail révèle son charme : l'amour et le champagne sont très étroitement liés. ■

Sandrine Goeyvaerts est caviste à Bruxelles et blogueuse.
Lapinarδοtheque.wordpress.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les bulles, un monde intranquille

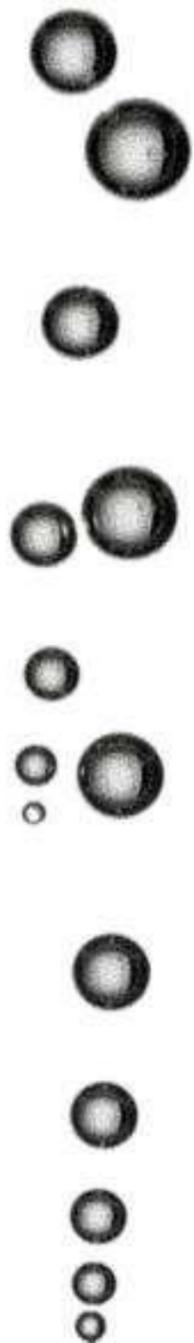
Les physiciens Gérard Liger-Belair et Guillaume Polidori photographient depuis des années les étapes de la vie et de la mort des bulles de champagne. Plongée dans le tourbillon éphémère

Ci-contre, une coupe de champagne vue du dessus. Cette photographie est obtenue par tomographie laser, une technique qui permet de saisir le mouvement du fluide. « Les bulles remontent par le centre, entraînant le fluide qui se répartit et s'auto-organise en tourbillon, tel un système d'engrenages », précise Gérard Liger-Belair.

BEAUMONT/LIGER-BELAIR/POLIDORI

Ci-dessous, des bulles de champagne. Gérard Liger-Belair détruit l'idée qui veut que plus la bulle est fine, meilleur serait le champagne : « En fait, la taille de la bulle ne dépend pas du liquide mais de la taille du verre ! » En montant, plus la bulle se charge en gaz carbonique, plus elle grossit.

G. LIGER-BELAIR





Ci-contre, l'expulsion d'un bouchon de champagne. Gérard Liger-Belair commente : « Une bouteille de 0,75 l contient à peu près 5 l de gaz emprisonné. D'où une pression très forte à l'intérieur, 5 à 6 fois supérieure à la pression atmosphérique. Quand le bouchon est expulsé, un nuage se forme. Il est lié à la chute brutale de pression et de température, exactement comme la naissance d'un nuage dans le ciel. »

ÉQUIPE EFFERVESCENCE



Servi dans une coupe (ci-dessus), le champagne a des bulles plus fines que dans une flûte. Gérard Liger-Belair relève un autre aspect : « Les vieux vins, qui ont perdu une quantité considérable de gaz, ont des bulles plus petites, sans que cela ait un rapport avec leurs qualités aromatiques. »

G. LIGER-BELAIR

¶
Professeur à l'université de Reims-Champagne-Ardenne, Gérard Liger-Belair a été récompensé par une quinzaine de prix scientifiques pour ses recherches. Il est l'auteur d'une dizaine d'ouvrages dont *Nouveau voyage au cœur d'une bulle de champagne*, coécrit avec le professeur Guillaume Polidori (Odile Jacob, 2015).

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

SUR PRÈS DE 250 CHAMPAGNES GOÛTÉS PAR LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN, QUELQUE 70 BOUTEILLES ONT ÉTÉ RETENUES. UN CHOIX EXIGEANT, ASSORTI DE PORTRAITS COUPS DE CŒUR. BONNE DÉGUSTATION !



Le manoir XVIII^e siècle
de Champagne Devaux.
CHAMPAGNE DEVAUX

Valeur sûre, version originale

CHAMPAGNE VEUVE A. DEVAUX

Bar-sur-Aube

Les champagnes Devaux sont bien d'une facture classique : bulles fines et élégantes, saveurs précises et équilibrées, longueur saline et minérale. Voilà ce que l'on retrouve assurément d'une bouteille à l'autre de cette belle maison qui appartient, depuis 1986, à l'Union auboise, une cave coopérative exemplaire, notamment par son dynamisme. Sous la houlette de Laurent Gillet, pas moins de 950 vignerons travaillent quelque 1480 hectares au cœur de la côte des Bar, terre où le pinot noir s'exprime particulièrement bien. La taille imposante de l'entreprise permet paradoxalement d'aller loin dans les détails grâce, entre autres, à la rationalisation de l'étude des parcelles. L'Union vend la majorité de sa production en vins de base à des maisons de négoce champenoises, et utilise le reste pour sa marque Veuve A. Devaux (environ 700 000 bouteilles).

Mais être classique ne signifie pas s'enfermer dans le classicisme. Pour Devaux, l'essentiel est de proposer une valeur sûre, qui reconforte. Et qu'il s'agisse de son « Brut » ou de sa « Cuvée D » millésimée ou rosée, on retrouve toujours le raffinement et l'harmonie qui ne sont pas ici des mots en l'air, mais exprimés par les vins et ressentis par celui qui les goûte. Les cuvées sont issues de réflexions perpétuelles, de questionnements et d'innovations. Tenez, cette nouvelle cuvée dite « Sténopé », par exemple ! Millésimée 2009 (en édition limitée à cinq mille bouteilles, elle coûte 130 euros l'unité), avec ses

notes délicieusement citronnées, elle résulte d'un assemblage au cordeau entre chardonnay et pinot noir savamment et patiemment choisis.

Pas de culture bio dans les vignes, mais du raisonné et du travail des sols, le plus souvent, ce qui n'est déjà pas si mal. « Sténopé » (du nom d'un dispositif optique sommaire utilisé au début de la photographie) signifie la capture d'un moment, et ici donc d'une saison, celle de 2009 en l'occurrence, pour en saisir l'originalité et la différence par rapport aux autres millésimes. Du marketing, certes, mais nous sommes en Champagne ! Il se fonde sur une réalité sincère et authentique.

Cette cuvée est d'autant plus originale qu'elle est le résultat de la complicité entre Michel Chapoutier, le grand négociant de la vallée du Rhône, et Laurent Gillet. Tous deux expriment une vision du vin, qui n'est pas cantonnée à une seule région. Il faut ajouter le chef de cave, Michel Parisot, qui a joué son rôle dans l'élaboration de cette « Cuvée Sténopé », pour le moins sans concession, de la sélection des raisins à l'élevage, essentiellement en fûts, en passant par des pressurages sous haute surveillance.

Pour toutes les cuvées Veuve A. Devaux, la coopérative a mis en place une équipe dédiée au suivi de la qualité des parcelles de vignes et fait vieillir ses vins plus longtemps que ne l'exige l'appellation. A Villeuneuve, non loin de Bar-sur-Aube où se dresse la maison Devaux, Laurent Gillet orchestre l'ensemble avec un calme olympien. Est-ce pour cela que les champagnes qu'il dévoile possèdent tous une espèce de sérénité ? En tout cas, ce caractère fait partie des vins de Devaux qui s'expriment dans la souplesse, avec une chair, un fruit et un grain bien définis, dus à une belle proportion du pinot noir dans les assemblages. ■

LAURE GASPAROTTO

CUVÉES BRUT

Lilbert-Fils, blanc de blancs

Comme c'est agréable d'être surpris par des arômes ! Il y a dans ce champagne une base classique, typique de Cramant, où est installée cette maison de propriétaires-récoltants. La craie, dans laquelle sont enracinées les vignes, s'exprime au nez comme dans la texture. Mais elle est précédée par une odeur de rose fruitée, proche du litchi, des plus réjouissantes. Plus un parfum de madeleine, de verveine... Cette étonnante palette nous plaît beaucoup. 23 €. Tél. : 03-26-57-50-16

Huré Frères, « Invitation », brut

Ce champagne n'est pas à déguster dans un hall, au milieu d'un brouhaha de convives. Il est trop tendre et n'y résisterait pas. Mais dans le silence, il déploie toute son élégance et son raffinement. La matière est réfléchie, profonde, harmonieuse. Finale salivante très longue. Magnifique. 23 €. Tél. : 03-26-61-11-20

Apollonis, « Authentic Meunier », brut, blanc de noirs
Un moment de plaisir tout rond et joyeux que Michel Loriot nous propose là. Ce vigneron mélomane a fait vieillir son champagne en musique, sur une sélection de grands classi-

ques. Le résultat dans le verre ?

Un vin doré, extrêmement fruité, avec des arômes de tarte aux poires, ambiance goûter sur la table du jardin. Environ 25 €. Tél. : 03-26-58-34-01

Laherte Frères, « Ultradition », brut

Superbes saveurs complexes et saines qui explosent en bouche avec un train de bulles fin et régulier. Le pinot meunier compose en majorité ce vin (60%), suivi du chardonnay (30%) et du pinot noir (10%) : cet assemblage original explique aussi son côté arrondi. Très équilibrée par un élevage fin, la finale se révèle franche avec des nuances fleuries. Environ 25 €. Tél. : 03-26-54-32-09

Henriot, « Brut souverain »

Un style reconnaissable, rassurant, stable, qui n'en exprime pas moins des saveurs pleines d'élan et de profondeur. Une discrétion de mise dès le départ qui révèle peu à peu une élégance courtoise et fidèle. Ce champagne vaut la peine d'être décanté pour que ses notes de fruits jaunes se déploient pleinement et que sa timidité laisse la place à toute sa personnalité attachante. Environ 25 €. Tél. : 03-26-89-53-00

Veuve Fourny & Fils, brut premier cru

Ce blanc de blancs se montre d'une fraîcheur ravissante. Il est le printemps, une entrée en matière, l'accueil d'une nouveauté. D'une ligne pure et fleurie, il se laisse découvrir finement. On le destine donc plutôt à l'apéritif ou à des entrées comme un carpaccio de saint-jacques ou autres crustacés, avec lequel il se marie bien grâce à sa pointe citronnée. Environ 30 €. Tél. : 03-26-52-16-30

Brimoncourt, « Brut Régence »

Cette jeune maison impose un style nouveau grâce à ses saveurs chics et galantes qui caressent les papilles dans le bon sens, et puis soudain viennent les charmer par des notes surprenantes et distinguées. Structure tonique : elle s'étire sans fin et délicatement, avec des notes fruitées. Ces bulles vous susurrent à l'oreille toute une esthétique du goût. Environ 30 €. Tél. : 03-26-58-79-00

Mailly, « Grand cru », brut réserve

Dominiée par le pinot noir, cette cuvée évoque spontanément une tarte aux pommes partagée chez sa grand-mère un dimanche au coin du feu. Il y a en effet de la pomme (il y en a !), de la générosité, de la gourmandise, de la convivialité familiale. Finale encore fruitée et reconfortante. Un champagne pas que pour la fête, mais aussi pour remonter le moral à ses amis s'ils en ont besoin. Environ 30 €. Tél. : 03-26-49-41-10

Ayala, « Brut majeur »

Premier nez : ça sent la colle Cléopâtre, pour ceux qui s'en souviennent... Puis les notes d'amande explosent, tout comme les bulles qui se révèlent particulièrement dynamiques. Cet assemblage de trois cépages est presque un vin de sportif, tant il bouge, tant il est vif, tant il s'emballe. Il n'est donc pas brut « majeur » pour rien. Malgré tout, en finale, il s'apaise et s'achève délicatement sur des notes fleuries et vineuses. Environ 30 €. Tél. : 03-26-55-15-44

Delamotte, brut

Cela démarre par une franche et grande intensité aromatique, un nez d'écorce d'orange, de bergamote. En bouche, le champagne se pose dans une attitude profonde, sérieuse, presque stricte. Et finalement, il s'envole dans un nouveau nuage d'agrumes. Un champagne net et tonique, impeccable pour un apéritif. Environ 30 €. Tél. : 03-26-57-51-65

Pierre Gimonnet & Fils, « Oger grand cru », brut

Voici la seule cuvée d'un seul cru de cette maison qui ne produit par ailleurs que des assemblages de ses terroirs. Un brin musclé, ce champagne reflète une minéralité droite et profonde. Son

toucher surprend d'abord par ses bulles vives, puis s'assouplit peu à peu. Finale harmonieuse. Idéal lors d'un repas de fête. Environ 30 €. Tél. : 03-26-59-78-70

Lallier, « Cuvée R.012 », brut

Ce vin évolue au fur et à mesure qu'on le découvre. Et il devient de plus en plus attachant car il montre qu'il a toujours quelque chose à dire. La matière profonde se déploie longuement sur des notes de fleurs blanches, de mirabelle et de miel. Conçu avec des raisins blancs de grand cru de 2012, il s'impose par son charme. A découvrir avec un vieux comté ou un cheese-cake aux poires. Environ 30 €. Tél. : 03-26-55-43-40

Dom Caudron, « Prédiction », brut

Ce champagne est composé uniquement de cépage meunier, généralement minoritaire, voire oublié. Un pari réussi : le vin est simple, honnête, au nez très fin, légèrement réglissé. Ses parfums, comme ses saveurs, sont immédiats, sur une texture tendre. Environ 30 €. Tél. : 03-26-52-45-17

Alfred Gratien, brut

On boit ce champagne comme on fait un saut en hauteur. On est propulsé dans un monde insoupçonné, où tout est calme et luxueux. Oui, c'est peut-être un brin bourgeois, par son côté démonstratif. Mais très vite, on se rend compte que ce vin est aussi élégant dans ses atours que dans sa profondeur. Donc, il convient aussi bien pour un moment où le prestige est de mise que pour les confidences. Environ 35 €. Tél. : 03-26-54-38-20

Pertois-Lebrun, « Cuvée Le Fond du bateau n°9 », extra-brut

Le Fond-du-Bateau est un lieu-dit de Chouilly, classé en grand cru. Ceci expliqué, voici un joli champagne qui exhale des notes intenses et évidentes de pâte de coing. Il est généreux, d'une grande beauté car il exhale, à travers ses notes acidulées et charnues, de grandes valeurs esthétiques. Un vin remarquable et tendre qui s'achève sur des saveurs crayeuses et minérales. Environ 35 €. Tél. : 03-26-57-54-25

Duval-Leroy, « Cuvée Fleur de champagne », brut premier cru

Une personnalité très précise se dégage de ce champagne, notamment dès le premier nez. Des notes poudrées qui évoquent étrangement les années 1920 se dégagent et donnent un côté joyeux aux bulles qui éclatent de toutes parts. L'ensemble original est charnu et voluptueux. Environ 35 €. Tél. : 03-26-52-10-75

Bruno Paillard, « Première Cuvée »

Peu de maisons de champagne peuvent se vanter d'avoir pour cuvée de base un jus aussi minéral que cette « Première Cuvée », qui évoque un paysage de roches sauvages. Cet extra-brut a une grande vivacité en attaque, une sensation coupante qui est rapidement reconfortée par des arômes de fruits qui se développent – poire, raisin frais et même groseille. Et puis une finale caillouteuse à nouveau, comme une pierre mouillée dans le jardin. On aime beaucoup. Environ 35 €. Tél. : 03-26-36-20-22

LIRE LA SUITE PAGE 16



Secret de Grands Chefs



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Ay 1584

www.champagne-gosset.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

On dirait le Sud...

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS

Vertus

Les veuves des maisons de champagne sont de toutes les générations. La veuve Fourny est contemporaine: c'est la maman de Charles et d'Emmanuel, à la tête du domaine. « On nous demande parfois si c'est marketing, mais hélas, non, notre maman est devenue veuve à 36 ans », explique Emmanuel, qui gère le vignoble tandis que son frère s'occupe de la commercialisation. « D'ailleurs, notre "Cuvée R" est un hommage à notre père, Roger. » Cette maison familiale a une devise, qui signe sa particularité: « Une famille, un clos, un premier cru ».

L'ensemble du vignoble se trouve en effet sur Vertus et contient le Clos du Faubourg-Notre-Dame. « Cette parcelle nous a fait réfléchir, il y a vingt ans déjà, au parcellaire en Champagne »,

repréend le vigneron. Vertus est, selon ses mots, le cru le plus « sudiste » de la côte des Blancs, parce que « le plus exposé au sud. Et ça se ressent en dégustation, c'est le plus opulent, le plus puissant ».

Les deux frères y possèdent des vignes, en cultivent et y achètent du raisin. Juste à Vertus. « Notre démarche de mettre en avant ce premier cru plaît : maintenant on vient nous proposer du raisin. »

Les champagnes de la maison Fourny mêlent ampleur en attaque et tension en finale. « J'appelle ça la forme de l'entonnoir », explique Emmanuel. Et pour les apprécier à leur juste valeur, mieux vaut ne pas se précipiter dessus. « Je conseille de les laisser s'ouvrir quelques minutes dans le verre. Ça leur fait du bien, comme un vin de Bourgogne ou du Rhône. » Idéalement, il faudrait même ouvrir les bouteilles la veille: « C'est difficile pour nos consommateurs, dit Emmanuel, amusé. Mais il est vrai que notre champagne est encore meilleur le lendemain. » ■

OPHÉLIE NEIMAN

SUITE DE LA PAGE 14

Veuve A. Devaux, « Cuvée D », brut

Un champagne d'accueil qui remplit sa fonction dans les meilleures conditions: il chasse le spleen, s'il en est, et communique l'harmonie. Il pétille dans tous les sens du terme, avec élégance et vivacité. Une bouteille pleine de sens qui redirige celui qui le découvre vers le bon chemin. Droit dans ses bottes, franc, il est long et gourmand. Environ 35 €. Tél.: 03-25-38-63-85

Veuve Clicquot, « Carte jaune », brut

C'est un classique des rayonnages des grandes enseignes. Les classiques ont du bon, surtout quand ils sont impeccables comme cette cuvée: une belle entente entre la puissance et la gourmandise, entre les fruits et les viennoiseries. Et une longueur au top! Environ 35 €. Tél.: 03-26-89-54-40

Tarlant, « Cuvée Zéro », brut nature

Un courant d'air frais: tel est ce champagne à la tension droite et à la « pétillance » dynamique. Les sensations dominantes donc de pureté et de vivacité. Chardonnay, pinot noir et pinot meunier composent équitablement ce vin longiligne et franc, aux saveurs de cire, de miel, de citron et de mandarine. Finale interminable. Environ 35 €. Tél.: 03-26-58-30-60

Perrier-Jouët, « Grand Brut »

Le premier mot qui saute à la bouche après avoir goûté une gorgée de ce champagne est « raffinement ». Tout confère au bon goût: ses arômes de fleurs blanches rehaussées d'abricot et de mirabelle, sa texture fraîche et aérienne. On l'invite volontiers à sa table, que ce soit celle du salon ou celle de la salle à manger; il s'adapte à tout, comme une belle toile accrochée face au canapé et dont on profite en amoureux, en famille ou entre amis. Environ 40 €. Tél.: 03-26-53-38-00

Joseph Perrier Brut

C'est la cuvée phare de la maison, reconnaissable entre mille grâce à son style bien défini, notamment avec sa note de pomme caractéristique. Des bulles vigoureuses, racées donc, et énergiques. C'est franc, tonique, et basé sur une belle matière. Bravo! Environ 40 €. Tél.: 03-26-68-29-51

Laurent-Perrier, « La Cuvée »

Ce brut sans année a subi un petit lifting de façade très réussi: la nouvelle étiquette, ronde, est des plus charmantes. Mais le contenu a lui aussi évolué, intégrant plus de chardonnay et davantage d'extraction. Dans le verre, les arômes oscillent des fruits rouges à la craie dans un ensemble très élégant, avec beaucoup de longueur. Environ 40 €. Tél.: 03-26-58-91-22

Deutz, « Brut Classic »

A plein nez, les notes de mirabelle se répandent, prometteuses d'une belle gourmandise qui se confirme. Puis, les saveurs se révèlent discrètes et... classiques. Nous avons affaire à un classicisme élégant, presque élitiste, mais pas tant que ça. Il faut apprécier le raffinement et la longueur d'un grand vin! Et celui-là est franchement délicieux et toujours au rendez-vous. Environ 40 €. Tél.: 03-26-56-94-00

Pol-Roger, « Réserve », brut

Il y a des évidences qui ne s'expliquent pas et ce brut « Réserve » en est une. Un très bon champagne donc. Mais après? Vous désirez en savoir plus sur un vin reconnu depuis longtemps par nos voisins anglais, de la reine d'Angleterre comme de Churchill? Dès que les premiers arômes s'exhalent du verre, un monde s'ouvre, avec une précision fulgurante. Avec des notes d'amande et d'abricot, sur une texture soyeuse, les saveurs se prolongent de manière éblouissante. En rien, il n'agresse. Il se pose en grand vin. Environ 40 €. Tél.: 03-26-59-58-00

De Venoge, « Cordon bleu », extra-brut

Voilà une bouteille qui mériterait d'être mieux connue. Tout est juste dans ce vin, dégorgé début 2015 après un vieillissement de cinq ans. Au nez, en bouche, même impression harmonieuse de notes crayeuses qui se développent sur des bulles très fines. Bel équilibre entre gourmandise et droiture. Environ 40 €. Tél.: 03-26-53-34-34

Chassenay d'Arce, « Cuvée Confidences », brut

Un très joli champagne qui se fait remarquer par sa personnalité à part, plutôt massive et gourmande, que sur le raffinement. Il possède donc une beauté appétissante et irrésistible qui s'exprime avec des notes de fruits jaunes, de mirabelle, de noisette aussi. Une petite pointe d'amertume en finale lui confère une complexité bienvenue. Environ 50 €. Tél.: 03-25-38-34-75

Gosset « Grand Blanc de Blancs »

Peut-être est-ce parce que beaucoup de ses raisins blancs proviennent de terroirs habituellement dévolus aux noirs que ce champagne présente deux visages: d'abord la délicatesse, puis l'intensité qui s'étale comme un tapis sur la langue. Ce champagne est une fausse femme fragile, celle qui gagne à la fin dans les thrillers. Sur la finale, un côté salin au caractère d'huître lui donne une très jolie longueur. Environ 50 €. Tél.: 03-26-56-99-56

Huré Frères « Quatre éléments », pinot meunier, extra-brut

Un émerveillement! Ce champagne est juteux à souhait, pertinent et gourmand. Au palais, il se transforme, de notes herbacées et végétales en saveurs plus complexes, épicées notamment. Il parle tout au long d'un repas sans ennuyer personne. A découvrir absolument. Environ 55 €. Tél.: 03-26-61-11-20

Lanson, « Extra-Age », blanc de blancs

Cette cuvée qui assemble trois millésimes de plus de dix ans nous a fait chavirer. Le nez est incroyable de précision dans les arômes: poire, génoise

et amande. On les retrouve en bouche avec une texture ample. La finale, saline et crayeuse, aide à reprendre pied avec la terre ferme. Sublime moment. Environ 60 €. Tél.: 03-26-78-50-50

Legras & Haas, « Les Sillons », brut

Un champagne débonnaire, léger, joyeux, sans doute comme la famille qui l'élabore. Les parents ont créé ce domaine, qui porte leurs deux noms, en 1991, et les enfants le perpétuent avec autant d'attention que d'élan. Derrière les bulles, la profondeur apparaît et se prolonge longuement et élégamment en bouche. Environ 70 €. Tél.: 03-26-54-92-90

CHAMPAGNES À PETITS PRIX

A. Margaine, brut

On retrouve toujours avec plaisir ce chardonnay, à la fois charpenté et tendu, comme une voile de plaisance. Il trace sa route dans le palais et ne disparaît pas de sitôt. C'est un champagne de la montagne de Reims, plus précisément de Villers-Marmery où le

chardonnay (présent à plus de 90% dans cette cuvée) est plus vineux que sur la côte des Blancs. Une belle illustration de ce sol avec un apport qualité-prix plus que réjouissant. 16 €. Tél.: 03-26-97-92-13

Philippe Dechelle, blanc de blancs, 2008

Quand on nous annonce le prix de ce 100% chardonnay millésimé, on n'attend pas grand-chose... Et pourtant, quelle ampleur! Le terroir de la vallée de la Marne lui donne beaucoup de gras, de richesse, des arômes de mirabelle, de confiture de poire. Un champagne onctueux. 18 €. Tél.: 03-23-69-95-95

Sabine Godmé, brut, blanc de blancs

Ce domaine familial installé sur la montagne de Reims propose pour un prix tout doux un champagne très aérien et croquant comme une pomme verte (sans fermentation malolactique pour garder sa fraîcheur). Il est produit à partir d'un assemblage de récoltes étalées entre 2006 et 2010. Une sensation de pureté très désaltérante. 19 €. Tél.: 03-26-49-45-28

LIRE LA SUITE PAGE 18

Des millésimés qui s'ignorent



Valérie Charpentier, petite-fille de Pierre Moncuit, dirige désormais la maison.

CHAMPAGNE PIERRE MONCUIT

CHAMPAGNE PIERRE MONCUIT

Le Mesnil-sur-Oger

Le champagne Pierre Moncuit est souvent assorti d'un autre prénom: Nicole. Fille de Pierre Moncuit, elle n'a cessé de faire progresser la maison depuis plus de vingt ans. Mais aujourd'hui, un autre prénom émerge: Valérie. Désormais aux commandes, Valérie Charpentier est la fille de Nicole Moncuit. Nous sommes donc bien au sein d'une production très familiale. « Les parents de mon grand-père avaient déjà des vignes, mais c'est lui qui a commencé à le commercialiser sous son propre nom. Avec l'aide de ma grand-mère, qui aimait beaucoup recevoir les clients, ils ont développé la maison. »

Moncuit a plusieurs particularités. D'abord c'est une maison qui ne possède que des vignes de chardonnay: 15 hectares au Mesnil-sur-Oger et 5 hectares à Sézanne. Et qui ne voit pas l'intérêt d'acheter du raisin de pinots: « Nos vignes sont situées sur de grands terroirs à blancs, peut-être les plus beaux. Pourquoi irions-nous chercher ailleurs? Le chardonnay est un cépage hyperélégant, sympa à travailler: on l'aime. » Certes, mais le pinot noir, par exemple, peut apporter beaucoup de puissance à un vin. « Nous n'avons aucune frustration de ce côté! Sur les millésimes plus âgés, on a des vins puissants avec beaucoup de caractère. De la puissance, on en a, elle est juste différente de celle que peuvent transmettre les raisins noirs: on garde beaucoup de fraîcheur, même sur les cuvées mûres. »

L'autre particularité de la maison Moncuit, qui est un parti pris rarissime en Champagne, est de refuser les vins de réserve, autrement dit l'assemblage de vins plus âgés avec la vendange de l'année. Autrement dit, même les cuvées qui ne s'affichent pas comme des millésimées le sont dans les faits. « On ne travaille pas dans l'optique de faire quelque chose d'identique tous les ans. On veut développer les caractéristiques de chaque millésime. Chaque année est différente, les conditions météo ne sont pas les mêmes, on n'a pas la même récolte, la même acidité, la même richesse... Et comme pourtant chaque cuvée doit être de bonne qualité, on peut dire qu'on ne va pas vers la simplicité! »

Pour autant, il n'y a pour Valérie Charpentier pas de risque que sa clientèle s'égare d'une année à l'autre: « Le terroir ne change pas, les vignes non plus et pas davantage la personne qui fait le vin. Donc, il y a toujours des fils conducteurs. Je pense qu'il y a des nuances plutôt que des différences d'une année à l'autre. Nous conservons notre signature. »

Conséquence de l'absence de vins de réserve, toutes les cuvées Pierre Moncuit vieillissent au minimum trois ans avant d'être mises sur le marché (alors que la durée minimale obligatoire n'est que de douze mois pour les champagnes sans indication d'année). « C'est aussi une caractéristique de notre terroir du Mesnil-sur-Oger. Il y a beaucoup, beaucoup de craie, ce qui donne des vins très tendus avec des notes minérales. A notre sens, ce sont des vins qui ont besoin d'au moins trois ans pour s'ouvrir, sinon ils sont trop vifs. » Valérie Charpentier avoue avoir « des envies de nouvelles cuvées », sans vouloir en dire plus. Un indice? « De nouvelles très belles cuvées. » Parions qu'il s'agit de bouteilles haut de gamme. D'ailleurs, vu le prix et la qualité des champagnes d'entrée de gamme de la maison, il semble difficile de faire meilleur de ce côté-là. ■

O.N.E.



MUMM GRAND CORDON, INTENSÉMENT MUMM.
L'INTENSITÉ DU PINOT NOIR DANS UNE BOUTEILLE AU DESIGN AUDACIEUX.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La vigne en toute liberté



**CHAMPAGNE
LARMANDIER-BERNIER**

Vertus

Goûter pour la première fois un verre de Larmandier-Bernier, c'est un peu comme découvrir un pays ou faire une rencontre décisive. L'expérience change son homme. Il y a un avant, pendant lequel vous avez toujours pensé savoir ce qu'était un champagne, et un après, qui ouvre la porte à de nouvelles perspectives. «*Notre métier est tout sauf ennuyeux*», disent Sophie et Pierre Larmandier-Bernier, vigneron depuis une vingtaine d'années.

C'est que, pour eux, être vigneron leur permet de vivre selon une certaine philosophie. Pionniers de la biodynamie, cette culture n'est pas un effet de style dans leur travail quotidien. Elle résulte, à leurs yeux, du bon sens paysan, qui est bien une réalité. Rares sont, comme eux, les vigneron champenois produisant leurs vins à partir de leurs propres raisins.

Ils possèdent un peu plus de quinze hectares, classés en premiers et grands crus, répartis dans la côte des Blancs, du village de Cramant, au nord, où ils produisent notamment un monocru («*La Vieille Vigne du Levant*»); et à Vertus, au sud, où ils ont installé leurs caves en 2002. Entretien comme des jardins pas forcément rasés de près, ces vignes provoquent parfois la colère des voisins, gênés par l'herbe où les lapins se plaisent. «*Le vivant dérangerait-il?*», se demande alors le couple qui vinifie en levures indigènes, c'est-à-dire sans générer la fermentation par des intrants extérieurs à la vendange. Leurs choix sont difficiles et exigeants, ils s'inscrivent dans une globalité. Mais

c'est le résultat qui compte : voilà un vin absolument différent des autres, d'une personnalité précise, intense, digeste, saine, longue. Littéralement, ça explose.

Les vins sont élevés en foudres ou en fûts, c'est-à-dire dans des contenants en bois en plus ou moins gros, ce qui réclame une hygiène sans concession de la part du vigneron, car il est plus difficile d'obtenir des vins nets dans de tels contenants que dans des cuves en inox, plus faciles à nettoyer et à travailler. Les Larmandier aiment la difficulté, donc. Ils n'en sont pas non plus marginalisés. Sophie et Pierre ont su imposer leur gamme originale, sans s'inscrire dans une démarche élitiste. Leurs prix restent très corrects, et si leur brut «*Longitude*» est à 36 euros, leur haut de gamme, «*La Vieille Vigne du Levant*» est à 59 euros. Chaque cuvée est une expression particulière de ce vignoble original.

On est loin du formatage avec ces vins toujours faiblement dosés, car issus de raisins récoltés mûrs, avec une rigueur exemplaire. Normal, ils sont maîtres à bord. En 2016, par exemple, ils décident de vendanger en deux temps. Ils commencent le 21 septembre à récolter le pinot noir, qui représente 15 % de leur exploitation. Puis ils attendent une semaine pour cueillir leurs chardonnays, arrivés à pleine maturité. Ils finissent le 5 octobre, «*sous le soleil!*».

Cela paraît banal de décrire cet aspect de la production. Pourtant, rien n'est plus rare en Champagne que de maîtriser à ce point sa matière première, quand tant de maisons ne possèdent pas leur vignoble et dépendent de dates de vendanges communales. Là est un secret des Larmandier-Bernier, mais ce n'est pas le seul. Ils bénéficient en aval de caves exceptionnelles creusées dans la craie, idéales pour le vieillissement des vins. Tout cela contribue à créer de petits bijoux à faire scintiller dans nos verres. ■

LAURE GASPARTOTTO

**Marlène Delong,
«*Cuvée Privilège*»**

Un jeune domaine sur la côte de Sézanne, animé d'une farouche volonté de se rapprocher d'un esprit nature avec un minimum d'intrants dans la vigne comme au chai. Le résultat est très pur, aromatique, frais. Le nez est «*jaune*» : des arômes de fleurs jaunes entourées de mirabelle et de coing. La bouche est souple, facile. Un joli plaisir. 22 €. Tél. : 03-26-80-58-73

**De Lozey, extra-brut,
blanc de noirs**

Coup de cœur pour cette maison entretenue depuis quatre générations et pour son actuel propriétaire, Philippe de Lozey. Son extra-brut est un 100 % pinot noir superbe. Son nez est précis, fruits rouges en avant, et se déploie autour d'épices tels le clou de girofle et le poivre. En bouche, on sent une belle patine due à l'assemblage de vins de réserve de 10 à 15 ans. 22 €. Notons aussi une remarquable cuvée 1999 (env. 35€), élégante, aux notes de cumin, tabac et cardamome. Tél. : 03-25-38-51-34

Colin, «*Cuvée Blanche de Castille*», brut, blanc de blancs
Certains champagnes vous font soupire d'envie : vous aimeriez

avoir leur classe, leur élégance. Voilà exactement ce qui se passe en goûtant ce champagne très délicat. Des arômes magnifiques de fleurs blanches et de brioche, une pointe de mangue acidulée. C'est totalement charmant. 22,50 €. Tél. : 03-26-58-86-32

CHAMPAGNES BIO ET BIO- DYNAMIQUES

**Francis Boulard,
«*Les Murgiers*», extra-brut**

Une alliance de force et de finesse pour ce champagne en troisième année de conversion bio. Finesse, parce que le nez de ce pur pinot meunier est floral, avec une pointe de pomme. Force, parce que sa vinification en petits fûts de chêne anciens lui donne de la corpulence et de la richesse. Et pourtant, c'est une finale saline et salivante qui reprend la main pour boucler le tour du propriétaire avec fraîcheur et vivacité. Cette cuvée, le classique de la maison, donne un aperçu de la complexité des vins du domaine. Environ 30 €. Tél. : 03-26-61-52-77

**Drappier, «*Brut nature,
zéro dosage*»**

En conversion biologique depuis 2014, ce champagne accumule les bonnes nouvelles sanitaires : il contient une dose minimale de soufre et n'est pas filtré. Autant dire qu'il s'impose par son côté sain et franc. Mais pas seulement ! Sa richesse est d'une gourmandise rare. Issu exclusivement de pinot noir, il déploie des saveurs raffinées et délicates de fruits rouges pour s'achever sur des notes légèrement épicées. Environ 30 €. Tél. : 03-25-27-40-15

**Françoise Bedel,
«*Dis vin secret*»**

Quelle émotion ! Les champagnes de Françoise Bedel & Fils ont cette faculté rare de nous bouleverser par leur beauté simple et naturelle, leur talent à sublimer le pinot meunier (ici présent à 90%), cépage trop souvent déconsidéré. Ce champagne en biodynamie gagne à être écouté, à prendre le temps de s'aérer parce qu'il se montre ensuite attentionné ; c'est un vin qui pense à celui qui le boit. Très pur, évoquant la framboise et l'ananas surmonté de chantilly, il imprime une pause aérienne en forme de virgule. Environ 35 €. Tél. : 03-23-82-15-80

**Larmandier-Bernier,
«*Cuvée Longitude*»,
blanc de blancs extra-brut**

En biodynamie depuis plus de vingt ans, ce champagne expose une sérénité à toute épreuve. Un vrai coup de cœur pour ce vin de terroir généreux dans son prix au vu de sa qualité. Un summum d'enthousiasme pour cette matière d'une pureté éclatante, cette finesse remarquable. L'intensité ouvre un univers d'arômes insoupçonnés. A goûter pour ne plus voir le champagne de la même façon. Environ 35 €. Tél. 03-26-52-13-24

**Pascal Doquet,
«*Diapason*»**

Surprise à tous les étages. La contre-étiquette indique 4,5 grammes de sucre au litre : ce grand cru du Mesnil-sur-Oger (Marne) est donc un extra-brut. Et vu le terroir, on attend

de la craie entre les dents. Et pourtant le premier nez affiche une franche gourmandise ! En goûtant, nous voilà avec une tarte tatin en pleine caramélisation à l'esprit, raccord avec la robe or soutenu du champagne. La texture est riche, voluptueuse et pourtant pas la moindre lourdeur à l'horizon. Un énorme coup de cœur. Environ 40 €. Tél. : 03-26-52-16-50

**Franck Pascal,
«*Cuvée Reliance*»,
brut nature**

Souple et tendu à la fois : cette cuvée sait le faire ! Une prouesse physique et physiologique... Certifié en biodynamie, ce champagne déploie un trésor d'harmonies qui résonnent longuement sur les papilles. Expressif et complexe, sur des notes fleuries, beurrées et de noisette, il laisse au palais une sensation de pureté. Environ 40 €. Tél. : 03-26-51-89-80

**Jacquesson, «*Cuvée n° 739*»,
extra-brut**

Franchement, ce vin est énorme, grandiose, et encore plus quand on connaît son prix honnête. A ce moment-là, il devient encore plus immense. Il fait vraiment partie des grands champagnes, d'une race et d'une précision rares. Un grand bol d'air pur se dégage de ce verre, qui exhale des notes élégantes de caramel. Un vin qui fait autorité et qui impose le silence. Magnifique. On pourrait même le déguster avec un cigare. Environ 40 €. Tél. : 03-26-55-68-11

Leclerc Briant, brut réserve

Un domaine formidable sous bien des aspects : introduction de l'agriculture biologique dès 1960 et de la biodynamie dès 1990, et surtout des cuvées emballantes qui ressortent toujours en dégustation. Celle-ci ne fait pas exception : nez de tilleul complété par la pêche et la reine-claude pour un ensemble fort joyeux, très direct, très «*lisible*». Un de nos chouchous. Environ 40 €. Tél. : 03-26-54-45-33

LIRE LA SUITE PAGE 20

SUITE DE LA PAGE 16

**Pierre Moncuit, «*Delos*»,
brut, blanc de blancs**

Ce champagne nous a fait l'effet d'une course automobile des années 1930. Avec sa bulle vive, son nez citronné, élégant et sa bouche elle aussi très vive, tonique, ce grand cru a tous les charmes de la vitesse bien habillée. N'allez pas croire pour autant qu'il disparaît aussi rapidement : même vide, le verre dégage des arômes de tilleul et de madeleine qui donnent envie de refaire un tour avec ce champagne charismatique. 20,50 €. Tél. : 03-26-57-52-65

**Albin Martinot,
«*Cuvée Rollon*»**

Le nom de cette cuvée a deux origines : pour Albin, c'est la tonnellerie présente dans la famille, car ce champagne est vinifié en fût ; pour sa femme Peggy, c'est le bateau en bois sur lequel ont travaillé ses grands-parents et qui orne l'étiquette. Quoi qu'il en soit, ce champagne est à la fois vineux et tonique (il n'est pas sulfité) avec une vraie personnalité très attachante. 21,10 €. Tél. : 03-25-29-83-49

Du bio sinon rien

**CHAMPAGNE
PASCAL DOQUET**

Vertus

Pascal Doquet est président de l'Association des champagnes biologiques. L'homme semble d'un calme inébranlable, l'évocation des vins bio sans certification lui fait pourtant hausser le ton : «*Ceux qui disent qu'ils ne sont pas certifiés parce que c'est beaucoup de paperasserie mentent : ça prend une demi-journée par an. Ce sont les mêmes, les "presque bio", qui ont utilisé de la chimie cette année. Se faire certifier est un engagement militant. On prend des risques, on les assume. Alors, ça nous chagrine de voir des maisons qualifiées de bio dans les médias quand elles ne sont pas vraiment engagées.*»

Dès 1982, sur les terres de ses parents, Pascal Doquet intègre cette dimension. Mais ceux-ci ne l'entendent pas de cette oreille : «*Pour*

eux, c'était revenir en arrière. J'étais le seul à voir la chimie comme une impasse, il valait mieux qu'on se sépare.»

Il prend son indépendance en 2004, met en avant les caractères des terroirs (la «*Cuvée Diapason*» naît du «*Mesnil*», «*Arpège*» est un accord de trois vignobles), pas assez exploités à son goût dans la région : «*La communication parle beaucoup de la maison, peu de la typicité des terroirs. Les grandes marques ont tendance à les lisser. Quand vous achetez une bouteille, vous ne savez pas d'où viennent les raisins.*»

Les champagnes de Pascal Doquet sont d'une qualité rare. Nous regrettons d'autant plus que les bouteilles soient difficiles à trouver. «*C'est vrai qu'on n'est pas très commerçant. On a attendu que les clients viennent, ils sont venus du monde entier et pas trop de France. Ce n'était pas un choix.*» Près de 90% de ses bouteilles partent donc à l'étranger.

Le reste se déniche chez quelques chanceux cavistes et dans des restaurants multi-étoilés. Mais aussi directement à la propriété. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Photographie par Warren & Nick



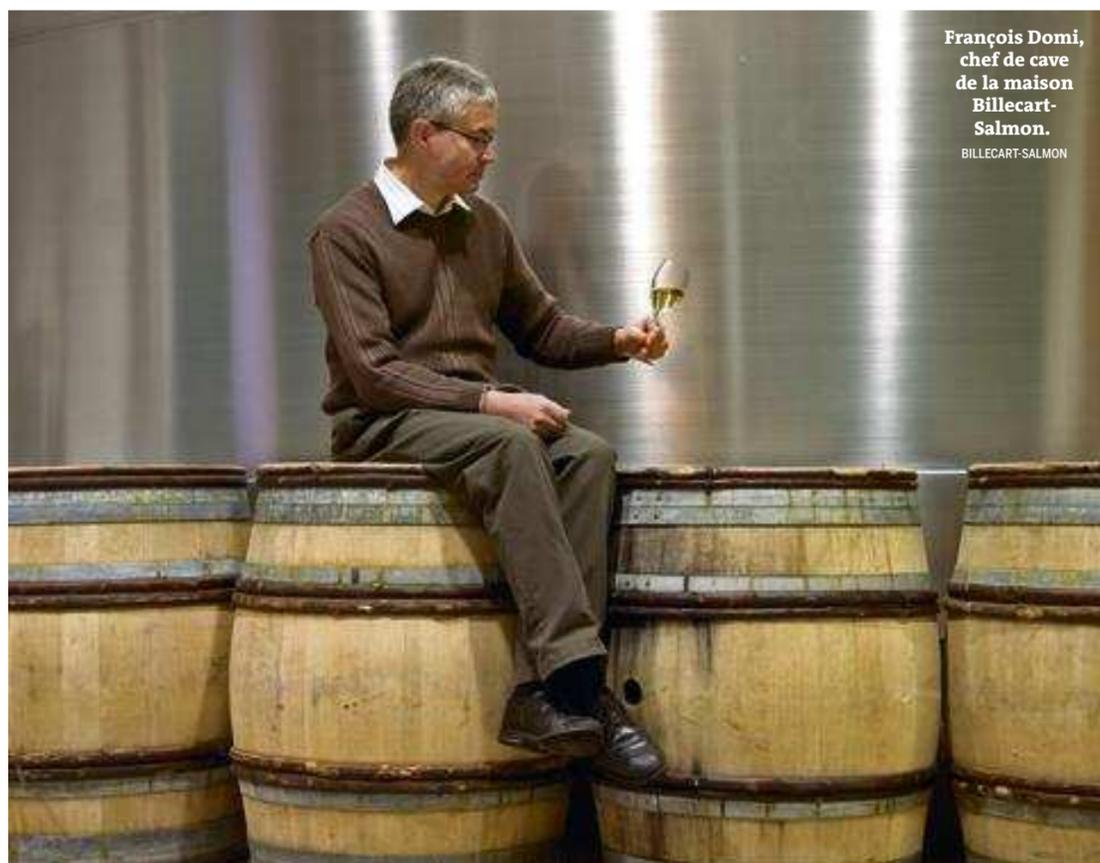
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

PERRIER-JOUËT, MAISON FONDÉE EN 1811

Depuis sa fondation, la Maison Perrier-Jouët crée des champagnes floraux d'une rare finesse, marqués par le Chardonnay.
L'anémone japonaise du flacon Belle Époque a été dessinée en 1902 par l'artiste et maître verrier Émile Gallé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le charme discret de la constance



François Domi,
chef de cave
de la maison
Billecart-
Salmon.
BILLECART-SALMON

**CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON**

Mareuil-sur-Aÿ

Billecart-Salmon, c'est d'abord une étiquette rose saumonée, sobre et élégante, arrondie aux angles, avec le sigle d'un «B» ouvert comme une vrille de vigne. La marque bénéficie aussi d'un réseau de distribution efficace et de proximité. Sinon, c'est une propriété familiale plutôt discrète, qui pose patiemment sa marque depuis bientôt deux cents ans. En 2005, la famille Frey rejoint l'actionnariat de la maison, de la même manière, sans faire de bruit, afin simplement de participer à la pérennité de l'œuvre historique.

Inversement proportionnel à sa grande réputation, ce domaine de Mareuil-sur-Aÿ est de petite taille : il possède à peine une douzaine d'hectares de vignes, à dominante de pinot noir. Ce qui lui permet de produire, entre autres, le Clos Saint-Hilaire, un blanc de noirs issu de vignes de plus de cinquante ans. Ce mono-cru, dont le nom est celui du lieu-dit, a été vinifié séparément à partir de 1995, alors que la tendance en Champagne était de prouver que la région était aussi capable de produire des vins comme on en fait dans d'autres régions viticoles – sans assemblage de raisins, ni de parcelles ni de millésimes. D'un seul tenant, vinifié sur place, le Clos Saint-Hilaire participe donc à l'expression contemporaine champenoise, mais cette cuvée est loin de représenter la production de la maison.

Pour subvenir à tous ses besoins en raisins, Billecart-Salmon a conclu depuis longtemps des contrats d'approvisionnement avec des vigneronniers qui lui garantissent une matière première de qualité, essentiellement en grand cru dans les villages d'Avize, de Cramant ou du Mesnil. Ce contrôle rigoureux des raisins permet d'assurer ce style « maison », axé sur la légèreté, le fruité et l'élégance. Quand on dit léger, on s'approche davan-

tage du côté aérien des saveurs que d'un aspect sans matière. C'est pour cette raison que le « Brut rosé » est emblématique de Billecart-Salmon : il résume la personnalité de la marque, sa finesse chatoyante. Ni de loin ni de près, on ne risque de déplorer l'oxydation dans ces vins : tout est sous contrôle depuis l'arrivée des raisins jusqu'à l'élevage, notamment grâce à une maîtrise radicale des températures de vinification. Billecart-Salmon est d'ailleurs l'un des pionniers de la technique de la stabilisation de la vendange par le froid.

Depuis 1993, avec François Roland-Billecart, c'est la septième génération qui gouverne la maison. En 1999, l'héritier récolte les fruits de ses prédécesseurs lors d'un concours mondial qui réunit un jury d'experts internationaux à Stockholm et qui élit la « Cuvée Nicolas François Billecart » 1959 comme le « champagne du millénaire » lors d'une dégustation à l'aveugle de cent cinquante millésimes des plus grandes maisons champenoises. Un prestige supplémentaire pour cette marque régulièrement citée pour la constance de la qualité de ses vins, élaborés depuis une trentaine d'années par le chef de cave François Domi. C'est lui, par exemple, qui a initié l'élevage en fûts bourguignons, notamment pour le Clos Saint-Hilaire, ainsi que cela se faisait originellement en Champagne.

Parallèlement, il a fait équiper la cave de deux cents cuves de fermentation afin de vinifier séparément les jus les meilleurs. Quant à l'élevage, la maison possède trois kilomètres de caves creusées dans la craie où les cinq millions de bouteilles peuvent attendre plusieurs années avant d'être prêtes au dégorgement et à la dégustation. ■

LAURE GASPARTOTTO

Mumm, rosé, brut

Soyons clairs, ce vin est juste, frais et simple. Mais on se laisse séduire par son honnête finesse. On n'ira pas jusqu'à dire qu'il est élégant, il s'arrête juste avant dans la phase fruitée et gourmande. Un style qu'on aime ou pas, mais qui a ses raisons d'être. Ses bulles peu agressives plaisent aussi par leur train tranquille. Preuve que l'effervescence est multiple, pas seulement tendue comme un arc et peut se montrer parfois avec tendresse. Environ 30 €. Tél. : 03-26-49-59-69

Veuve Fourny & Fils, rosé premier cru, brut

Un savant assemblage donne naissance à ce rosé intense et expressif. Il est composé à la fois de vin blanc issu de raisins blancs (chardonnay), de vin blanc issu de raisins noirs (pinot noir) et de vin rouge (pinot noir). En tout cas, le résultat est savoureux, digne d'un clafoutis avec ses notes de cerise mûre. Longueur moyenne mais fraîche. Environ 30 €. Tél. : 03-26-52-16-30

Huré Frères, « Instantanée » 2008, extra-brut

Ce vin est un parfum. Ses arômes fleuris, raffinés et bien définis, embaument. Puis, très vite, il fait saliver car des notes de tarte au citron meringuée s'échappent, et un monde de gourmandise, de chair, remplace l'univers aérien. Ce champagne devient alors un vin. Plus structuré, plus profond. Sa belle matière se déploie longuement. Quelle générosité ! Environ 30 €. Tél. : 03-26-61-11-20

Pierre Moncuit 2006, blanc de blancs

Revoilà le domaine Pierre Moncuit avec un millésime plein d'éclat, qui joue moins sur la délicatesse que sur la rondeur habituelle de ce millésime chaleureux, des parfums de fruits mûrs recouverts de beurre, façon crumble, mais sans abandonner la fraîcheur. La finale assez saline participe à la grande franchise de ce champagne. Environ 30 €. Tél. : 03-26-57-52-65

Champagne Collet, rosé « dry »

Proposer un champagne *dry*, c'est-à-dire un champagne légèrement sucré au palais (contenant plus exactement entre 17 et 32 g/l de sucre), est toujours un exercice périlleux. Voire culotté. On se souvient trop de mousseux collants jusqu'à écœurement. Rien de tout cela ici : un nez de pêche et fraise fraîche, un sucre qui titille sans importuner, un ensemble régressif et mignon comme un bonbon. A réserver

évidemment pour un dessert ou un goûter d'adultes. Environ 35 €. Tél. : 03-26-55-15-88

Henri Abelé 2006, brut

Comment dire ? Ce vin est tellement crémeux qu'il en est presque tarte à la crème... Mais prenons garde, il se relève, il s'assied très bien. Et même voilà qu'il stimule, entre acidité et amertume. Avec lui donc, il faut prendre son temps pour le découvrir dans tout son équilibre. Carafé, il n'en est que mieux. Sa longueur est éblouissante et s'achève sur des notes gourmandes de pamplemousse et d'épices. Un vin qui a plus d'un tour dans ses bulles ! Environ 40 €. Tél. : 03-26-87-79-80

Veuve Fourny & Fils, « Les Rougemonts », rosé, extra-brut

Amateurs de rosés passe-partout, passez votre chemin. Celui-ci a une personnalité débordante qui nous a emballés. Ce champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la groseille et la rhubarbe, c'est excellent ! Même plaisir débordante qui nous a emballés. Ce champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la groseille et la rhubarbe, c'est excellent ! Même plaisir débordante qui nous a emballés. Ce champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la groseille et la rhubarbe, c'est excellent ! Même plaisir débordante qui nous a emballés. Environ 40 €. Tél. : 03-26-52-16-30

Moët & Chandon, « Grand Vintage » 2008

Un champagne diablement séducteur, au nez explosif d'arômes gourmands : praliné, vanille et une pêche blanche qui redonne du peps. On craint un peu de mollesse en bouche tant le nez est opulent mais, bonne surprise, la trame acide est là et la bouche reste en tension. Environ 50 €. Tél. : 03-26-51-20-20

Chassenay d'Arce, « Cuvée Confidences » 2009, rosé

La « maison des vigneronniers », comme se plaît à s'appeler Chassenay d'Arce (entendez coopérative), a ses vignes dans la côte des Bar, dont 90 % sont du pinot noir. Cette cuvée de prestige présente au départ un nez un peu en retrait. Laissez-lui un peu de temps pour qu'il s'ouvre et dévoile des arômes épatants – du cassis et de la mûre qui s'entourent d'épices et de réglisse. La bouche aussi gagne en ampleur au fil du temps. Un champagne plus complexe qu'il n'y paraît. Environ 55 €. Tél. : 03-25-38-34-75

LIRE LA SUITE PAGE 22

SUITE DE LA PAGE 18

De Sousa, « Cuvée des Caudalies », extra-brut, blanc de blancs

La maison est assez jeune, elle date des années 1950. Pourtant Erick De Sousa, fils du fondateur, s'est imposé comme l'un des vigneronniers les plus talentueux de Champagne. Cette cuvée, mise en bouteille en 2011, est issue d'un assemblage de toutes les années de récolte depuis 1995. Vinifiée en fût, elle est d'une belle couleur paille dorée et offre en bouche une grande ampleur et du gras en finale, couronnés d'arômes de biscuit. Complexe et puissante, chaque gorgée est une découverte. Environ 50 €. Tél. : 03-26-57-53-29

Solemme, « Nature de Solemme », brut nature, blanc de blancs

Ce champagne confidentiel, tiré à moins trois mille bouteilles,

est produit par un domaine en pleine conversion vers l'agriculture biologique. L'effervescence est assez discrète mais on le remarque à peine tant le nez est en alerte face à tant d'arômes : de la cannelle, une pointe de réglisse, de noix de cajou. Et puis la minéralité donne un grand coup de vent en bouche et révèle un champagne tendu comme des barres parallèles. Beaucoup d'élégance et de caractère. Environ 50 €. Tél. : 03-26-50-24-18

Benoît Lahaye, « Cuvée Violaine », brut

Ce champagne, élaboré sans soufre et en biodynamie, fait incontestablement partie des meilleurs. Passez votre nez au-dessus du verre, il sera vite titillé par l'expressivité intense et originale du vin. Mi-chardonnay, mi-pinot noir, il est équilibré, profond, complexe, étalant sa personnalité marquée. Finale sur des notes florales bien définies. Environ 60 €. Tél. : 03-26-57-03-05

MILLÉSIMÉS
ET ROSÉS

Bonnet-Ponson, rosé premier cru

On découvre au sein du méconnu domaine Bonnet-Ponson un pinot noir au fruit très pur, qui dessine au nez et en bouche une cerise tout juste cueillie de l'arbre mêlée de cannelle. Un champagne croquant, très vivant. Environ 20 €. Tél. : 03-26-97-65-40

Bonnet-Ponson, « Les Vignes Dieu » 2008

Gros coup de cœur pour ce champagne inconnu. Il est ample et riche comme un grand drapeau de soie coloré, brioché et onctueux mais avec une tension qui l'empêche de s'empâter. Il s'agit en fait d'un champagne de vignes âgées de cinquante ans et vinifié pour moitié en fûts. On est très content de pouvoir goûter un vrai champagne de repas pour ce prix. Environ 25 €. Tél. : 03-26-97-65-40

La sixième génération passe à l'action

**CHAMPAGNE
BONNET-PONSON**

Chamery

On aurait pu mettre ce portrait dans la catégorie bio. Car 40 % des récoltes 2016 pourront se revendiquer du label Ecocert. Et ce sera le cas de la totalité des parcelles l'an prochain. On aurait pu aussi mettre ce portrait dans les petits prix, tant ils sont vraiment riquiqui, surtout eu égard à la qualité. Mais ce sont bien la cuvée parcellaire millésimée et le rosé pour lesquels nous avons eu un coup de cœur, même si le reste ne nous a pas déçus.

Cyril Bonnet-Ponson a 32 ans. Il est la sixième génération à travailler sur le domaine, dix ans aux côtés de son père, à 100% depuis 2012. Et il n'a pas laissé le poids des traditions l'écraser : passage en bio, diminution des doses de soufre à 35 mg/l maximum, préparation d'une nouvelle

cuvée sans soufre ni dosage : « On a fait de petits essais, il n'y a pas de problème d'oxydation. On a vinifié cette année 30% sans sulfites. Mon père et mon grand-père ont toujours travaillé avec de petites doses, mais ils n'avaient jamais osé sauter le pas. » Il conserve en revanche la signature de la maison, un gros assemblage de 40 % vins de réserve, « pour des champagnes riches et mûres ». Le domaine est sur le versant nord de la Montagne de Reims. « Nos vignes débourent plus tard, et ça nous a sauvé la mise cette année, on n'a pas eu de gelée quand d'autres ont été très touchés. »

Le jeune vigneron a encore beaucoup d'autres projets pour les années à venir : « Avant d'avoir 40 ans, j'aimerais passer l'exploitation au tout-électrique et même, installer une petite centrale solaire. » Cette soif d'entreprendre est de famille. Son père s'est démené sur l'oenotourisme : il a installé huit chambres d'hôtes surplombant les vignes, bientôt transformées en hôtel, et un restaurant. « Tous les matins, on se réveille avec un projet en tête, on doit juste déterminer lequel est prioritaire. » ■

OPHÉLIE NEIMAN

POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

OÙ LE PLAISIR EST LA SEULE MESURE

Affirmant un style particulier qui ne cède pas aux tendances, Philipponnat élabore une gamme de champagnes qui sont avant tout des vins : goûteux, puissants, fins. L'intensité du Pinot Noir est leur trame commune, et l'attachement à la fraîcheur et la minéralité, leur style. Autant de cuvées qui se marient parfaitement à la gastronomie et s'apprécient pleinement lorsqu'elles sont partagées.

www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SOWINE

Des arômes en réserve



Le panneau en mosaïque « La Gestation », de Luigi La Ferla, qui orne La Réserve de la maison Bollinger. BOLLINGER

CHAMPAGNE
BOLLINGER

Aÿ

Au fond d'une cave, une mosaïque lumineuse, colorée, pétillante jaillit d'un mur et interloque. Il s'agit d'une œuvre de Luigi La Ferla, peintre sicilien, représentant sa vision du champagne et de son élaboration. Elle orne La Réserve de la maison de champagne Bollinger. Pour la contempler, il faut donc descendre sous terre et pénétrer dans une cœnothèque flambant neuve. C'est Denis Bunner, chef de cave adjoint de Gilles Descôtes, qui a eu l'idée de faire appel à l'artiste. Et, indéniablement, l'œuvre d'art donne un sacré coup de peps aux bouteilles endormies. En 2012, Bollinger décidait d'accueillir dignement ses vins anciens, dispersés dans différents caveaux plus ou moins oubliés de la cave longue de six kilomètres.

Près de 4000 bouteilles furent ainsi minutieusement restaurées et, en juin dernier, la maison a pu inaugurer deux cœnothèques, chics et graphiques. La « Galerie 1829 » met en valeur des vieux millésimes – le plus ancien date de 1830, un an après la fondation de la maison. La Réserve accueille l'un des socles du style Bollinger : une sélection de magnums de réserve, conservés par cépages et par crus.

« La maison a plusieurs particularités, se réjouit Denis Bunner. Nous avons un beau vignoble de pinots noirs, 170 hectares entre Aÿ et Verzenay. Nous possédons, fait unique en Champagne, des vignes préphylloxériques [qui ont été épargnées par le

phylloxéra] que nous appelons « Vieilles Vignes françaises ». Elles sont cultivées sur deux clos, de chaque côté de la maison. Et puis, il y a ces fameux magnums de réserve, environ 760 000 étalés dans les galeries de la cave. Ce sont des quarts de mousse. » Ce terme, qui ne s'emploie guère qu'ici, signifie que chacun de ces magnums possède une légère effervescence. « Ce procédé permet de les protéger du vieillissement afin qu'ils aient une évolution lente et harmonieuse », précise le jeune chef de cave. Car ces bouteilles, âgées de 5 à 15 ans pour beaucoup, jouent un rôle fondamental dans le style de la maison : elles servent à l'élaboration des bruts sans année.

On comprend mieux alors d'où vient cette puissance contenue qui arrive en bouche quand on goûte un Bollinger, cette vinosité. « Je préfère le terme "intensité", corrige Denis Bunner. Pour moi, le style Bollinger c'est : fruits dans tous les états, du plus frais au plus sec, effervescence crémeuse et texture dense et subtile. » Le trentenaire évoque également « des arômes d'écorces d'orange, qui sont à [son] nez la marque de Bollinger ». Autour de cet axe, la gamme de la maison est assez resserrée. Pas de blanc de blancs, de blancs de noirs, d'extra-brut ni de dry. Ici, on ne se disperse pas. Le brut sans année se décline en blanc, appelé « Spécial Cuvée », et en rosé.

Suivent deux millésimés, « La Grande Année », également en blanc et en rosé. Puis le « R.D. », acronyme de « récemment dégorgé », indiquant un champagne de grande maturité. Enfin, rarissime, la « Cuvée Vieilles Vignes françaises ».

Et un petit bonus, tout aussi rare : La Côte aux Enfants, un vin rouge d'une légendaire parcelle d'Aÿ. Bollinger aime décidément la rareté. Dans les caves s'activent toujours deux remueurs, dont l'un à plein-temps. Au-dessus, un tonnelier : le seul en Champagne. ■

OPHÉLIE NEIMAN

SUITE DE LA PAGE 20

Billecart-Salmon, rosé, brut
Couleur emblématique de la maison, ce rosé n'a aucun équivalent tant son identité est forte. Non qu'elle soit imposante ou riche, mais sa finesse, son harmonie, sa matière franche et raffinée ne ressemblent à aucune autre. Voici donc un champagne qui est l'expression de la maison grâce à son effervescence harmonieuse, mais qui s'en distingue par son interprétation unique grâce à un toucher travaillé selon un savoir-faire propre. De la haute civilisation, en somme. Belle persistance.
Environ 60 €. Tél. : 03-26-52-60-22

Louis Roederer et Philippe Starck, brut nature, 2009
Taillé comme un diamant, ce champagne aux mille facettes

aromatiques file droit. Il se montre habilement aussi pur et franc qu'élegant. On est propulsé dans un univers rigoureux, maîtrisé et néanmoins gourmand et sain. Des bulles cadrées ! Sensation finale longue et énergique sur des notes de fruits frais et de fleurs blanches. Quelle brise légère au-dessus de cette mousse fine et vivace !
Environ 60 €. Tél. : 03-26-40-42-11

Cazals, « Le Clos Cazals » 2005, extra-brut, blanc de blancs

Ils sont révévés en Bourgogne, mais les clos sont très rares en Champagne. Pourtant, leur influence est indéniable : les murs maintiennent les vignes au chaud et de mieux faire mûrir le raisin. Conséquence : sur la vingtaine de clos qui existent dans le vignoble champenois, la plupart atteignent des prix astronomiques. C'est dire si celui-ci semble plutôt bon marché. Mais tout

cela n'aurait aucune importance s'il n'était pas bon. Il est bien mieux que cela, il est superbe : de la puissance mêlée de finesse, l'image de la main de fer dans un gant de velours. Du citron confit et de la chantilly plein le nez, une bouche onctueuse qui s'affine comme une flèche et devient minérale, vive. Un beau voyage en terres gastronomiques.
Environ 70 €. Tél. : 03-26-57-52-26

CUVÉES
D'EXCEPTION

Jacques Selosse, « Version originale », extra-brut, blanc de blancs
Anselme Selosse (fils de Jacques) est un monument pour les puristes du champagne, à tel point que sa production est prise d'assaut... et vite écolée ! Si vous ne parvenez pas à dénicher

une cuvée, n'hésitez pas à réserver pour l'an prochain, car cette « Version originale » est, comme ses autres champagnes, une véritable claque, puissante et sans concession. Des arômes de fruits séchés et fumés, des épices, une bouche d'une intensité insensée (gare, si vous goûtez d'autres vins derrière, à ce qu'il ne les écrase pas). Une personnalité inoubliable.
Environ 75 € (jusqu'à 200 € sur certains sites Internet).
Tél. : 03-26-57-70-06

Lanson, « Noble Cuvée » 2000, blanc de blancs
Cuvée haut de gamme de Lanson, issue des meilleurs vins d'Avize et Cramant. Il s'ouvre en délicatesse puis gagne en franchise avec des arômes miellés, de citron confit. Beaucoup de champagnes de 2000 sont déjà fatigués mais celui-ci, sans fermentation malolactique, reste vivace. Un vin néanmoins intime, à écouter, qui ne s'impose pas.
Environ 100 €. Tél. : 03-26-78-50-50

Les cuvées stars

Pour conserver son caractère remarquable, elle ne doit apparaître qu'exceptionnellement. Sa sortie doit être fêtée, si possible à quelques mois de Noël. La cuvée exceptionnelle n'est pas un champagne classique serti dans un coffret luxueux ou dans un nouvel écrin. Elle se doit d'être une création ex nihilo, qui surgit dans le paysage de la marque pour parfois s'éteindre dès le stock écoulé. Roederer s'acoquine ainsi avec Philippe Starck. La collaboration entamée avec le brut nature 2006 se renouvelle avec un brut nature 2009 très réussi (env. 65 euros). Taittinger sort la 14^e édition de Taittinger Collection : un brut 2008 qui promet au consommateur de « boire une œuvre d'art ». Pour l'occasion, la bouteille est habillée par le photographe brésilien Sebastiao Salgado (env. 220 euros). Et Moët cogne fort avec son MCIII de l'an dernier. Les envies et les motivations varient, de l'opération marketing à l'envie de jouer sans se soucier du qu'en-dira-t-on, en passant par l'exercice radical – on pense aux Ter Blanc et Ter Noir de Philippe Gonet (env. 40 euros) – ou par l'expérimental, telle la « Cuvée 15 ans a minima de Gosset » (env. 90 euros). Enfin, cet automne, Piper-Heidsieck vient de lancer la première version rosée de sa « Cuvée rare », en millésime 2007 (env. 350 euros). Néanmoins, un trait commun les réunit toutes : elles sont issues de longs vieillissements. Elles ne s'improvisent pas. Réconfortant.

Mumm, « Cuvée R. Lalou » 2002

Un champagne ravissant, doré comme un croissant. Dès qu'on l'approche de notre visage, ses arômes nous font craquer : de l'acacia qui coule vers le miel, très câlin, et l'évocation nette d'un cannelé, comme une douceur qui reconforte. La bouche est sur la même ligne, enrobée, enveloppante. On songe aux femmes de Botero.
Environ 120 €. Tél. : 03-26-49-59-69

Taittinger, « Comtes de Champagne » 2006, rosé

Le millésime 2006 a accouché de champagnes souvent ronds et gourmands, pas toujours élégants. Et pourtant : quel incroyable raffinement dans ce « Comtes de Champagne » ! Des arômes de fraise des bois écrasée, de mûre se mêlent à une fine fumée, des boudoirs prennent place sur la langue. La bouche est plus somptueuse encore, d'une classe rarement égalée. Ce champagne nous évoque Romy Schneider, en tout cas une femme réunissant la beauté, l'intelligence et l'élégance, avec une certaine touche aristocratique.
Environ 160 €. Tél. : 03-26-85-45-35

Bollinger, « R.D. » 2002

Son nom est à lui seul une promesse : « R.D. », pour récemment dégorgé, signe qu'il nous a attendus tout ce temps dans sa maison avant de s'éveiller. Et l'année 2002 a créé un millésime splendide pour la garde. Résultat, ce champagne semble à peine sorti de l'adolescence, avec des notes de verveine, de prune et de madeleine et une fraîcheur intense en bouche. A garder encore longtemps dans sa cave.
Environ 210 €. Tél. : 03-26-53-33-66

AR Lenoble, « Cuvée Gentilhomme » 1996, grand cru, blanc de blancs

Alors que la plupart des champagnes de cet âge ont déjà un pied dans la tombe – et souvent les deux –, cette cuvée issue de la collection « Prestige » de la maison traverse le repas à grandes enjambées et ne rechignerait pas devant un marathon. On est tout bonnement bluffé par cette vigueur, dont même la robe citron ne trahit pas l'âge. Certes la maturité se sent, avec un bouquet automnal, de l'abricot sec, des accents de céréales grillées. Mais la trame de citron confit rajeunit le tout et joue au soleil radieux. L'absence de sucre participe à la vigueur de cette cuvée de très haut niveau.
Environ 280 €. Tél. : 03-26-58-42-60

Dom Pérignon, « P2 » 1998, brut

Un vin de luxe qui s'impose par son équilibre et sa grande élégance. Il accompagne tout un repas pour des saveurs de haut vol. Il est si raffiné qu'il s'adapte aussi bien à un homard qu'à des pâtes à la truffe blanche ou à une poulette de Bresse. La matière de ce vin est crémeuse et énergique : il exhale des notes de chèvre-feuille, d'agrumes, d'amandes et d'iode. Epanoui aujourd'hui, ce 98 peut se garder encore très longtemps.
Environ 330 €. Tél. : 03-26-51-20-00

Krug 2002

Ce champagne est un monument, un édifice, une tour à l'assaut du ciel. On lève le nez au ciel quand on le goûte. La puissance est bien là, mais elle ne s'impose pas, on l'oublie presque devant le caractère dynamique, énergétique, énergique même, de cette cuvée. Au nez, cappuccino et pain grillé, marmelade d'agrumes, un peu d'ananas, on rend les armes face à une telle profusion de parfums. Quand la gourmandise de Krug s'associe à un millésime vibrant, ça fait des étincelles.
Environ 350 €. Tél. : 03-26-84-44-20

Moët & Chandon, « MCIII », brut

Voilà une étonnante, voire intrigante, cuvée à tous points de vue. D'abord, le flacon, noir et argent, original et lourd, conçu comme un écrin, est destiné aux collectionneurs. Et le vin ? Imposant, certes, mais d'une précision de haut vol. En rien agressif, ce MCIII enrobe le palais, envoûte par sa maturité. Finale opulente, riche et complexe, qui s'achève sur des notes d'agrumes et de viennoiseries.
Environ 450 €. Tél. : 03-26-51-20-00

Le Monde

Siège social : 80, bd Auguste-Blanqui
75707 PARIS CEDEX 13
Tél. : +33 (0)1-57-28-20-00
Fax : +33 (0)1-57-28-21-21
Télex : 206 806 F

Édité par la Société éditrice
du « Monde » SA
Président du directeur,
directeur de la publication :
Louis Dreyfus
Directeur du « Monde » :
Jérôme Fenoglio

La reproduction de tout article est interdite sans l'accord de l'Administration. Commission paritaire des journaux et publications n° 0717 C 81975.
ISSN : 0395-2037

Pré-presses Le Monde
Impression L'Imprimerie
79 rue de Roissy
93290 Tremblay-en-France
Printed in France

Crémant : le petit cousin sort de l'ombre

Fort d'une appellation dans huit régions, ce vin monte en gamme et affirme sa légitimité sur les meilleures tables

Oser la différence. » Que ce soit à travers son slogan ou sur l'ensemble de sa communication, la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant a à cœur de ne jamais prononcer le mot interdit. Celui qui jaillit quand on veut évoquer un bon crémant, quand on désire le comparer à... un autre effervescent. Il est dans tous les esprits mais tabou. Mais osons : le champagne. A l'adage naïf « Mieux vaut un bon crémant qu'un mauvais champagne », Olivier Sohler, le directeur de la fédération, réplique : « Mieux vaut boire quelque chose de bon, c'est une certitude ! » Mais il s'avoue agacé d'en être encore à affirmer ces évidences. Car le crémant est bon, de plus en plus, même. Il n'est pas rare de trouver des bouteilles ayant vieilli trois ans sur lattes avant commercialisation, l'équivalent d'un champagne millésimé, parfois plus. Certaines cuvées, comme le Triple Zéro de Jacky Blot, sont même préférées des sommeliers à nombre de bouteilles du grand cousin.

L'histoire avait tout de même très mal démarré : le mot « crémant » est à l'origine un terme champenois qui désigne un champa-

son appellation dans huit régions, il représente une superficie de 9 400 hectares, rassemble 1200 producteurs, qui ont produit en 2015 87,3 millions de bouteilles. Dans le Jura ou en Alsace, plus d'un quart de la production viticole est réservé au crémant. Chaque région exploite des cépages propres à son terroir : riesling et pinot gris en Alsace, sauvignon et sémillon à Bordeaux, aligoté en Bourgogne, clairette à Die, poulsard et trousseau dans le Jura, chenin à Limoux et dans la Loire, jacquère et altesse en Savoie. Le slogan « Oser la différence » ne s'interprète pas seulement face au champagne mais aussi entre les régions. « En Alsace, vous trouvez de la fraîcheur, du fruité, de l'acidulé dans les vins, précise Olivier Sohler. Donc vous devez retrouver ces caractéristiques dans le crémant alsacien. Alors qu'en Bourgogne, il y a plus de charpente, plus de corps, et le crémant doit rejoindre cette idée. Chaque appellation doit avoir sa typicité qui se retrouve dans la bouteille. »

Pourtant, un cépage, très utilisé en Champagne, est présent dans six des huit régions : le chardonnay. Yves Baltenweck, président de la cave de Ribeauvillé, en Alsace, élabore un splendide crémant, la Grande Cuvée, fruit d'un élevage de soixante-douze mois sur lattes (six ans !), à base de pinot noir et de chardonnay. Deux cépages utilisés dans le champagne ! « C'est vrai, mais n'oubliez pas que le pinot noir est aussi alsacien, rappelle-t-il, amusé. Plus sérieusement, le crémant à base de riesling ne séduit que les Allemands. Cette cuvée plaît énormément, et à tout le monde. Mon objectif est simplement de faire le meilleur crémant. » Le directeur de la fédération des producteurs entend le risque de confusion, mais tempère : « Le chardonnay a fait ses preuves dans tous les pays, il est particulièrement adapté aux effervescents. On ne va pas le refuser sous prétexte que d'autres s'en servent. »

Pour affirmer leur légitimité sur les grandes tables, les crémants mettent le paquet sur la qualité. Un projet de révision de la législation est à l'étude. Au niveau régional aussi, les podiums se hissent d'un cran. La Bourgogne a par exemple créé des mentions « Eminent » et « Grand Eminent » pour ses cuvées d'excellence. L'Alsace a sorti sa médaille « Emotion » dans la même ligne. L'objectif ? Pouvoir proposer des bouteilles plus chères que les champagnes bas de gamme. Aujourd'hui le prix moyen d'une bouteille de crémant se situe entre 8 et 10 euros. Pour combien de temps encore ? ■

OPHÉLIE NEIMAN

Près de

**1200 producteurs
ont produit, en 2015,
87,3 millions
de bouteilles**

gne dont la seconde fermentation, celle qui donne naissance aux bulles, n'a pas totalement abouti. Le crémant de Champagne était donc au mieux un mousseux sucré, au pire un champagne raté.

Depuis 1990, la Champagne a abandonné le crémant. Mais en échange d'une concession de la part des autres régions : qu'elles cessent de parler de « méthode champenoise » pour expliquer que leurs bulles naissent d'une seconde fermentation. C'est le qualificatif « méthode traditionnelle » qui est désormais l'usage. Adieu les risques de confusion, merci d'arrêter les comparaisons. Aujourd'hui, le crémant a

NOTRE SÉLECTION

ALSACE

Domaine Gruss, blanc « Brut Prestige »

Un crémant aux arômes d'agrumes et de coing, qui révèle avec l'ouverture une jolie vinosité qui dure, qui dure. L'Alsace est bien là : c'est tonique et sérieux à la fois.

Environ 10 €. Tél. : 03-89-41-28-78

Frey-Sohler, blanc brut, riesling

Le riesling sort ses notes les plus évidentes d'hydrocarbure, puis, comme pour s'excuser de cette franchise, un parfum de fleurs plus délicat. Une super-personnalité.

Environ 12 €. Tél. : 03-88-92-10-13

BORDEAUX

Vignobles Fournier, rosé brut, « B de Bonhoste »

Le crémant peut aussi se décliner en rosé et on craque pour celui-ci. Il est très expressif, bourré de petites baies rouges, lui donne un beau caractère.

Environ 8 €. Tél. : 05-57-84-12-18

BOURGOGNE

Château de Sassangy, blanc brut

Coup de cœur pour ce vin bio qui a vieilli quatre années sur lattes. Il est floral et vineux, plein de puissance, de précision, de longueur. Même sans ses bulles, il serait délicieux.

Environ 15 €. Tél. : 06-21-56-04-30

Paul Chollet, blanc brut millésimé 2010, « Concerto »

Petite production d'une petite maison à Savigny-lès-Beaune. Le résultat est « waouh », avec une évolution toastée (grâce à une vinification pour moitié en fûts) et des arômes de tabac blond.

Environ 10 €. Tél. : 03-80-21-53-89

DIE

Domaine Raspail Jean-Claude et Fils, blanc brut, millésimé 2011, « Cuvée Flavien »

Ce pionnier bio de la Drôme réalise un crémant vieilli quatre ans très élégant, au nez de muscat, de fleurs, de pêche. Fin et joyeux.

Environ 10 €. Tél. : 04-75-21-55-99

JURA

Domaines Henri Maire, blanc brut, domaine du Sorbief

Pur chardonnay aux notes d'agrumes et de comté et beaucoup de longueur. Très frais avec du caractère.

Environ 10 €. Tél. : 03-84-66-12-34

LIMOUX

Domaine Delmas, blanc brut, « Cuvée des Sacres »

Ce domaine familial produit un crémant élevé trente-six mois et à peine dosé, de chardonnay et de chenin. La texture est aérienne, avec de jolies notes d'amande et de pomme séchées.

Environ 10 €. Tél. : 04-68-74-21-02

LOIRE

Langlois-Château, blanc extra-brut, 2008, « Quadrille de Langlois-Château »

Quelle évolution ! Voici un crémant au top, avec des arômes de pomme cuite et de cannelle, une bouche d'une longueur renversante et un caractère absolument gastronomique.

Environ 20 €. Tél. : 02-41-40-21-40

SAVOIE

Domaine Jean Vullien et Fils, blanc brut

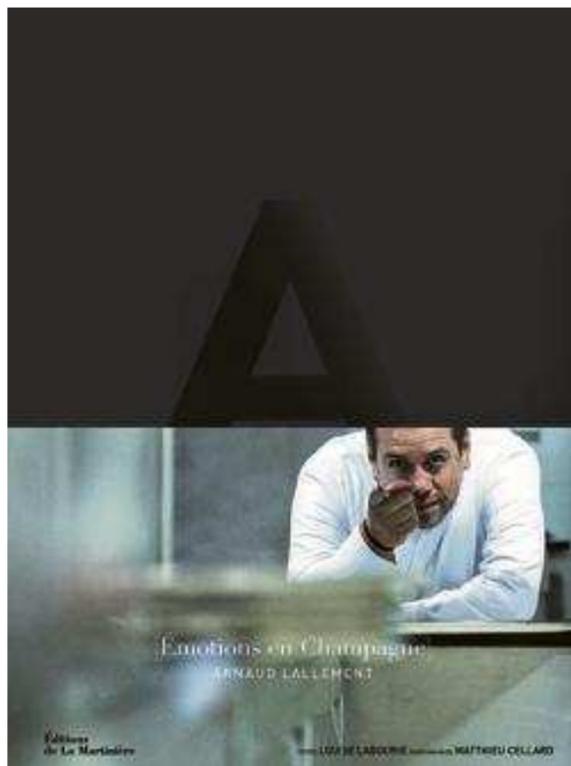
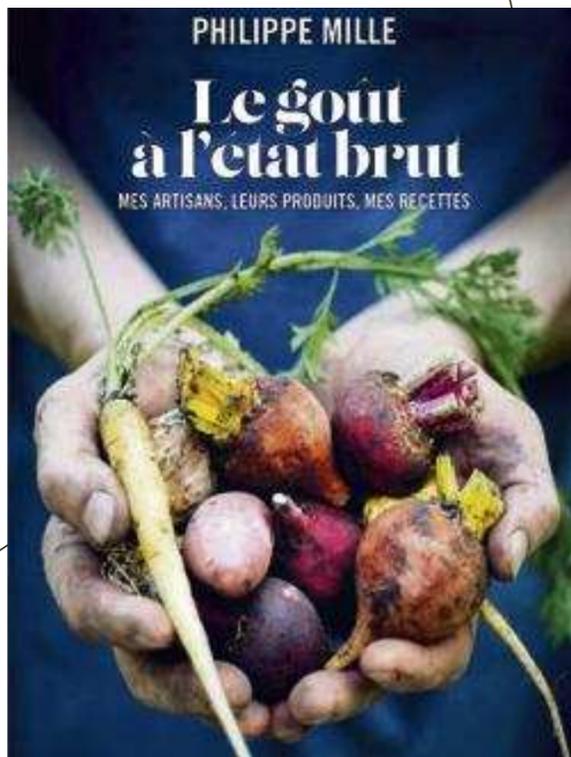
La jacquère, l'altesse et le chardonnay s'allient pour enfanter ce crémant aux épatants arômes de litchi et de fruit de la passion. C'est mûr au nez et en même temps frais en bouche.

Environ 10 €. Tél. : 04-79-28-61-58



LIVRES
SPÉCIAL
NOËL

Notre sélection
d'ouvrages, millésime 2016,
à déposer au pied du sapin
des amoureux
du vin



Les étoilés de la Champagne

Nés tous les deux en 1974, Arnaud Lallement et Philippe Mille incarnent chacun l'excellence gastronomique rémoise. Le premier à L'Assiette champenoise, élégante maison de maître, située à Tinquieux, en périphérie de Reims, le second, au restaurant Le Parc, dans l'imposante demeure néoclassique du domaine Les Crayères. On imagine la compétition relevée, dans la cité des Sacres, entre des tables qui sont aussi des ambassades de l'univers viticole régional. La sortie simultanée des ouvrages *Emotions en Champagne*, d'Arnaud Lallement, et *Le Goût à l'état brut*, de Philippe Mille, pourrait d'ailleurs s'interpréter comme un nouveau round de combat de coqs, si ces étoilés n'avaient le bon goût de choisir deux partis pris éditoriaux opposés.

Pur Champenois, grandi en cuisine aux côtés de son père, Jean-Pierre Lallement, avant de côtoyer quelques légendes culinaires (Michel Guérard, Roger Vergé...), Arnaud Lallement a mené au sommet la maison familiale (trois macarons Michelin depuis 2014) en ciselant un mariage éclatant entre sobriété formelle et faste des saveurs. Nec plus ultra du livre de grand chef, son *Emotions en Champagne* reproduit le raffinement d'un cuisinier maîtrisant son instinct gourmand avec une technique millimétrée. Une pétillante volupté en phase avec l'élégante effervescence locale. Au point que l'ouvrage est autant un mode d'emploi du champagne que de la cuisine de Lallement. Quarante-huit produits phares (caviar, gamberoni, homard, caille, cèpe, truffe...) des menus de L'Assiette champenoise sont accordés – avec l'aide du sommelier Frédéric Boucher – à un champagne de grande maison ou de propriétaires, dont la rédactrice Louise Labourie tire des portraits, illustrés des photos de Matthieu Cellard.

Sarthis, ayant fait ses classes chez Yannick Alléno, Frédéric Anton ou Michel Roth, Philippe Mille aurait pu être écrasé par le faste bourgeois du château des princes de Polignac, transformé en hostellerie au début des années 1980. Engagé en 2009 par la famille Gardinier, également propriétaire du mythique Taillevent, à Paris, cette bête de concours (Bocuse de bronze en 2009,

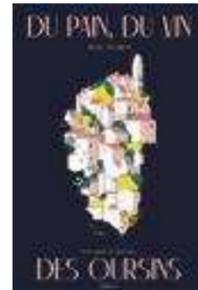
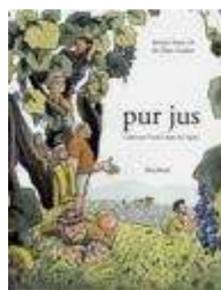
**Arnaud Lallement
et Philippe Mille incarnent
l'excellence gastronomique
rémoise**

Meilleur Ouvrier de France en 2011) a choisi de mettre sa technique au service d'un terroir, en ne se contentant pas de celui des vignes. Le chef deux macarons s'éloigne ici du luxe obligatoire des « fournisseurs pour étoilés », en creusant dans la diversité de l'authenticité régionale.

Promenade bucolique à la rencontre du réseau de plus d'une cinquantaine de producteurs de Champagne-Ardenne, le livre de Mille dresse le portrait de chacun en l'associant à une recette mettant en scène leur produit. Qu'il s'agisse de safran, d'échalotes, d'andouillettes, d'orties, d'asperges, d'écrevisses, d'escargots, de moutarde ou de whisky champenois, l'ingrédient est sublimé avec une créativité qui donne envie de s'attabler aux Crayères. Pour tester aussi un des accords mets-champagne, suggéré à chaque plat par le sommelier, Philippe Jamesse. ■

STÉPHANE DAVET

« *Le Goût à l'état brut. Mes artisans, leurs produits, mes recettes* », de Philippe Mille, avec Catherine Coutant, photos d'Anne-Emmanuelle Thion, Albin Michel, 240 pages, 39 euros.
« *Emotions en Champagne* », d'Arnaud Lallement, avec Louise Labourie, photos de Matthieu Cellard, La Martinière, 447 pages, 49 euros.



« *Soif d'aujourd'hui. La compil des vins au naturel. 250 vigneron, 300 vins, 100 % raisin* », de Sylvie Augereau et Antoine Gerbelle

L'avantage avec les vins naturels et les vignerons qui s'en revendiquent, c'est que le choix est limité. Exit, donc, le guide en forme d'annuaire qui vous casse le pied s'il vous tombe des mains. D'ailleurs, les auteurs l'assurent, ce livre-là n'est pas un guide. Ici, le commentaire de dégustation compte moins que le récit consacré au vigneron et à son travail. Des portraits en texte et en photo : on mire avec tendresse le regard malicieux d'un Anselme Selosse, les talents d'équilibriste d'une Dominique Hauvette, l'incroyable clair-obscur d'une Marlène Soria et son fils, ou le bel inconnu de la page 32. En interlude, des chroniques des abécédaires amusants. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Tana Editions, 168 pages, 19,95 euros.

« *Pur jus. Cultivons l'avenir dans les vignes* », de Justine Saint-Lô et Fleur Godart

Ovni dans la galaxie des livres sur le vin, *Pur jus* est une bande dessinée mais sans histoire, un précis de vitiviniculture mais sans académisme, une galerie de vignerons mais pas un guide. Les deux jeunes auteures le définissent plutôt comme « une collection de rencontres dans les vignes, suivant la révolution d'une année, que nous avons tenté de retranscrire de la manière la plus brute possible ». Au fil des dessins joyeux et vibrants de dynamisme, ce documentaire sur les vins naturels montre le travail du sol et les questions qui taraudent les vignerons tout en réussissant à nous réchauffer le cœur. Une formidable prouesse. ■

O. NE.

Marabout, 224 pages, 22 euros.

« *A la rencontre des cépages modestes et oubliés* », sous la direction d'André Deyrieux

Ce livre pionnier n'est pas un ouvrage de plus sur le sujet, mais le début d'une réflexion pour changer le monde de demain. Coécrit simplement par plusieurs plumes savantes, il offre de nouvelles perspectives sur le goût du vin, et surtout sur la préservation de sa diversité. Comment affronter le changement climatique ? Dans ce livre, qui est aussi un guide, vous aurez la réponse à travers des portraits de vignerons qui travaillent à la pérennité de leur vignoble et de leur différence. Nées des rencontres des cépages modestes qui ont lieu depuis six ans à Saint-Côme-d'Olt (Aveyron), ces pages représentent une bouffée d'oxygène dans la pensée uniforme contemporaine. ■

LAURE GASPAROTTO

Dunod, 228 pages, 29 euros.

« *Du pain, du vin, des oursins* », de Nicolas Stromboni et Sandra Mahut (photos)

Surtout, n'achetez pas ce livre ! A moins d'avoir la possibilité de poser quelques jours de congés et de partir aussi sec en Corse. Car l'auteur, amoureux de l'île des beautés multiples, de ses vallées, de ses côtes et de tous les produits que certains authentiques savent encore offrir, donne à goûter, à comprendre ce qui fait battre le cœur (et l'estomac) corses : figatelli et bruccio, huîtres de l'étang de Diane et oursins, veaux et cochons, olives et châtaignes, liqueur de myrte, mais aussi les couteaux de Paul Biancucci. Nicolas Stromboni, qui tient un somptueux magasin de vins à Ajaccio, évoque aussi les cépages locaux, les terroirs et quelques vignerons de renom. ■

RÉMI BARROUX

Marabout, 320 pages, 29 euros.

« Jamais en carafe. Tout savoir sur le vin - avec La Pinardothèque », de Sandrine Goeyvaerts

Elle s'est d'abord fait connaître avec son blog, « La Pinardothèque », où elle écrit crûment sur le vin, les bonnes bouteilles, les mauvais pifs et ceux qui poussent le bouchon un peu loin. Cette jeune caviste belge signe également des chroniques dans nos colonnes où, là aussi, elle s'exprime sans ambages sur le flacon. Son livre ne pouvait pas être tiède. Il est même rafraîchissant, entre jeux de mots et illustrations bon enfant, et surtout impeccablement pédagogique. A offrir au neveu étudiant ou à la petite cousine qui pense que le vin est ennuyeux. ■

O. NE.

Hachette Vins, 128 pages, 12,90 euros.

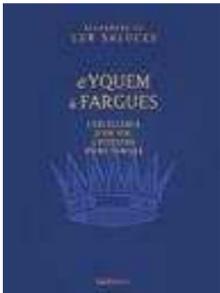


« D'Yquem à Fargues. L'excellence d'un vin, l'histoire d'une famille », d'Alexandre de Lur Saluces

Le poids du livre – pourtant compact –, les dorures sur la couverture, le grain des photos, la qualité du papier, son odeur même, tout confère la sensation de tenir entre les mains un bel objet, sobre et précis. L'ancien gérant d'Yquem, qui se consacre désormais à Fargues, autre prestigieux sauternes, narre ces deux châteaux. Et à travers ce récit, il dessine la beauté des vins de Sauternes, le rêve qu'ils suscitent et les épreuves qu'ils traversent aujourd'hui, entre désintérêt et banalisation. A déguster avec un foie gras. ■

O. NE.

Gallimard, 192 pages, 39 euros

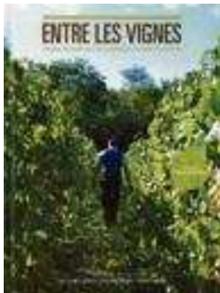


« Entre les vignes », de Guillaume Laroche

Un livre d'entretiens à bouquiner un verre de bourgogne à la main. A la plume, Guillaume Laroche a recueilli les paroles de quinze vignerons de la région, tandis que Harry Annoni les prend en photos dans leur contexte de travail. Un ouvrage intime à offrir à des amoureux du pinot noir, du chardonnay et des petites histoires d'hommes (Jean-Yves Bizot, Dominique Derain...) et de femmes (Athénaïs de Béro, Cécile Tremblay...) qui construisent la grande histoire. ■

L. G.

Reverse, 252 pages, 29 euros.

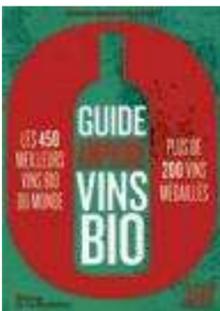


« Guide Amphore des vins bio », de Christophe Casazza et Pierre Guigui

Adeptes de la « gastrosophie » et surtout du boire « sain », vous tenez là le livre qu'il vous faut ! Depuis vingt ans, les auteurs et plus d'une centaine de jurés professionnels sélectionnent des vins biologiques. Ils vous livrent ici les références de 450 bonnes bouteilles éprouvées sur le temps. Et puis, il y a un peu de littérature autour qui rend l'ensemble plus digeste. Bref, ceci n'est pas un guide comme les autres et il pourrait bien vous accompagner longtemps. ■

L. G.

La Martinière, 320 pages, 20,90 euros.



« Tu ne mettras point de glaçons dans ton whisky », de Christine Lambert

L'une des rares femmes expertes internationales du whisky désacralise enfin un monde encore aussi masculin que normé. Dans cet ouvrage, elle formule des lois qui sont davantage des coups de canif aux règles établies que des validations de mœurs séculaires. Christine Lambert participe ici au changement fulgurant de la consommation contemporaine d'une boisson close... La fin du livre propose de faire le tour du whisky en 80 bouteilles, dans un style vif et humoristique. ■

L. G.

Dunod, 335 pages, 24 euros.



« Le Vin et moi », de Jacques Dupont

Dans un style au cynisme parfois hilarant, le journaliste du Point Jacques Dupont, qui consacre sa vie aux routes du vin depuis trente ans, se souvient ici de ses pérégrinations. Son témoignage est unique : il révèle les coulisses d'un monde insoupçonné du vin, avec des petites histoires sociologiques incroyables et véridiques. En somme, vous ouvrez là un livre de littérature, entre Jules Renard et Paul Morand, car le vin n'a d'autre éternité que celle des mots. « Le monde en noir et blanc me plonge rapidement dans une colère grise », écrit Jacques Dupont. Il nous offre alors toutes les nuances de ses réflexions. ■

L. G.

Stock, 204 pages, 18 euros.



DE L'HARMONIE NAÎT
L'EXCELLENCE

bouchard-pereetfils.com

L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Philippe Starck : « Concevoir un vin est plus drôle que de dessiner l'étiquette »

ENTRETIEN | Le designer hyperactif carbure aux vins naturels. Il signe aussi un champagne Roederer



A Paris,
le 17 octobre.
AUDOIN DESFORGES
POUR « LE MONDE »

Entre deux avions, Philippe Starck se pose quelques heures à Paris pour évoquer son goût pour le vin. En lien étroit avec son travail. Le designer signe, entre autres, un champagne brut nature pour la maison Roederer, et la conception du nouveau chai du Château Carmes-Haut-Brion, dans le Bordelais. Entretien avec un créateur qui s'est levé à 3 heures du matin, qui court toujours et qui pense à deux cents « gros » projets en même temps. Comment continuer à boire quand on travaille beaucoup ? « En choisissant du sans-sulfites ! »

Le contenu d'une bouteille vous intéresse-t-il autant que son contenant ?

C'est uniquement son contenu qui m'intéresse ! Que ce soit pour la bière, le parfum ou le vin, j'interviens d'abord sur ce qu'il y a dans la bouteille. Je le conçois. Le design ne vient qu'ensuite. Le champagne Roederer, c'est moi qui l'ai conçu, c'est plus drôle que de dessiner l'étiquette. J'ai une vision très précise, et un peu particulière, de tout ce qui est alimentaire. On peut même dire que, depuis dix ans, c'est le sujet principal de moquerie de mes amis. En gros, je suis à rebrousse-poil de tout ce qui est généralement admis, surtout en ce qui concerne le vin. Donc, tout le monde se moque de moi, et surtout dans le Bordelais évidemment.

Pour quelle raison se moque-t-on de vous au sujet du vin ?

Reprenons en amont : ce qui nous différencie de l'animal, c'est l'intelligence. Et donc, la

créativité. Cette intelligence est issue du cerveau, cette machine à penser qui est elle-même soutenue par un corps. Le corps a un fonctionnement bien précis, qui nécessite des carburants bien précis. C'est pourquoi tout ce que l'on met dans ce corps doit être performant et cohérent avec le fonctionnement de l'intelligence, et donc de la santé. Selon moi, la nourriture et la boisson doivent avant tout être source de plaisir, de plaisir partagé, de fêtes, de bons moments, d'évasion même. Mais pas à n'importe quel prix ! C'est-à-dire qu'il faut, a contrario, faire un travail supplémentaire pour avoir tout ce plaisir sans avoir le déplaisir, sans avoir à payer le prix en termes de santé. C'est-à-dire que je pense qu'on peut avoir du bon sans le mal.

Quel travail doit-on donc faire pour éviter le mal ?

Cela demande certaines règles. Disons que, pour moi, le vin doit être au minimum en biodynamie, être évidemment naturel, et évidemment sans sulfites.

Et donc, vos amis se moquent de vos choix ?

En tout cas, je n'ai pas beaucoup d'amis qui boivent le même vin que moi. Au sein même de ma famille, ma femme ne boit que du bordeaux, du Carmes-Haut-Brion, du Cos d'Estournel, des vins de la famille Rothschild ou du Cheval-Blanc. Alors que moi, je ne bois que mes vins naturels ! Je travaille onze à douze heures par jour, tout seul et de manière acharnée, sans rien boire et sans manger, même si ça ne se voit pas. Quand j'arrête, j'aime bien ouvrir une bouteille

de champagne ou une bouteille de vin. On finit par boire « à la française », assez conséquemment donc, mais sans être ivre mort ! Pas comme des Japonais ou des Américains qui prennent des alcools durs. Le plaisir du goût du vin, le plaisir festif de la bulle fait qu'on finit quand même par boire. Et si je peux continuer à travailler autant et à être toujours en bonne santé, c'est parce que ça fait plus de trente ans que je bois du vin bio, et plus de douze ans que je bois du vin sans sulfites.

Vous avez constaté la différence sur votre santé ?

Oui, réellement. Mais le bio, pour moi, était évident. Il y a une dizaine d'années, j'ai été un des premiers à distribuer des produits alimentaires et vins bio à travers une entreprise que j'avais créée, qui s'appelait OAO. C'était vraiment le tout début. J'ai distribué le premier champagne bio qu'il y avait en France. J'ai découvert le problème des sulfites par hasard. Je l'ai compris sur un de mes lieux de travail, qui se trouve à Formentera, dans les Baléares. Il y a un restaurant que j'aime beaucoup sur l'île, le Can Carlos. Le patron, Francescino, nous servait chaque soir des vins extraordinaires, mais le lendemain, j'étais dans l'impossibilité de travailler. J'avais le cerveau bloqué devant ma page. Quelqu'un m'a alors expliqué que je devais essayer les vins sans sulfites. Je l'ai fait et j'ai constaté l'extraordinaire différence de rendement dans mon travail. Je me suis aperçu que la « barre » du lendemain ne vient pas principalement de l'alcool, mais des sulfites.

Vous ne dérogez jamais à cette règle du « zéro soufre » ?

Quasiment pas. Parfois, je finis une bouteille de Cos d'Estournel ou de Carmes-Haut-Brion que ma femme a entamée. J'adore l'esprit des vins sans sulfites et des gens qui les font. Ce sont des aventuriers du vin, totalement vrais, qui font des vins comme ils doivent être, totalement purs, venant des âges. Ils prennent tous les risques. Si on se moque de moi, ça ne dérange personne, et ça ne change pas ma vie. Mais eux, ils apparaissent et disparaissent, font 76 bouteilles et puis s'en vont à nouveau. Et c'est affreux. Je ne peux avoir que de l'admiration pour ces croisés du vin naturel. Je me rappelle du vigneron Jean-Marc Brignot qui faisait des cuvées inouïes dans le Jura, comme « L'Envol de la fille » ou « Robert est un con ». Le pauvre a fait faillite. Maintenant, il élabore son vin au Japon. Bref, j'aime les vins naturels et ils me le rendent le bien. Je peux continuer à boire mes petits coups de champagne.

Vous buvez du vin tous les jours ?

Ah oui, bien sûr ! Avec ma femme, on a une armoire à vin, avec d'un côté ses bouteilles, et de l'autre, mes bouteilles qui puent ! C'est pour cela que le champagne le plus proche de mes convictions, c'est le Drappier. Il est bio, non filtré, sans sucre et sans sulfites. Sinon un des vins les plus acceptables par tout le monde est le morgon de chez Lapierre. Je ne bois pas de blanc, je ne bois que du champagne ou du vin rouge.

Comment est née l'aventure Roederer ?

Toutes les maisons de Champagne sont venues me voir pour concevoir une forme de bouteille. J'ai toujours refusé. Comme je vous l'ai dit, je ne signerai jamais un vin que je ne fais pas. Je ne peux dessiner une bouteille si je ne suis pas d'accord avec le vin qui est dedans. Le PDG de Roederer, Frédéric Rouzaud, m'a demandé la même chose, et je lui ai répondu comme aux autres : « D'accord, à condition de faire le jus. » Et il a accepté ! J'avais mon idée très précise du champagne : clair, élégant, moderne, minéral, voire coupant, super brut. Tous les gens de Roederer m'ont écouté, ont entendu mes mots. Le maître de chai, Jean-Baptiste Lecaillon, a réussi à traduire en vin mes mots ! Le vin, c'est aussi l'invention d'une langue autour de laquelle des mondes très différents peuvent s'entendre. Stupéfaction générale, le champagne était exactement ce que je voulais. Qu'un designer de brosse à dents comme moi ait l'approbation de professionnels, j'étais très content ! J'avais obtenu un zéro sucre, et un taux extrêmement bas de sulfites. Assez idéal donc. J'ai toujours la surprise de trouver cohérent ce champagne dans son intelligence moderne.

Aimeriez-vous faire votre propre vin ?

Justement, je vais faire du vin ! Je viens d'acheter 26 hectares pour faire mon vin idéal. J'ai acheté une terre dans l'Alentejo, dans le sud du Portugal, une belle terre pour le vin. Il n'y a pas encore de vignes. C'est vraiment le début.

Chez vous, enfant, buvait-on du vin ?

On avait une cave de très haut niveau. Je me rappelle que pour chaque anniversaire, on sortait une bouteille de l'année de naissance de celui qui le fêtait, 1922 par exemple pour ma mère. J'ai été élevé dans une famille où les enfants buvaient du vin. Au moins, adultes, on n'a jamais été ivres !

Quel est votre premier choc lié au vin ?

A 17 ans, j'avais un ami qui possédait un camion. Je ne sais plus pourquoi mais on devait remorquer son tracteur qui était resté dans des vignes, chez les parents de Brigitte Bardot. Ils avaient une cahute sur un petit coteau dans le haut de Saint-Tropez. Chez eux, on s'est assis sous la treille. Le vieux père Bardot est arrivé avec une piquette bien fraîche. C'était le choc de ma vie. Délicieux. J'ai eu un autre choc dans la région de Venise. Un jour, au lieu de rentrer en France en avion, je décide de le faire à moto. Je pars donc par la montagne, une sorte de vallée du paradis. Je m'arrête dans une ferme. Je m'assois sur un banc. On me sert un fragolino bien frais. Et là, pam ! Nouveau choc. Je suis un explorateur, pas un connaisseur. Il faut que tout aille ensemble, le lieu, le moment, tout.

Avez-vous une cave ?

Non, je n'en vois pas l'intérêt. Mon vrai sujet, c'est d'éviter les variations de température quand on transporte les vins. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURE GASPARTO

CHAMPAGNE
CASTELNAU

HORS
CATEGORIE
CHAMPAGNE
CASTELNAU
REIMS FRANCE
1907

horizon-bleu.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Gérard Perse, le bordeaux à toute vitesse

PORTRAIT | Issu d'un milieu modeste, ayant fait fortune dans les supermarchés, cet autodidacte est à la tête de Château Pavie, un grand cru classé A de Saint-Emilion. Son ascension rapide a fait du bruit dans la région



Gérard Perse dans le chai du Château Pavie, entouré de son épouse Chantal, de sa fille Angélique et de son gendre Henri Da Costa. RODOLPHE ESCHER POUR « LE MONDE »

SAINT-ÉMILION - envoyé spécial

Sa force, c'est d'aller vite. Déjà, il parle comme une mitraillette. Petit et sec, il est jockey de 14 à 17 ans et coureur cycliste de bon niveau. A ski, il dévale la pente. Il aime le risque, prend des décisions rapides, ne rend des comptes qu'à son épouse, Chantal. C'est comme cela qu'il fait son premier argent en vendant des fruits et légumes, qu'il en gagne beaucoup ensuite dans les supermarchés et le dépense aujourd'hui dans le vin. Enfin, le dépense... Il en gagne surtout. Moins, mais il en gagne.

Gérard Perse, 67 ans, est à la tête de cinq vignobles dans le Bordelais, dont Château Pavie, un premier cru classé A de 37 hectares à Saint-Emilion. C'est beaucoup pour un village qui compte 720 vigneronnes et dont la propriété moyenne est de 7 hectares. Est-il accepté? C'est la seule fois qu'il hésite en deux heures de conversation. « Au début, des gens ont dit : "Vous connaissez ce Perse, j'ai entendu dire que c'était un épicier." Mais ça fait maintenant vingt-cinq ans que je vis à Saint-Emilion, mes petits-enfants y vont à l'école, je suis bien accepté. Et jalouse. » Le critique américain Robert Parker a quand même écrit qu'il était le vigneron le moins aimé du Bordelais. « C'était vrai, mais il y a prescription. » Certains raillent son côté nouveau riche au goût douteux – la Jaguar achetée pour sa femme, par exemple. « Certains ont pu trouver ça déplacé. Qu'ils se rassurent, aujourd'hui, elle a une voiture de grand-mère, une Mercedes B 200. » Pour clore le dossier, il en rajoute une couche : « Vous savez, la petite tradition bordelaise, je l'ai bousculée... »

Gérard Perse n'aurait pas les manières. Façon de dire qu'il n'est pas d'ici et vient de très bas. Sa réussite en est d'autant plus exceptionnelle. Ses mots ont le goût de la revanche, sur le passé, son milieu, son histoire. Ils sont dits sans rage, plutôt avec le sourire de la fierté. Il grandit avec huit frères et sœurs dans une HLM de Maisons-Laffitte (Yvelines), et son père ne s'occupe des enfants que pour leur donner des baffes. Pendant dix ans, il est peintre en bâtiment, ce qui est long quand on voit loin. Sa vie bascule en 1977, quand il achète un magasin de fruits et légumes à Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine). Gérard Perse a le sens du contact, il est à son affaire. Alors, en 1982, il se rend à Caen, au siège de Promodès, numéro un de la grande distribution en

Europe (Continent, Shopi, 8 à Huit, Champion) pour rencontrer le fondateur, Paul-Louis Halley. « Il cherchait des jeunes pour faire grandir ses marques. » Il le séduit, obtient sa protection auprès des banques, ce qui lui permet d'acheter pour 3,4 millions de francs un supermarché Champion, à Pontault-Combault, en Seine-et-Marne. Ça fonctionne si bien qu'il se retrouve en huit ans à la tête de quatre supermarchés Champion et d'un hyper Continent à Brie-Comte-Robert, où il habite. « J'avais le meilleur chiffre d'affaires et la meilleure rentabilité au mètre carré en France. » Il dirige alors 1500 personnes. « Je suis un patron à l'ancienne : perfectionniste, mais à l'écoute du personnel. Je n'ai jamais eu un conflit social. Bon, parfois, je m'emporte... »

Le vin? En 1988, Promodès l'implique dans l'achat des milliers de bouteilles proposées dans les supermarchés du groupe lors des foires aux vins. Parce que le vin, il connaît, et depuis longtemps. Depuis qu'il voit le paternel boire plus que de raison. Le souvenir en rebute-rerait plus d'un. Pas Gérard Perse, qui, à 30 ans,

« Moi, je ne suis pas empêtré dans les histoires de famille. Personne ne me dit que le grand-père s'y prenait comme ci, le père comme ça »

monte un petit club de dégustation avec des copains qui le resteront.

Acheter pour les foires aux vins est un poste enviable. « Le Bordelais m'a reçu comme un nabab. » Pendant dix ans, il laboure le vignoble, cherche des pépites. « J'étais un acheteur, pas un concurrent, les vigneronnes me racontaient leurs secrets. C'est comme si j'étais dans le business. » Au point d'avoir envie de le faire lui-même, le business... En 1993, il achète Château Monbousquet, à Saint-Emilion, le jour même de sa visite du domaine, pour 45 millions de francs – il l'apprend à sa femme le soir, qui fait la gueule. Il mène alors une double vie de dingue. Il se lève à

6 heures du matin pour gérer ses supermarchés jusqu'à 22 heures, six jours sur sept, et se rend à Monbousquet un jour toutes les trois semaines. Puis tous les quinze jours. Puis toutes les semaines. Gérard Perse découvre, comme il le dit, les saisons, les papillons, la nature... « J'adorais la grande distribution, ça m'a permis de sortir du trou, mais je décrochais. Il fallait vendre. »

En 1998, il cède à Promodès ses supermarchés pour 200 millions de francs, ce qui lui permet d'acheter dans la foulée Pavie pour 240 millions de francs. Ça paraît simple mais c'est un peu dingue quand on regarde de près. Pavie est sur le papier un superbe premier cru classé B, mais le domaine va mal. Il est à vendre depuis deux ans, perd de l'argent, la propriété est dans un état déplorable, la famille qui le possède se déchire. Le vin est moyen. De gros investisseurs viennent voir et disent non. Pourquoi Gérard Perse dit oui? « J'ai vu le potentiel. » Soit 37 hectares d'un seul tenant, mais qui se développent sur trois terroirs à parts égales, pour finir à 110 mètres de haut sur un plateau calcaire. « Ça n'existe pas dans le Bordelais, une telle complexité. »

Il ajoute qu'il ne veut pas faire du vin mais un grand vin, structuré, à garder. « J'étais prêt à prendre tous les risques. » Il en prend deux d'emblée. Un mois après son achat, en juin, il impose l'effeuillage pour que le raisin ait une meilleure prise au soleil. Et l'été, il fait couper les grappes les plus vertes pour favoriser la maturation des restantes. « Moi, je ne suis pas empêtré dans les histoires de famille. Personne ne me dit que le grand-père s'y prenait comme ci, le père comme ça. Alors, je réduis le rendement de moitié mais double la qualité. » Il a bien un conseiller pour la vinification, Michel Rolland, qui expérimentait l'effeuillage et la vendange au vert sur une petite parcelle. Gérard Perse le fait à grande échelle. « J'ai vu les voitures des vigneronnes défilant devant mes vignes. On m'a pris pour un fou. Et puis tout le monde m'a copié. » Un nouveau chai et un nouveau cuvier surgissent en un an quand il en faut souvent cinq. Et puis il quitte la grisaille de Seine-et-Marne et s'installe à Pavie en famille. Tout cela en un tour de main.

Près de vingt ans ont passé. Gérard Perse est à la tête d'une holding qui emploie 200 personnes, chapeaute cinq propriétés dans le vin (Pavie, Pavie-Decesse, Monbousquet, Bellevue-Mondotte, Clos Lunelles), règne sur 163 hectares et sur l'Hostellerie de Plaisance, au centre de Saint-Emilion, cinq étoiles pour l'hôtel, une

étoile Michelin pour le restaurant. Il fait aussi de l'huile d'olive dans les Alpes. Il a dégagé l'an dernier 2,5 millions d'euros de bénéfices. Il a légué son affaire à sa fille Angélique, qui travaille à ses côtés avec son gendre, tout en conservant l'usufruit. Il dit travailler pour le plaisir. « Par rapport au rythme de la grande distribution, c'est plutôt chaise longue. » Quand on l'a rencontré, en septembre, son visage trahissait des vendanges ensoleillées. Il se lève à 6 h 30, arpente les vignes sans traîner la patte, va chercher ses petits-enfants à l'école, prend ses week-ends, fait ses 5 000 kilomètres de vélo par an, gagne un bon mois, l'été, sa maison de Porto-Vecchio, en Corse. Il est devenu un notable, côtoie le gratin bordelais au sein de l'Automobile Club, fait des dons contre le cancer, lit *L'Equipe*, devore les biographies de sportifs, possède une collection de 150 œuvres d'art (dont une trentaine de toiles de Bernard Buffet), monte à Paris pour assister aux spectacles de son ami Pierre Arditi.

En retrait? Pas du tout. Gérard Perse mène un dernier combat : « la reconnaissance ». Toujours cette revanche sur le passé. Le combat, c'est Pavie. Robert Parker a noté quatre crus 100 sur 100, ce qui est rarissime. Certains ont trouvé ça exagéré, mais tout de même. Surtout, ce vin a été élevé en 2012 au rang de premier cru classé A, entrant ainsi dans le saint des saints, aux côtés d'Ausone ou de Cheval-Blanc. Ce qui fait dire à Perse que « Pavie est la plus belle réussite du Bordelais des vingt dernières années ». Pour y arriver, il a mis le paquet. Il a, par exemple, « relooké » la propriété, pour 14 millions – extension du chai, accueil, salle de réception – par l'architecte Alberto Pinto. C'est fastueux. Certains diront qu'il a eu la main lourde.

Pourtant, ajoute Perse, « Pavie n'est pas encore considéré au niveau de vins classés A depuis 1955 ». Cela se voit sur les prix : ceux de Pavie sont en retrait par rapport à un Cheval-Blanc ou un Ausone. « Ils ont une histoire que Pavie n'a pas encore. » Alors, il investit la plus grosse partie des bénéfices dans ses vins et parcourt le monde entier pour le vendre – 80% des 800 000 bouteilles qu'il produit partent à l'étranger. En quarante ans, il avoue un échec. Quand, en 2003, il a tenté de racheter Château Petit-Village, à Pomerol. « J'ai eu tout le Bordelais contre moi. » Qui lui reprochait d'avoir voulu faire monter les prix. On veut sa réaction. Peu importe, il est déjà tourné vers d'autres combats. ■

MICHEL GUERRIN

Typiquement Charles



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Le champagne Charles Heidsieck est parmi les plus primés au monde. Ce qui fait sa singularité : la proportion exceptionnelle de 40% de vins de réserve, de dix ans d'âge moyen. Le vieillissement pendant plus de trois ans, dans des crayères romaines, imposantes et rares. Et la personnalité de son fondateur, Charles Heidsieck qui, comme son champagne, avait du style, de la profondeur et un sacré caractère.

DAC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Domaine Dagueneau, un cadeau de la Loire

REPORTAGE | Huit ans après la disparition de Didier Dagueneau, ses enfants Louis-Benjamin et Charlotte confortent l'excellence de ce temple du sauvignon et renouent avec l'esprit de fête que le maître du pouilly-fumé avait insufflé

SAINT-ANDELAÏN (NIÈVRE) - envoyée spéciale

Où que vous soyez dans le monde, dégagez un Astéroïde de Dagueneau, et les regards deviendront vite inspirés, les yeux émus, et les palais assoiffés. L'Astéroïde, c'est un pouilly-fumé, un vin blanc minéral d'extraterrestre, sans doute le meilleur de la Loire. Un truc à faire tomber les filles. Les hommes aussi, d'ailleurs. Personne n'y résiste. A la gâchette, on trouve le vigneron Louis-Benjamin Dagueneau, héritier de son célèbre père Didier, qui connaissait si bien la musique. Les rouages de la séduction sont également réunis dans un verre de Mont Damné, un sancerre cette fois, conçu au millimètre par le même Louis-Benjamin, élevé au Cros Parentoux d'Henri Jaye, en Bourgogne, et au Clos Rougeard, des frères Charly et Nady Foucault, dans la vallée de la Loire.

Louis-Benjamin, 34 ans, garde le cap familial à la tête d'un domaine de 12 hectares sur la commune de Saint-Andelain (Nièvre). Il s'exprime fougueusement avec un accent qui souligne les expressions colorées de son terroir nivernais. Tiré à quatre épingles quand il n'est pas dans ses vignes, il a le physique aussi affûté que sa cuvée Silex, et la détermination inébranlable d'un James Bond dont la mission est certes différente mais dont l'enjeu est bien aussi national. Car c'est bien ainsi que le cavalier seul conçoit son métier : il construit son vin tel un monument français. Son savoir-faire artisanal atteint une précision sans concession et une exigence de haut niveau, à l'exemple d'Hermès pour ses accessoires. « Dans la recherche de la qualité, la pénibilité ne doit jamais entrer en compte », souligne-t-il, privilégiant toujours le travail manuel à la machine.

Les vignes plus que l'école

Pourtant, le jeune homme revient de loin. L'enfant terrible était régulièrement exclu des écoles. Son père, bibliophile et grand lecteur, avait fini par l'affubler de ce surnom de « Carcajou » que ses proches lui donnent toujours affectueusement. *Le Carcajou* est le titre d'un roman de Bernard Clavel, que Didier Dagueneau avait lu, en amateur des grands espaces canadiens. Carcajou, comme cet animal rare et solitaire, entre l'ours et la belette, symbole de nature sauvage et d'indépendance absolue. C'était alors bien connaître le « fiston » qui s'épanouit pleinement dans ses vignes et qui finit par obtenir un diplôme de viticulture, décerné par une école d'un village de la Nièvre.

En 2004, Didier, le père, et Louis-Benjamin, le fils, commencent à travailler ensemble, avec Charlotte, la fille. Le paternel est heureux. Lui, dont le propre père l'a chassé de la maison, réussit à construire une entreprise familiale comme il en rêvait. Il a encore des projets, comme celui d'acheter un château, un souhait près de se concrétiser, quand le sort en décide autrement. A quelques jours des vendanges 2008, ce génie du vin disparaît brutalement dans un accident d'ULM, encore non élucidé. Une foule de sommets du vin et de la grande restauration se retrouve à Saint-Andelain pour les funérailles. Le millier de personnes se regroupe autour du temple que Didier Dagueneau avait acheté et rénové pour y organiser des fêtes, comme celle de la saint Cochon, devenue un rituel. Mais ce jour-là, au milieu de l'édifice païen, le cercueil du vigneron impose le recueillement. Le soleil brille, mais ne sèche pas les larmes de la stupeur. Le lendemain du décès du héros des vigneron, les cavistes allocataires du domaine Didier Dagueneau font disparaître de leurs étals les bouteilles du maître. On comprend pourquoi : à la première heure, les spéculateurs sont venus acheter les plus précieux flacons – les cuvées Silex, Astéroïde, Buisson Renard, Mont Damné, les plus grands sauvignons de tous les temps.

Huit années plus tard, au mois de juillet, Louis-Benjamin renoue avec



Louis-Benjamin Dagueneau et sa sœur Charlotte, au domaine à Saint-Andelain, en novembre.



Élevage, levure, taille de la vigne... tout est sujet à réflexion pour les jeunes vigneron de Dagueneau.



Le savoir-faire est artisanal et la précision sans concession. PHOTOS : FRÉDÉRIC STUCIN POUR « LE MONDE »

l'esprit de fête au temple de Saint-Andelain. Venus de toute la France, plusieurs dizaines de vigneron et sommelières se sont retrouvés au milieu du monument embelli d'immenses couronnes de fleurs blanches. Les voilà autour du corps du Christ posé horizontalement au centre. Il s'agit d'un immense calvaire qu'ils doivent porter en procession jusqu'à la vigne dite « Clos du Calvaire », plantée par Didier Dagueneau, et ressuscitée par son fils Louis-Benjamin. Portant la lourde croix de bois restaurée par Bernard Lefèvre, le menuisier du village, les confrères ont marché silencieusement dans les rues, un peu émus par le geste fraternel, plus symbolique que religieux, qu'ils étaient en train d'accomplir. La croix fut dressée en un rien de temps à l'angle du clos. Louis-Benjamin n'avait négligé aucun détail. Comme d'habitude.

Une autre sensibilité

Comment succède-t-on à ce père, Didier, haut en couleur, barbu et chevelu depuis ses 20 ans, qui avait eu, entre autres audaces, celle de rebaptiser sa rue « Ernesto Che Guevara » ? En une génération, Didier avait réussi à imposer des vins de pouilly-fumé à 480 euros la bouteille. Son travail le valait bien. Mais c'était la première fois que quelqu'un le faisait. Après sa mort, personne ne donnait cher aux deux aînés de Didier, Louis-Benjamin et Charlotte. Pourtant, à aucun moment, ceux-ci n'ont douté. Ils ont repris les rênes, à leur manière, sans prendre garde aux langues déliées, en restant concentrés sur l'essentiel : la vigne. Il fallait agir sans réfléchir.

A 26 ans, Louis-Benjamin s'est retrouvé aux commandes, a enchaîné les gestes tant de fois répétés, s'est accroché aux urgences du présent, et a produit en 2008 un millésime de haut vol. Il reconnaît aujourd'hui : « Je n'ai pas changé la recette. Mais la pression me rend toujours meilleur. » Un ami d'enfance de son père, Jacky Rigaux, philosophe et écrivain, dit de l'héritier qu'il est « plus introverti, sensible et patient que son père. Il a compris que tout commence à la vigne et il est en osmose avec elle. Le vin de Benjamin a sans doute plus d'austérité que celui de son père, mais il vibre encore plus. Benjamin va plus loin dans le message du terroir ».

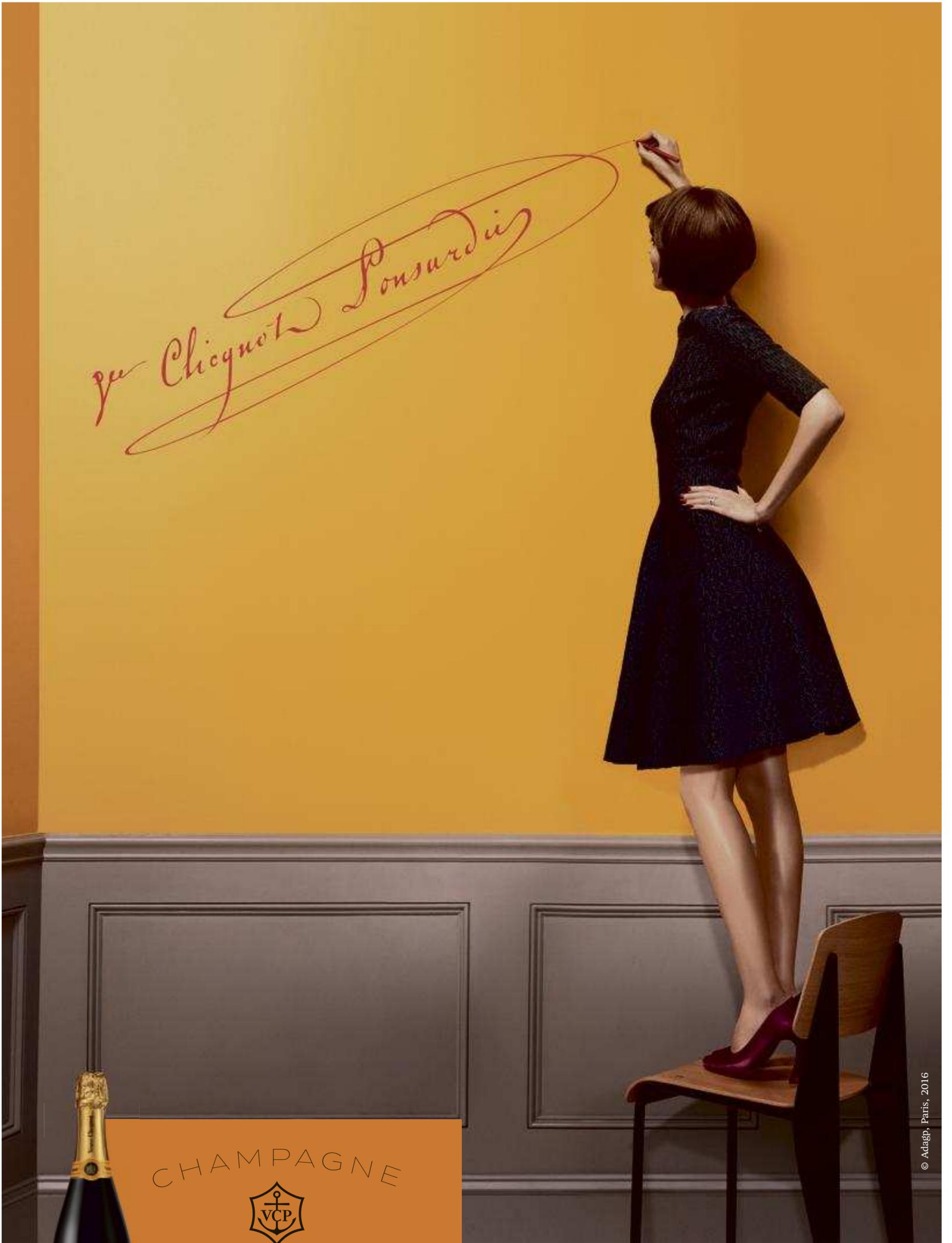
Cessons les inévitables comparaisons. Avec philosophie, Louis-Benjamin trace son chemin et assume les choix paternels aussi librement que si c'était les siens : « Ce sont peut-être mes choix si on choisit la famille dans laquelle on naît. Je ne suis peut-être pas là par hasard. En tout cas, j'ai l'impression d'être à ma place. » Sa sœur Charlotte, façonnée dans le même bois, le soulage de la gestion administrative et de la commercialisation. Elle aussi excelle, ce qui permet à son frère de se concentrer sur le vignoble. Ou plutôt les vignobles. Outre les 12 hectares de vignes de pouilly-fumé, les enfants ont hérité de 3 hectares de jurançon, qui portent le joli nom de « Jardins de Babylone ». Un bijou paysager, en forme de cirque, qui s'est imposé comme la référence du jurançon.

Louis-Benjamin entretient un rapport très particulier avec son raisin blanc : il ne cesse de se poser des questions. Qu'il s'agisse de la date de la vendange, des levures, de l'élevage, de la taille, tout est sujet à réflexion et à remise en cause. L'enfant du pays qui sait tailler les ceps depuis qu'il sait marcher, ou presque, réfléchit à chacun des gestes et à leurs conséquences. La date de la vendange par exemple, et ce qu'elle induit sur l'équilibre du vin. Ou encore, la coupe des sarments, qui peut provoquer des maladies du bois. Louis-Benjamin multiplie les recherches poussées sur tous ces aspects. « Personne ne peut comprendre la solitude du vigneron et son besoin d'être centré sur les détails. Sauf peut-être un autre vigneron. C'est d'ailleurs pour ça que mon père a créé l'Union des gens de métier. Il ne comprenait pas que tous ces vigneron ne se connaissent pas. » Et de conclure par des mots qui vont de soi : « L'association existe toujours, et j'y tiens beaucoup. » ■

LAURE GASPAROTTO



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© Adagp, Paris, 2016



CHAMPAGNE



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Depuis 1810, Madame Clicquot appose sa signature sur ses bouteilles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.