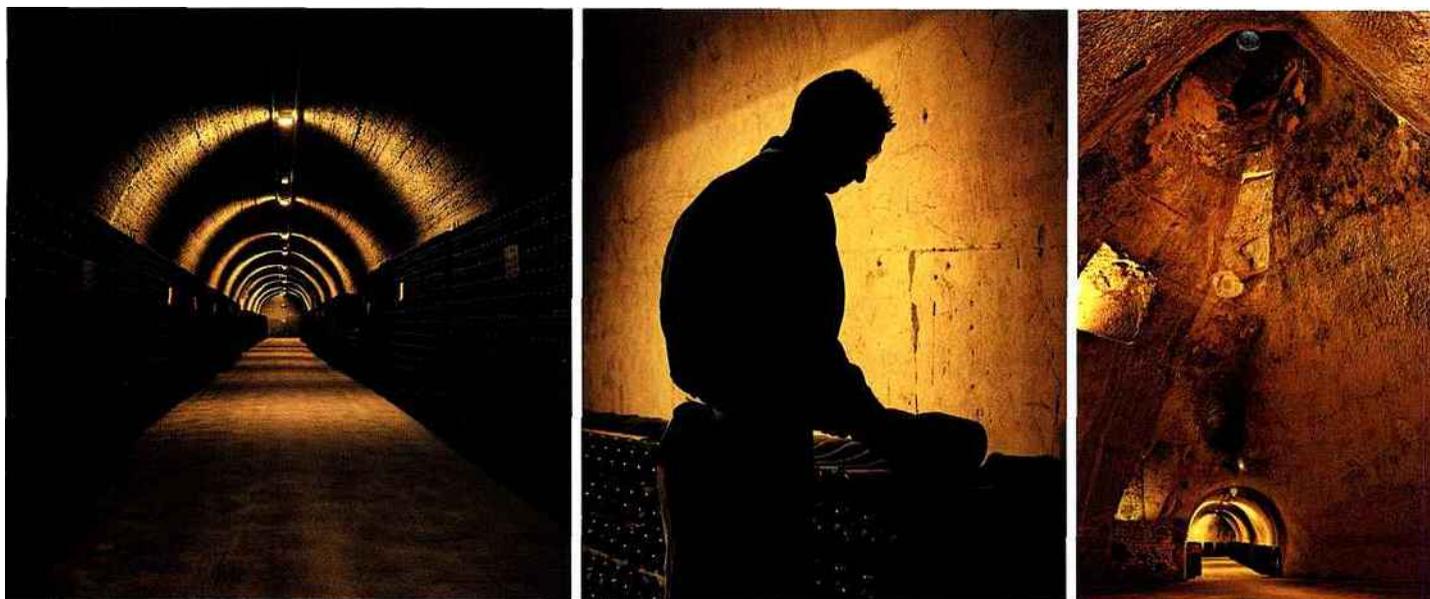




VINS DE FÊTE



PETITS SECRETS DES GRANDES MAISONS

PAR MATHILDE HULOT

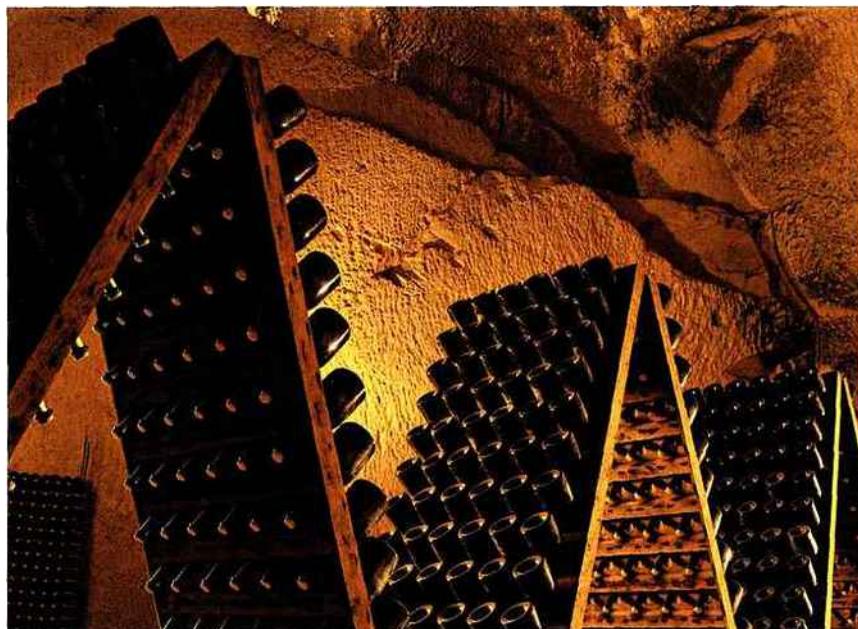
Derrière chaque champagne se cachent les « trucs » d'un chef de cave. Entre recettes éprouvées et marottes personnelles, la réussite d'un grand vin est une succession de choix cruciaux. Echec interdit.

Impressionnante Champagne. L'outil de production le plus efficace que le monde du vin ait jamais connu. Des champs de vignes à l'infini, superbement tenus, comme pomponnés au peigne fin, offrant à l'œil un paysage insolent. Des cuveries sans cesse rénovées pour être à la pointe de la technologie. Des caves souterraines somptueuses où les bouteilles reposent pour des années, condition sine qua non de la maturation des grands vins. Une appellation parfaitement et juridiquement défendue, un marketing fort bien mené (pas touche au mot

champagne!). Vous avez là la panoplie idéale de la réussite économique, sociale et qualitative d'un vignoble. La Champagne, c'est d'abord une belle et noble manufacture à transformer des raisins (pas toujours au summum de la maturité), avec le droit de chaptaliser et d'acidifier sans rougir, de mélanger les années (l'art de l'assemblage), ce qui donne un large éventail de possibilités.

Le savoir-faire, vieux de plusieurs siècles, n'a cessé d'évoluer, et la production, de s'étoffer. Dire qu'en 1830 on produisait en tout et pour tout 300 000 bouteilles dans

l'ensemble du vignoble! Aujourd'hui, c'est la taille d'une toute petite maison. En 2010, les Champenois ont vendu 320 millions de bouteilles. Encore faut-il, pour bien prendre la mesure des progrès effectués, se rappeler qu'au XIX^e siècle, « l'explosion de 30 à 40 % des bouteilles en cave n'était pas rare »⁽¹⁾! Inimaginable aujourd'hui. Enfin, la région fascine car, lorsque tous les paramètres sont réunis, ses vins entrent dans le gotha des œuvres d'art. Et tout cela, c'est bien l'homme qui en est à l'origine. Et au cœur du processus, précisément, le chef de cave.



On entend souvent dire que « *tout se fait à la cave* » dans les grandes maisons. Certes, l'art de l'assemblage reste l'un des secrets des grands vins, mais l'origine des raisins est essentielle. Pour s'en convaincre, direction Mailly-Champagne, majestueux terroir 100 % grand cru domine par la cave Maily Grand Cru. La gamme brille par sa régularité, par une profondeur de terroir exemplaire perceptible sur chaque vin. Le chef de cave, Herve Dantan, est plus que conscient du trésor avec lequel il travaille – et ne changerait de poste pour rien au monde ! Ainsi, toutes les maisons ne revendiquant dans

*S'inspirant des vigneronns,
les maisons adoptent le
discours « terroir-raisin ».*

leurs vins que des grands ou premiers crus sont au-dessus de la mêlée⁽²⁾. Mais tel ou tel cru aura aussi son importance, comme les chardonnays de la Montagne de Reims ou du Sezannay apporteront la touche florale ou exotique nécessaire à l'élaboration d'un blanc de blancs de plaisir chez Ruinart. Le sel et le poivre, en quelque sorte.

Inspirées par des vigneronns défendant le terroir – bio, biodynamistes ou non –, les maisons adoptent de plus en plus le discours (et les méthodes) « terroir-raisin », et sélectionnent les parcelles, jusqu'à mettre en bou-

teilles des vins d'un seul lieu-dit comme le fait Jacquesson depuis le millésime 1995 (sorti en 2002). Le souci des vignes desherbées manuellement, labourées, respectées, gagne la plupart des acteurs champenois, et une maison comme Rœderer communique même volontiers sur son essai en bio et biodynamie sur 26 hectares.

Les raisins donc, leur origine mais leur maturité aussi. Comme partout, il s'agit de récolter au bon moment, ni trop tôt (manque de sucre, verdeur) ni trop tard (mollesse et manque d'acidité, de fraîcheur, d'énergie qui font la base de ces vins à double fermentation).

« Moët & Chandon et Dom Pérignon qui vendent après tout le monde, ça fait beaucoup parler ! », s'amuse Richard Geoffroy, chef d'orchestre de ces deux marques, qui, dans ce millésime compliqué que fut 2011, se targue d'avoir ramassé les chardonnays d'Avize de Cramant et du Mesnil-sur-Oger, bien après tout le monde. « C'est sur ce point que se fera la différence », ajoute-t-il.

Chez Moët & Chandon, le secret de la réussite réside avant tout dans ce vaste vignoble où Richard Geoffroy pioche avec dextérité et

DU BORDEAUX DANS LE CHAMPAGNE !

C'est une première : les trois branches de la famille Rothschild (châteaux Lafite, Mouton et Clarke) s'unissent pour produire du champagne sous leur prestigieux patronyme. C'est à la coopérative de la Goutte d'Or, à Vertus, dans la Côte des Blancs, qu'elles ont demandé de créer une gamme à leur nom. Ensemble, les quatre associés (les trois Rothschild et la coopérative) ont créé la SCBA, Société champenoise des barons et associés. Inaugurées pour la vendange 2011, les installations comprennent 48 cuves de petite contenance pour « soigner » chaque cuvée. Le chef de cave et directeur Jean-Philippe Moulin, connu pour les champagnes Paul Goerg, signe les trois vins de la gamme : un brut (moitié pinot noir et chardonnay, 40 % de vins de réserve sur une base 2007), un blanc de blancs et un brut rosé. Des champagnes dominés par le chardonnay, aériens et bien construits, d'excellente facture. Un minimum pour porter le sigle des Rothschild réunis.

sérénité les raisins qui bâtiront Dom Pérignon. « *Les 1 200 hectares de Moët sont tirés par Dom Pérignon !* », résume-t-il. Autre astuce, Ruinart fait depuis deux ans des dégustations de baies pour identifier le profil des raisins et des vins et pousser au-delà de la simple vérification des taux de sucre, d'acidité et de pH.

LE TONNEAU ET LA MALO

Dans leurs cuveries, les grandes maisons investissent dans les pressoirs et les petites cuves pour travailler chaque parcelle de façon indépendante. Chaque agrandissement des locaux donne lieu à un nouvel assortiment pour répondre à cette exigence parcelle-à-parcelle. Deutz, qui souhaite passer de 2 millions de bouteilles à 2,5 millions, finit tout juste de construire, au cœur d'Ay et derrière la maison des fondateurs, un immense chai de réception rempli de petits contenants que le chef de cave présente non sans fierté.

Raisins, terroir, technique, prise de risques à la vendange, pressurage : toutes les grandes maisons ont les moyens – intellectuels et financiers – de répondre à l'exigence des grands vins. Ensuite, c'est le choix de vinification, d'assemblage et de vieillissement qui fera la différence. Vaste programme, tout de même. En vinification, il existe deux alternatives majeures : les « bois » et les « non-

UN CHAMPAGNE IDENTIQUE CHAQUE ANNÉE ? « C'EST FRUSTRANT ET C'EST UN LEURRE »

Pas facile pour Jean-Hervé et Laurent Chiquet de faire entendre leur message. Les deux frères sont à la tête de la maison Jacquesson, située à Dizy. Leurs collègues champenois ont tellement vendu la notion de « style maison », répété chaque année inlassablement par le biais du « brut sans année », qu'on imagine difficilement un « sans-année » différent justement... d'une année sur l'autre. Les Chiquet, eux, estiment qu'il est impossible de refaire à chaque fois le même assemblage, que c'est un leurre puisque, par définition, les vins de réserve ne sont jamais les mêmes et que le vin de l'année s'annonce forcément différent aussi. « C'est frustrant de faire le même vin tous les ans. Nous cherchons plutôt à faire le meilleur assemblage possible. Nous ne parlons pas de marque, mais de vin. » La cuvée 728 fut la première du genre. Actuellement, c'est la 735 qui est commercialisée, issue d'une base 2007. La 738 vient d'être mise en bouteilles. Ces « cuvées numérotées » représentent plus de 90 % des vins produits par Jacquesson.

bois » (fermentations et/ou élevages en barriques), les « malo » (la fermentation malolactique transforme les acides maliques en acides lactiques, avec pour effet d'arrondir le vin) et les « non-malo » (le vin sera plus tendu). Le choix du bois est une tendance de fond que certaines maisons ont adoptée il y a longtemps et qu'elles revendiquent haut et fort pour afficher leur style.

Les plus connues, Bollinger et Krug, logent leurs moûts en fûts pour les fermentations et misent tout le potentiel de vieillissement de leurs vins sur cette étape, le bois servant ici d'amplificateur. Les fûts sont sous haute sur-

veillance. Les 5 000 pièces de Krug sont munies d'un code-barres, pour répertorier le contenu mais aussi l'âge du contenant. Chez Bollinger, un tonnelier (meilleur ouvrier de France) assure la maintenance du parc à barriques. Jacquesson adopte aussi un profil oxydatif : les vins sont vinifiés en foudres. À l'opposé, Dom Pérignon s'affiche clairement « non oxydatif », comme la plupart des autres maisons. « Dans les années 1920 et jusque dans les années 1950, il était vinifié sous bois, rappelle Richard Geoffroy. Aujourd'hui, impossible. Le bois m'éloigne de mon projet, c'est une distraction. Je

VENDANGES 2011 ENTRE RATAGES ET HAUTE COUTURE

En ce début septembre 2011, il reste très peu de raisins dans les vignes. Tout a été ramassé à une vitesse éclair. À part Richard Geoffroy (Moët et Dom Pérignon), qui, le 8 septembre, a fait récolter les derniers chardonnays, et quelques vigneronns connus pour attendre l'ultime instant (Francis Égly, Anselme Selosse, etc.), tout le monde a plié bagage. L'année s'annonçait caniculaire, un copié-collé de 2003. Mais l'été a été ronchon jusqu'à 15 jours avant les vendanges, particulièrement précoces. Chez Deutz, le chef de cave Michel Davesne a commencé le 23 août, alors qu'en 2003 les premiers raisins avaient été rentrés le 26 août, et en 1976, année de la sécheresse, le 28 août ! « Avec un bel été, on aurait vendangé le 10 août », prétendent certains. Michel Fauconnet, le maître d'œuvre de Salon, Delamotte et Laurent-Perrier, note que le mûrissement a été problématique. La maturité s'est bloquée au milieu des vendanges et a obligé tout le monde à s'arrêter. « Il fallait être agile », conclut Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave de Roederer. Selon lui, on trouvera autant de vins ratés que de vins de haute couture. Certains millésimeront, c'est sûr.





Vue sur les vignes et le village de Hautvillers, où repose le moine dom Pérignon, que l'on tient pour l'inventeur du champagne, grâce à sa science de l'assemblage des raisins

recherche la pureté, la vibrance. Dom Pérignon fait partie des champagnes qui ont la composante tannique la moins appuyée. » La fermentation malolactique a lieu presque systématiquement. Elle permet aux champagnes de s'assouplir : « On recherche du gras et de la rondeur, mais pas le côté beurré et caramel », note Frédéric Panaïotis, chef de cave de Ruinart. Mais certains préfèrent l'éviter pour garder un maximum de mordant, comme Thierry Garnier chez Philipponnat pour sa cuvée phare, le Clos des Goisses.

À L'HEURE DU RÉVEIL

Viennent ensuite les grandes décisions, basées sur la dégustation des vins clairs, qui ont terminé leur fermentation alcoolique, mais n'ont pas encore subi de prise de mousse. Pour créer la gamme, il faut assembler les crus, les cépages, les années. Les uns commencent par élaborer les grandes cuvées. Les autres se concentrent sur la cuvée de base, et ne se consacrent à la « crème de la crème » que lorsqu'ils ont réalisé le champagne-étalon de la maison. Les assemblages les plus impressionnants restent, de loin, ceux

des maisons comme Krug où le chef de cave, Éric Lebel, compose avec 200 vins de l'année et 150 vins de réserve, qui sont tous dégustés trois fois par une dizaine de personnes, ce qui donne un bon millier de fiches de dégustation. Mais la première idée prend forme aux vendanges, « quand je goûte les raisins », explique Éric Lebel.

Les vins de réserve sont pour la plupart gardés en cuve, protégés de l'oxygène ; ils séjournent plus rarement en foudres ou en fûts. Chez Bollinger, les vins dorment en magnums, bouchés par du liège, conservés dans les caves de 5 à 15 ans. Des bouteilles qu'il faut ouvrir une à une au moment de l'assemblage. De la folie !

Après la mise en bouteilles, chaque chef de cave a son secret de vieillissement. Si la loi impose un minimum de trois ans pour les millésimés, les grandes maisons poussent leurs cuvées de prestige à se reposer huit à dix ans avant le dégorgement (l'éjection des lies pour les remplacer par la liqueur de dosage, composée de sucre et de vin). Quand vient l'heure du réveil, ce dosage est l'ultime décision des grands chefs. La tendance est clairement à la baisse. « Nous abaissons demi-gramme par demi-gramme, tout dou-

HEIDSIECK PLONGE DANS LE LUXE

Nicolas Feuillatte, Jacquart, Barons Philippe de Rothschild, LVMH Qui rachètera Piper et Charles Heidsieck ? Pendant des mois, la rumeur est allée bon train. Le 12 juillet 2011, EPI finalisait enfin la vente, groupe familial de prêt-à-porter haut de gamme (propriétaires de Bonpoint, Figaret et Weston). Cécile Bonnefond est nommée, au moment du rachat, aux commandes des deux marques de champagne. Diplômée de l'European Business School, elle affiche un parcours complet dans l'agro-alimentaire (Danone, Kellogg, Brossard, Sara Lee) avant de plonger dans les bulles. Pdg de Veuve Clicquot Ponsardin de 2001 à 2009, elle quitte deux ans la Champagne pour participer à la rénovation du magasin parisien Franck & fils, également propriété du groupe de luxe LVMH. Elle renoue désormais avec le vignoble et rejoint Régis Camus, chef de cave emblématique des deux marques distinctes. Nommé six fois « Sparkling winemaker of the year » par l'International wine challenge de Londres, autant dire qu'il est le chouchou des Anglais.

cement car le chardonnay supporte mal le non-dosage », détaille Frédéric Panaïotis chez Ruinart. « Le dosage doit être imperceptible, le raisin doit briller », estime Jean-Baptiste Lécaillon chez Rœderer. Discretion également chez Bollinger où le dosage du Spécial cuvée se compose... de Spécial cuvée, pour ne pas « détourner » le profil maison. Une préoccupation que l'on retrouve chez tous les chefs de cave.

La pureté du produit. Le reflet du terroir. Quelle que soit la recette, tous les grands vins poursuivent le même but : vous toucher droit au cœur. ■

- (1) Pol Roger, Cynthia Parzych Publishing, 2000
- (2) Sur 319 communes, 17 bénéficient de la mention « grand cru » et 42 de la mention « premier cru ». En tout, les deux mentions ne représentent pas plus de 30 % des 33 105 hectares.

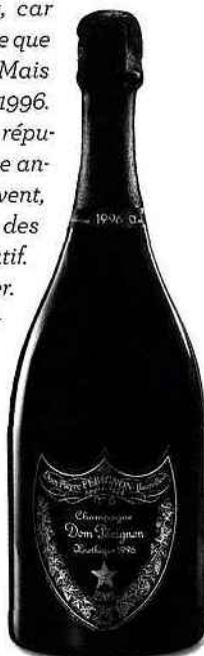
LES PÉCHÉS MIGNONS DES CHEFS DE CAVE



Dom Pérignon Cœnothèque 1996

En ce moment, j'ai un faible pour le rosé 2000. Ce n'est pas très étonnant, car c'est sur ce millésime que notre équipe a fourni le plus d'efforts. Mais mon choix se porte sur l'Cœnothèque 1996. Ce millésime n'a pas une très bonne réputation. Pourtant, il est incroyable. Une année difficile, bizarre, construite par le vent, la déshydratation, la concentration des baies, une acidité infernale, de l'oxydatif. Bref, tous les éléments pour se planter. Il y avait un jeu d'ajustement et d'équilibrage très compliqué à faire, mais nécessaire. C'était un vrai défi. Moi, j'ai adoré, et le résultat donne un vin assez fabuleux, pas tant pour le pedigree que pour le challenge. Idem pour le 2003, un millésime difficile mais mémorable. Toute l'équipe s'est éclatée, on a une nostalgie du 2003 comme du 1996!

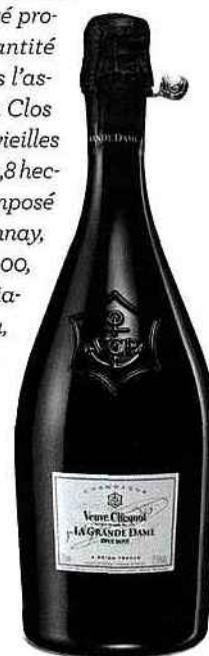
RICHARD GEOFFROY



Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 1998

La Grande Dame Rosé 1998 a volontairement été produite en petite quantité car le vin rouge qui entre à 15 % dans l'assemblage provient exclusivement du Clos Colin. Cette parcelle est l'une des plus vieilles de la maison et elle ne s'étend que sur 1,8 hectare. Le reste de l'assemblage est composé de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay, exclusivement des grands crus. En 2000, La Grande Dame n'a pas été commercialisée en rosé tellement il y en avait peu, et le prochain millésime sera le 2004. Autant vous dire que c'est une cuvée rare ! Ce 1998 reste pour moi un grand souvenir, c'est la haute expression des pinots noirs en Champagne. Notes de griottes, de fumé, de cuir, d'épices... Longueur et richesse... Si je devais emmener une bouteille sur la Lune, ce serait celle-là!

DOMINIQUE DEMARVILLE



Ruinart Blanc de blancs

Le blanc de blancs non millésimé est un vin de plaisir, rond, facile à boire. Il plaît aussi bien aux néophytes qu'aux connaisseurs. C'est un assemblage de chardonnay par excellence. Issu à 80 % de premiers crus, il comporte également 20 % de crus du Sézannay, des raisins plus exotiques qui apportent de la rondeur, et de crus du nord de Reims, vers Berru et la vallée de la Vesle, qui donnent des chardonnays floraux, accessibles, agréables et prêts à boire dans les 18 mois. Ces notes aromatiques différentes permettent au vin de s'exprimer parfaitement après trois ans.

FRÉDÉRIC PANAÏOTIS



Laurent-Perrier Brut sans année

J'ai la chance d'avoir une panoplie incroyable de vins à portée de main, puisque je vinifie 15 millions de bouteilles du groupe Laurent-Perrier. Il s'agit des marques De Castellane, Laurent-Perrier, Delamotte et Salon. Tous les midis, je déguste les vins avec mon équipe. J'y prends un plaisir fou. En plus, midi, c'est la bonne heure pour déguster ! Si je dois faire un choix, ce sera le brut sans année de Laurent-Perrier. À l'apéritif, c'est un pur plaisir. Il contient 50 % de chardonnay, 35 % de pinot noir et 15 % de pinot meunier. C'est un vin facile, plaisant.

MICHEL FAUCONNET





Bollinger Grande Année 2002

2002 est une année exceptionnelle, qui fait suite chez Bollinger au millésime 1996. Les vendanges se sont déroulées entre le 18 septembre et le 1^{er} octobre. Le passage en fûts pendant la fermentation lui donne cet équilibre de grand vin qui prend tout son élan et toute son ampleur, qui apprend à respirer dans le bois. Il faut 9 à 10 ans pour qu'il s'ouvre. C'est un assemblage de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay, provenant à 71 % de grands crus et à 29 % de premiers crus. Sa robe est vieil or. Au nez, il offre des notes de rhubarbe, de grillé. C'est l'une des cuvées de prestige de la Champagne.

MATHIEU KAUFFMANN



Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995

1995 est actuellement LE grand millésime des années 1990 et le premier vinifié dans notre nouvelle cuverie. Ce fut un grand moment lorsque nous l'avons dégusté avec ses prédécesseurs : les 1983, 1985 et 1990. Ils forment la « quadrilogie » des Blancs des Millénaires. Ce très grand champagne blanc de blancs offre complexité, profondeur et richesse. Il est d'une jeunesse intemporelle. Je le conseille sur des viandes blanches, des saint-jacques ou tout simplement en apéritif, servi frais évidemment, mais surtout pas glacé.

RÉGIS CAMUS



Les quatre clés des grands champagnes

Impossible de réussir une cuvée d'anthologie sans s'interroger à chacune de ces quatre étapes.

Le vignoble

- Lutte raisonnée depuis longtemps, essais de viticulture biologique et biodynamique.
- Pressoir au plus près des vignes. Les grappes doivent arriver entières et saines.
- Contrats à long terme avec les viticulteurs.
- Sur les vignobles détenus par les maisons elles-mêmes, paiement des cueilleurs à l'heure, et non au nombre de kilos ramassés.
- Récolte la plus tardive possible (la Champagne est à la limite nord de la culture de la vigne).
- À la sortie du pressoir, sélection des meilleurs jus (les cuvées), élimination des moins bons (les tailles).

L'assemblage

- Décisions essentielles de consacrer tel vin clair au champagne millésimé, tel autre au brut sans année, etc. Orientation plutôt raisins noirs, plutôt blancs, ou équilibre entre les deux.
- Âge des vins de réserve (vins d'années antérieures gardés en cave) et leur pourcentage dans l'assemblage.
- Date de tirage et choix de levure pour la seconde fermentation.

Le vieillissement

Officiellement, il faut 15 mois minimum entre la mise en bouteilles et la commercialisation, dont 12 mois obligatoires sur lies et 3 ans pour les millésimés. Mais pour les grands champagnes, la durée est souvent beaucoup plus longue.

Le dosage

Discrète ou perceptible, la liqueur de dosage influence toujours l'assemblage final. Elle comprend du sucre (essentiellement de canne) et des vins de réserve ou de l'année.