

« Insolents ? Dandys ? Pourquoi pas ! »

BRIMONCOURT

Alexandre Cornot

Aj-Champagne

Créée en 2008, la marque de champagne Brimoncourt sort ses premières cuvées en 2013. Et immédiatement, elle se fait remarquer dans les guides et sur les tables. Son fondateur, Alexandre Cornot, qui fut, dans une autre vie, notaire et marchand d'art, n'avait pourtant aucune expérience dans le vin. Entretien avec celui qui a conçu un champagne à son image : résolument dandy.

Quelle était l'idée de départ pour la marque Brimoncourt ?

Tout était à faire, cette liberté m'a plu. J'ai souhaité me réapproprier la phrase du Petit Prince de Saint-Exupéry : « Dessine-moi une maison de champagne. » Je voulais une création pure et sans calcul. Et qui traduise les personnalités qui composent l'équipage. On nous dit insolents, décalés, voire dandys. Pourquoi pas ! Heureusement, il y a plein de gens qui apprécient ce ton distancié, mâtiné d'un certain humour.

L'étui, par exemple, reflète bien votre état d'esprit. Quelle est son histoire ?

On aurait pu mettre du doré, une arabesque... mais ce sont des idées ennuyeuses. Et voilà que

je tombe sur cette image de girafe en uniforme de la première guerre mondiale. C'était tellement Brimoncourt... et en même temps tellement impossible en Champagne ! Finalement, quitte à se faire étriller, ayons du panache ! Cette boîte réunit rigueur et fantaisie. La rigueur est essentielle dans le vin, et la fantaisie est, pour moi, l'ADN du champagne.

Comment décririez-vous le style de votre champagne ?

Je dis souvent, en forme de boutade : « Je suis obligé d'en boire énormément, donc autant qu'il me plaise ! » Et ce qui me plaît, c'est un champagne frais et léger. Je n'aime pas percevoir le dosage, la sucrosité ni l'amertume. J'ai voulu être à l'opposé, sur de la souplesse, de la légèreté, de la grâce.

LA DÉGUSTATION

En 2014, nous avons beaucoup aimé le **Brut Régence** (29 €), cuvée de base avec beaucoup de chardonnay pimpant, qui nous a moins séduit cette année. Est-ce lié à un approvisionnement de raisins différent ? En revanche, confirmation pour le **Brimoncourt rosé** (37 €), une petite merveille de fraises des bois, fruité et onctueux. Et très belle découverte du **Brimoncourt extra-brut** (39 €). Dans ce champagne qui ne contient que 2 grammes de sucre par litre, la gourmandise pointe derrière la rigueur. Il y a des fruits, une odeur de fête abritée par une structure polie et de l'ampleur. Charmant, il invite à se réserver et donne envie de courir se cacher dans les jardins à la française esquissés sur l'étiquette. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR O. N.

Boulachin-Chaput, « Brut Carte noire »

Un champagne de vigneron, avec une grande proportion de pinot noir. Et beaucoup d'arômes de fruits, souvent cuits : de la compote de poires, de la confiture de mirabelle. C'est crémeux, tendre, gourmand. Une sorte de goûter des grands.

15 € (18,50 € sur Mon-vigneron.com) A la propriété : rue Michelot, 10200 Arrentières. Tél. : 03-25-27-27-13

Lucien Collard, extra-brut, grand cru et brut grand cru, 2009

Un tout nouveau nom dans le champagne. Non pas que Lucien Collard vienne d'arriver mais ce vigneron vendait jusqu'à présent ses raisins aux grandes maisons.

Voici donc les premières cuvées à son nom issues de ses vignes de pinot noir classées grand cru à Bouzy. Nous avons d'abord goûté l'extra-brut qui ne nous a pas frappé le palais, mais le jeune stagiaire, originaire de Chine, qui nous a accompagné pendant la dégustation a, lui, eu un véritable coup de cœur : « Il me rappelle la cuisine asiatique, les épices qui mijotent dans du bouillon, j'adore ! » Quelques jours plus tard, à notre tour d'être séduit, par le millésime 2009 cette fois : beaucoup de structure et une fin de bouche très épicée, de cardamome et de cumin. Prometteur.

28 € et 38 €. A la propriété : 1, rue Villebois-Mareuil, 51150 Bouzy. Tél. : 09-67-33-43-65

Léguillette Romelot, « B2N », blanc de noirs

Comme il est amusant, avec ses arômes de melon et de pêche ! Voilà un champagne atypique mais, justement, il a de la personnalité, mais il n'est pas difficile pour autant. Au contraire, il donne envie de mettre ses complexes au placard. C'est une toute petite cuvée, tirée seulement à 2000 bouteilles.

20 €. A la propriété : 15, route de Villiers, 02310 Charly-sur-Marne. Tél. : 03-23-82-03-79

Champagne Michel Marcoult, « Tradition », brut
Un champagne à la personnalité très classique, assez vif, au fruit délicat, passe-partout et très bien fait pour le prix.

13,40 €. A la propriété : 12, route de Queudes, 51120 Barbonne-Fayel. Tél. : 03-26-80-20-19

Champagne Philippe Mallet, « Brut tradition »

La collerette bleu roi et dorée est d'un kitsch achevé, entre la blague et le cidre de supermarché. Mais reprenons-nous, le jus est heureusement bien plus réussi : un nez franc d'orange et de café, rejoinés par des arômes de fruits confits. Le tout est direct, sincère. Ce champagne nous rappelle le quatre-quarts : on a connu plus chic, mais finalement on est très content d'en avoir une part dans son assiette.

14 €. A la propriété : 5, route de Courcelles, 02850 Trélou-sur-Marne. Tél. : 03-23-70-34-09

Champagne Bernard Naudé, Tour Napoléon « Prestige »

Est-ce le pinot meunier, présent à 50 % dans ce champagne (completé par 50 % de pinot noir) qui lui donne ce caractère si fruité ? Les arômes évoluent entre la pêche cuite et la mangue, il y a une sensation très ronde en bouche. En se réchauffant dans le verre, des fruits tropicaux apparaissent. C'est une danse d'été, un peu chaude, voire lascive et décomplexée.

15,80 €. A la propriété : 12, avenue Fernand-Drouet, 02310 Charly-sur-Marne. Tél. : 03-23-82-09-26

Pierre Launay, « Blanc de Meuniers »

Un domaine dirigé par trois frères qui livrent ici un champagne très franc, au parfum de pomme cuite, bien équilibré. Un charme sans fard.

27 €. A la propriété : 11, rue Saint-Antoine, 51120 Barbonne-Fayel. Tél. : 03-26-80-20-03

Champagne Olivier et Laetitia Marteaux, « Rosé de saignée »

Avec sa robe d'un élégant bois de rose, ce champagne exclusivement pinot meunier est assez vigneux, avec des arômes très expressifs de framboise, de cerise et de myrtille. Très rond en bouche et sachant durer comme de juste, voilà un rosé de gastronomie très charmant.

22 € (Lesgrappes.com). A la propriété : 6, route de Bonneil, 02400 Azy-sur-Marne. Tél. : 03-23-82-92-47

CHAMPAGNES DE PETITES MAISONS

Dans l'expression « petite maison », le terme « petite » est arbitraire. A partir de quand devient-on une « grande » ? Nous avons regroupé sous cette appellation les maisons qui produisent moins de 600 000 bouteilles par an. C'est peu, proche d'une production de vigneron. Ce qui distingue néanmoins ces producteurs de ceux que l'on peut ranger dans la catégorie « champagnes de vigneron » est qu'ils achètent tout ou partie des raisins qu'ils vinifient.

Champagne Jacquesson, « Cuvée n° 738 », extra-brut

On aurait presque pu classer le domaine de la famille Chiquet parmi les vigneron puisque 80 % des raisins utilisés proviennent de leur vignoble, les achats sont donc très limités. Cette maison s'impose décidément comme une valeur sûre voire incontournable. La preuve avec cette cuvée n° 738, dont le nom de code signifie en réalité qu'elle est issue en majorité de la récolte de 2010. Autre particularité de la maison, tous les champagnes sont vinifiés et élevés en foudre de chêne, ce qui leur donne le caractère d'un grand vin. Celui-ci, à majorité chardonnay, sent la madeleine, puis la fleur de sel sur la langue, comme la gougère légère du dimanche midi, qui met en appétit avant le repas en famille.

A partir de 36 €. A la propriété : 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11. Ou sur www.enviedechamp.com

Champagne Jacquesson, « Cuvée n° 734 dégorgeement tardif », extra-brut

Revoilà la maison Jacquesson, avec toutes ses qualités déjà énumérées mais surtout une bouteille qui vole encore plus haut que la précédente. La cuvée n° 734 provient en majorité de la récolte 2006 et n'a été dégoragée que fin 2014, d'où un élevage beaucoup plus long ! Là encore, une majorité de chardonnay, mais le caractère n'a plus rien à voir : on sent de la pistache gourmande, presque du nougat.

LIRE LA SUITE PAGE 14

Les Grands Crus d'Alsace Pures exceptions

Les 51 Grands Crus d'Alsace naissent de terroirs d'exception où les roches, le climat et l'homme s'unissent pour créer des vins aux vibrations subtiles, aux harmonies intenses et pures.



AlsaceGrandsCrus.com

Grands Crus
d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

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