



Laurent Fresnet

Sandrine Logette-Jardin

Frédéric Mairesse

Il n'y a pas de bons champagnes sans d'habiles chefs de cave, présents dans les vignes et dans les sous-sols crayeux où naît le vin blond. Voici quelques portraits de ces professionnels de la bulle confessés à la fin de la somptueuse vendange de 2015, un cadeau du ciel.

HENRIOT LAURENT FRESNET

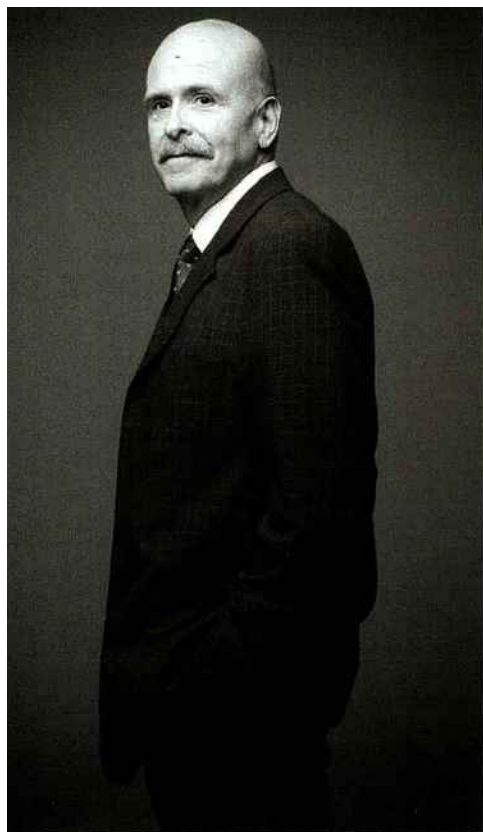
La marque rémoise portée au sommet par la volonté de Joseph Henriot, disparu au printemps 2015, perpétue un goût élégant, fin et délicat, fondé sur des chardonnays de grande origine que Laurent Fresnet répartit dans les bruts maison, à commencer par le Souverain, porte-drapeau de la maison, distribué jusqu'au Vatican, dont la qualité n'a jamais baissé. Création récente proposée en format magnum, la Cuvée 38 est une sélection de nobles crus issue de la réserve perpétuelle de la maison commencée par Joseph Henriot il y a vingt-cinq ans. Elle a été lancée l'année dernière par son fils Thomas, désormais aux commandes de la marque. L'honneur de la Champagne moderne.

DUVAL-LEROY SANDRINE LOGETTE-JARDIN

Sandrine Logette-Jardin, la chef de cave de cette maison familiale sise à Vertus et dirigée par Carol Duval-Leroy, veille sur une production de 4,5 millions de bouteilles qu'il s'agit de personnaliser selon le cépage, le village, l'utilisation des barriques pour la conservation. Aujourd'hui, le style des vins évolue vers plus de richesse et de matière. Avec 200 hectares en toute propriété, dont une forte proportion de grands crus de la côte des Blancs, trésor vivant de la marque, les vins de réserve sont d'une vraie élégance. Femme de Champagne est le brut emblématique du savoir-faire de cette maison.

BARONS DE ROTHSCHILD FRÉDÉRIC MAIRESSE

Frédéric Mairesse, le directeur général, est aussi œnologue en charge de l'élaboration des cuvées de cette maison rémoise, fruit de l'union des trois familles Rothschild qui règnent sur Mouton, Lafite et Clarke. Le souhait des propriétaires est de livrer des champagnes à base de chardonnay issu des grands crus de la Côte des Blancs, Avize, Cramant, Oger. La Cuvée Spéciale 2006, premier millésime des Barons, a été présentée lors du salon Vinexpo 2015. Les vins, d'un vrai raffinement de textures, sont exportés dans soixante pays à hauteur de 300 000 bouteilles et ont été adoptés par de grandes tables étoilées en France et par des sommeliers de renom.



TAITTINGER LOÏC DUPONT

On se doute bien que c'est l'origine des raisins et les crus de la côte des Blancs, Avize et Cramant, qui préoccupent Loïc Dupont, le chef de cave, et les trois Taittinger maison, Pierre-Emmanuel, Clovis et Vitalie, le père, le fils et la fille, gardiens de la marque. La moitié des approvisionnements sont cultivés dans l'esprit bio et le respect de la matière première. Le champagne blanc de blancs reste la raison d'être des Comtes de Champagne, toujours millésimé. Le 2006 mis sur le marché ces jours-ci célèbre l'anniversaire de la reprise par Pierre-Emmanuel de la maison de la place Saint-Nicaise, à Reims. Dix ans de maturation, une nécessité pour un champagne vineux, de noble élégance, sorte d'icône de l'appellation chère aux rois, aux prélats et aux bourgeois.

Le chef de cave est le détenteur du style de la marque qu'il incarne. Par le jeu des assemblages, il garantit la constance du goût de son champagne.



MOËT ET CHANDON BENOÎT GOUEZ

Les dégustations ont commencé quelques jours après la récolte des 1 200 hectares de vignes maison, effectuée sous la direction de Benoît Gouez par 3 300 vendangeurs venus pour partie de la région lilloise. Ce chef de cave à la tête bien faite souligne que les volumes de raisins rentrés ne font pas obstacle à la qualité car il a une vision rapide et claire des régions et des terroirs. Les pinots noirs de la côte des Bar présentent des tanins mûrs, il s'est agi d'ajuster les rentrées. On ne subit pas la vendange, on la pilote. L'équilibre sucres-acides et l'état sanitaire du millésime 2015 fera probablement un vintage déclaré après les dégustations de l'hiver ou plus tard. Le souvenir du 2006 a marqué les esprits de la grande maison d'Épernay.

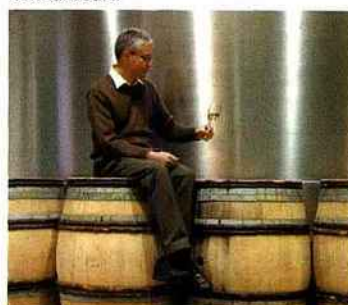


THIÉNOT LAURENT FÉDOU

C'est Laurent Fédou qui compose les cuvées racées de cette maison familiale de Reims, propriété d'Alain Thiénot, fils de notaire, et de ses deux enfants, Stanislas et Garance, nés dans le séraill. Tous les vins sont sélectionnés, dégustés et isolés par lui. C'est ainsi qu'Alain Thiénot et son chef de cave ont pu découvrir la Vigne aux Gamins, superbe parcelle d'Avize devenue la cuvée de prestige de la marque. « La pureté même », dit Laurent Fédou. Le brut sans année de la marque (500 000 bouteilles) est assemblé uniquement si l'unanimité se fait au sein de l'état-major de cette maison qui a trente ans d'existence. Cette marque très champenoise a été choisie par Paul Bocuse pour le Bocuse d'Or.

BILLECART-SALMON FRANÇOIS DOMI

Cette très ancienne maison familiale fondée en 1813 et adossée au groupe Frey (La Lagune, Jaboulet, plus de 100 hectares en Champagne) connaît une embellie notoire grâce à un brut blanc de blancs et un rosé élégant et crémeux qui représente 20 % des ventes, exploit remarquable au pays des coteaux et des bruts blancs. François Roland-Billecart et le chef de cave François Domi, qui a trente ans de maison, s'appuient sur des chardonnays de noble extraction et des pinots noirs souvent vieillies en fûts. Les grandes cuvées millésimées, Nicolas François Billecart et Élisabeth Salmon (en blanc et en rosé), expriment l'énergie, le fruité délicat et la persistance de ces champagnes de caractère et de haut niveau. Une marque d'ardents connaisseurs.





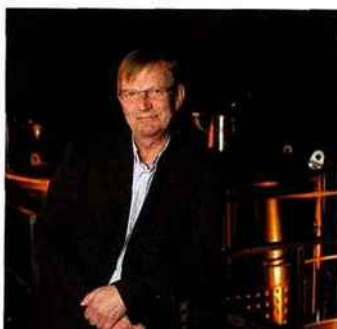
VEUVE-CLICQUOT DOMINIQUE DEMARVILLE

« *Le champagne naît à la vigne, un patchwork de terroirs, et s'élabore en cave* », confie Dominique Demarville, chef de cave de la grande maison de Reims, adoptée par le restaurant de Joël Robuchon en France et ailleurs. L'assemblage répond à des règles immuables, à commencer par la fermeté des pinots noirs de la vendange, complétée par 40 % de vins de réserve de quinze millésimes au moins pour le brut Carte Jaune. Les vignobles des grands crus jouent un rôle prépondérant dans le style vineux, profond, des cuvées, ce dont témoigne son brut rosé, le premier de l'histoire des coteaux (1818). Cuvée née en 1962, la Grande Dame représente dans son millésime 2005 l'apothéose du savoir-faire de la marque, qui a réussi ces dernières années à accroître les quantités (deuxième place derrière Moët). Un must pour les champagnophiles.

C'est le chef de cave qui décide du moment où le champagne est prêt à être vendu. En le dégustant tous les jours, il mesure son évolution.

GOSSET JEAN-PIERRE MAREIGNER

Chef de cave historique de cette maison d'Aÿ, la plus ancienne pour le commerce des vins (1584), Jean-Pierre Mareigner a porté les bruts de la famille Cointreau de 150 000 bouteilles à un million en trente-trois ans, un exploit magistral reposant sur l'extension géographique et qualitatif des crus. Les origines bien définies ont été le souci constant de ce personnage hors du commun et 70 villages viticoles à moins de trente kilomètres d'Aÿ et d'Épernay sont requis pour la composition des bruts. Oui, ce fut l'homme providentiel. La Cuvée Célébris, c'est lui, et les Grand Blanc et Grand Rosé reflètent sa science des assemblages et du juste dosage.



JACQUART FLORIANE EZNACK

Cette association de producteurs qui s'est offert un hôtel particulier patricien boulevard Lundy à Reims, pas loin de Krug et de Roedere, accomplit des pas de géant vers une qualité soutenue avec son brut Mosaïque élaboré à partir de 50 à 60 crus par Floriane Eznack, dont c'est la quatrième vendange cette année. Pas de course à la quantité, on réduit la voilure, on privilégie la rigueur, on veut sortir de l'image de « champagne de brasserie » et jouer dans la cour des grands. Cela aurait plu à Christian Doisy, patron historique de Jacquart et première tête pensante à croire au potentiel de cette maison aux ressources vineuses impressionnantes.



POL ROGER PATRICE NOYELLE



Dominique Petit, chef de cave, vingt ans chez Krug avant d'être engagé par Patrice Noyelle, emploie deux mots pour qualifier sa mission dans cette maison familiale : sélection et intransigeance. À quoi s'ajoutent l'élégance et la fraîcheur qui président à la dégustation des cuvées et au choix des échantillons présentés au comité de dégustation, jusqu'à deux fois par jour. Tout est dans l'expérience (90 hectares en toute propriété, 75 % des approvisionnements) et dans les vins de référence majeure. Ainsi les bruts 2002 et 2004 rappellent-ils à Dominique Petit le fameux 1921, un modèle parfait de champagne qui a traversé le temps. Crème de la crème, à côté du millésimé si prisé en Grande-Bretagne, la cuvée Sir Winston Churchill, dix millésimes en trente ans, est une splendeur qui honore la maison.

MATTHIEU GAÛCON, D.R.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



ROEDERER JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON

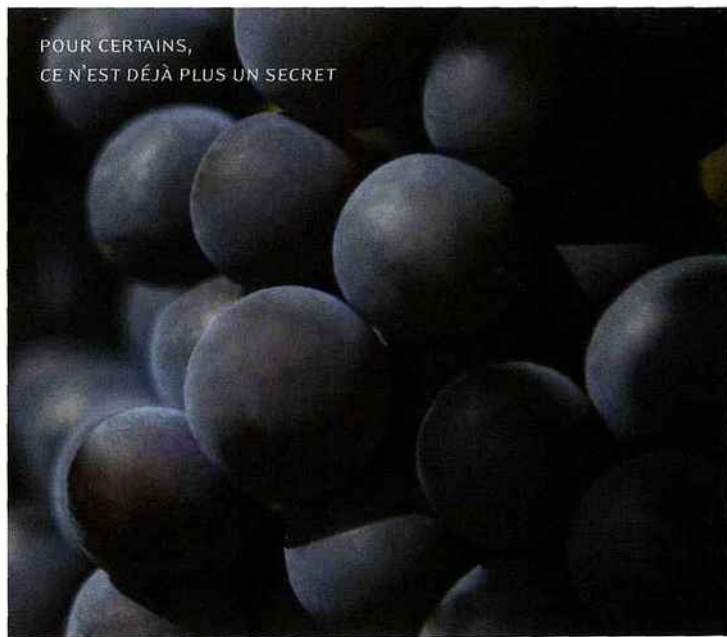
Avec la « merveilleuse » vendange 2015, où tous les paramètres, comme les sucres-acides, se sont bien alignés, Jean-Baptiste Lécaillon, ingénieur agro, une exception en Champagne, n'aura pas de mal à composer des vins fins, puissants et fruités, le style emblématique de Roederer. Son travail de dégustation à la bourguignonne va consister à identifier les 410 parcelles avec une obsession, qu'elles livrent la meilleure expression de leur terroir afin de figurer dans les assemblages du Brut Premier, du millésimé, du blanc de blancs et de Cristal. Il faut élaborer des vins de caractère, comme en 2012, année de référence pour traiter la vendange actuelle qui restera dans la mémoire des Champenois.



JACQUESSON JEAN-LAURENT CHIQUET

Compositeurs de bruts spécifiques, les frères Chiquet, Jean-Hervé à la diffusion des vins et Jean-Laurent à la champagnisation, basent leur sélection finale sur le meilleur assemblage de vins issus des crus d'Avize, d'Aÿ, de Dizy, d'Hautvillers, de vignes parcelaires et de lieux-dits. On élimine tout ce qui n'entre pas dans les goûts maison, les Chiquet élaborent des cuvées personnalisées, telle la 738, mûries en cave jusqu'à neuf ans. Il n'y a pas de millésime chez Jacquesson, rien que des vins de gastronomie dont l'intensité plaît aux champagnophiles sérieux. On ne tire que 270 000 bouteilles par an, ce qui fait de cette maison une référence pour les passionnés et les connaisseurs, comme Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000.

LUC MANAGO, D.R.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

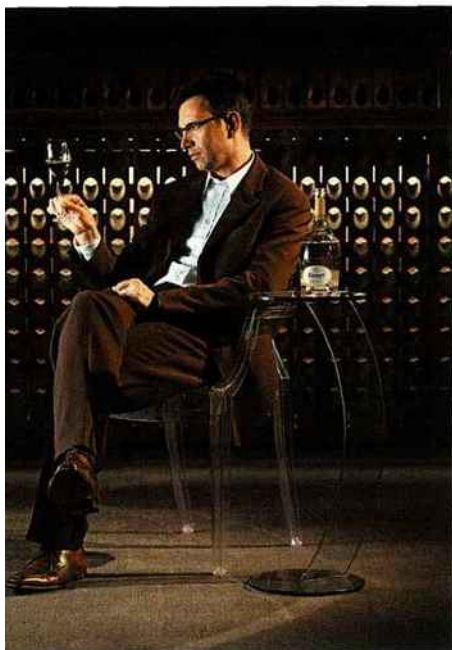
Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, la cuvée Blancs de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. Un champagne vineux, intense et frais. www.philipponnat.com



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



GUIDE D'ACHAT



RUINART
FRÉDÉRIC PANAÏOTIS

Frédéric Panaïotis, chef de cave de la doyenne des maisons de Champagne (1729), a succédé à Jean-Pierre Moulin en 2007 en veillant sur la qualité des chardonnays, le cépage marqueur des bruts de la maison, dont le blanc de blancs est un vin de plaisir par excellence. Associé à un flacon historique transparent, tout en arrondi, remis sur le marché par Roland de Calonne, patron mémorable de la marque, le goût Ruinart est l'obsession du chef de cave qui n'oublie pas la leçon majeure du PDG tant regretté Bertrand Mure : « Je veux boire du Ruinart dès neuf heures du matin jusqu'à neuf heures le lendemain. ». Frédéric Panaïotis confie avoir été gâté par cette vendange 2015. « Le raisin pressé, les premières dégustations vont nous guider pour les cuvées à venir. » Distinction, raffinement, accessibilité, tout y est. Les bases d'un grand vin de Reims à la moustille noble sont là. On est heureux chez Ruinart.



PIPER-HEISIECK,
CHARLES HEIDSIECK
RÉGIS CAMUS

Gardien du temple depuis des lustres, Régis Camus est l'homme de la situation. Multi-étoilé en tant que Best Sparkling Winemaker of the Year par l'IWC, il est aussi l'auteur de la renaissance de Piper-Heidsieck et de la continuité admirable du style Charles Heidsieck. Au moment de la reprise par la famille Descours, il a signé pour assurer la transition, mais le temps passe, inexorable.

MATHEU GARÇON, D.R.



DOM PÉRIGNON
RICHARD GEOFFROY

La mission de Richard Geoffroy, médecin et chef de cave, c'est de concilier la vendange de septembre et le style Dom Pérignon, l'un dans l'autre selon le vocabulaire du grand œnologue, pour qui cette récolte 2015 est un cadeau, une grâce du ciel. Il s'agit de restituer ce que la nature a donné, ce qu'expriment les deux cépages du vin, pinot noir et chardonnay, la double matrice de Dom Pérignon, le champagne emblématique de la Champagne éternelle. Ce chef de cave, un cerveau en action, happé par son métier de goûteur, d'assembleur, d'architecte des cuvées, a réussi la gageure de sortir cinq millésimes de suite, 2006 étant le dernier, ce qui est pour lui une immense fierté. Neuf à dix ans de maturation en cave attendent ce Dom Pérignon 2015, afin que le vin chante « haut et clair. »



LECLERC-BRIANT HERVÉ JESTIN

Reprise en 2012 par un couple d'Américains et Frédéric Zeimett, le directeur général, cette petite maison familiale d'Épernay, qui ne vise pas les volumes mais une sorte de singularité par la gamme des cuvées, repose sur des vins issus de sélections parcelles d'une étonnante pureté. La culture en biodynamie depuis les années 1960, menée par Hervé Jestin, donne une limpidité et une fraîcheur saluées par de bons connaisseurs. Une marque de niche en pleine résurrection.

POMMERY THIERRY GASCO

Cette vendange 2015 fut une joie pure pour Thierry Gasco, chef de cave d'expérience qui a toute la confiance de Paul-François et Nathalie Vranken, les propriétaires de la grande marque de Reims. Rares sont les années où la quantité et la qualité sont à ce point allées de pair, tout le monde avait le sourire. Le souci majeur du chef de cave a été l'approvisionnement requis pour le brut non millésimé (80 % des ventes) et la bonne répartition des vins destinés à la gamme d'une dizaine de cuvées. Pour la fameuse Louise, les trois crus, Avize, Cramant et Aÿ, restent la base de l'assemblage après les dégustations rituelles de l'hiver. Très fin connaisseur des crus maison, Thierry Gasco estime que 2015 se rapproche de 1976, millésime solaire qui a marqué l'esprit des Champenois, des négociants, des récoltants et des champagnophiles.



EGLY-OURIET FRANCIS EGLY

Les propriétaires de cette maison de vigneron sise à Ambonnay conduisent un superbe vignoble de grands crus à Bouzy, Verzenay et Ambonnay, où règnent de magnifiques pinots noirs voués à leurs coteaux champenois millésimés, faits pour la table. En 2015, Francis Egly a été le dernier à vendanger. Fin septembre, il n'y avait plus personne dans les rangs de vignes et il a eu quelques frayeurs côté orages. Ce maître vigneron avait en mémoire les dégâts causés à Chablis. La gamme de bruts maison reflète l'éventail des crus dans une sorte de jonglage des vinifications, du vieillissement (quatre ans) sans fermentation malolactique afin de conserver l'éclat des vins. Il y a de l'esprit dans ces flacons savoureux, un travail de marqueterie champenoise qui devrait être mieux connu et célébré par les bons sommeliers, comme Marco Pelletier au Bristol.

D.R.



Autrefois, le chef de cave faisait toute sa carrière dans la même maison. Aujourd'hui, un véritable « mercato » s'est installé comme dans le football.



BOLLINGER GILLES DESCÔTES

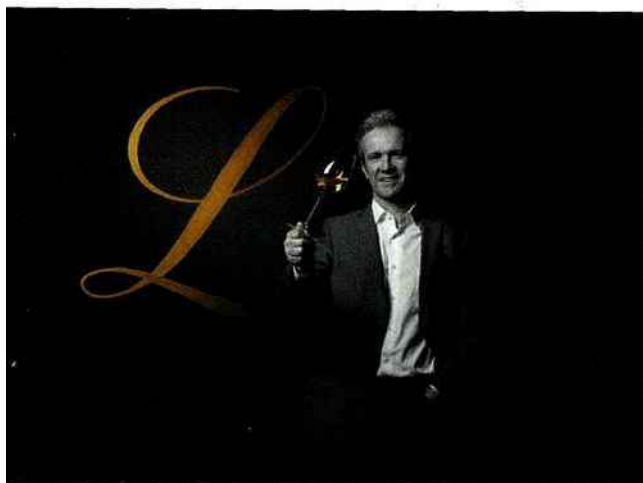
Demeurée familiale en dépit de regroupements de marques (LVMH), cette fameuse maison d'Aÿ, berceau de la Champagne, perpétue un style de vin axé sur la vinosité, le vieillissement sur lies et la conservation des vins en magnums. Conduite à la façon des bourguignons, terroir par terroir, la vendange 2015 a frappé par Gilles Descôtes, chef de cave depuis 2003, par son état sanitaire quasi parfait. Les visites rituelles aux pressoirs étaient des formalités tant la matière première paraissait idéale pour les trois cépages. Nul doute que le Spécial Cuvée non millésimé maintiendra sa place de leader de l'appellation dans ce type de champagne. C'est le plus vendu par la marque, surtout en Grande-Bretagne, premier marché de Bollinger. Le goût anglais dû à l'intensité des bruts et du pinot noir, c'est ici qu'on le trouve. Aura-t-on une Grande Année 2015 en blanc et en rosé ? Wait and see.

D.R.



NICOLAS FEUILLATTE GUILLAUME ROFFIAEN

Inventée par le regretté Nicolas Feuillatte, propriétaire de 10 hectares en Champagne, cette gigantesque coopérative de Chouilly en pleine côte des Blancs produit environ vingt millions de bouteilles. Marque leader en restauration et en grandes surfaces, c'est aussi la troisième à l'export. Le souci majeur de Guillaume Roffiaen, le nouveau chef de cave venu de la maison Drappier, est l'élaboration de Palme d'Or, la cuvée phare de la marque (250 000 bouteilles), et de l'excellent Grand Cru Chardonnay millésimé, joyau de la maison assemblé à base de vins de Chouilly, Cramant et Mesnil-sur-Oger. Le potentiel d'approvisionnement est fabuleux, ce qui permet une mise en marché de vins de style noble, affiné, aptes à pénétrer la grande restauration.



LANSON HERVÉ DANTAN

Venu de chez Mailly Grand Cru, Hervé Dantan vient de succéder à Jean-Paul Gandon, chef de cave légendaire de cette maison rémoise dynamisée par le groupe Lanson-BCC de Bruno Paillard, coté en bourse, et par Philippe Baijot, le président de la maison, qui sait tout du négoce, des crus et des marques. Avec son 1976 encore plein de vie, Lanson est une maison de millésimes où l'on évite la fermentation malolactique afin de préserver le fruité, la fraîcheur et la longévité des vins. Le goût anglais vient de cette pratique ancienne qu'on ne change pas comme ça. La vinosité des bruts, la fermeté, la pureté des saveurs, figurent dans l'ADN de la maison, très puissante à l'export. Et les cuvées Extra Age et la Lanson Vintage Collection lancées ces dernières années sont les témoins de sa créativité.



VRANKEN DOMINIQUE PICHARD

Quand on a vu le jour à Avize, l'un des cinq villages classés grand cru de la Côte des Blancs, dans une famille de viticulteurs, c'est peu de dire qu'on est tombé dedans et que, d'une certaine façon, le destin est bien balisé. Dominique Pichard est devenu chef de caves des champagnes Vranken. Évident. Avec la champagne Demoiselle, il a imposé l'idée d'un champagne frais aux arômes subtils. Il y a une forme de poésie dans sa façon de concevoir ce métier qui lui va si bien. La suite (la gamme Diamant) a prouvé qu'il ne s'était pas trompé.

OLIVIER ROUX, D.R.