

LA CHAMPAGNE VUE PAR LES AUTRES TERROIRS

La région du vin blond fascine bien au-delà de Reims et d'Épernay. « F » a demandé à des propriétaires et vigneron d'ailleurs d'évoquer en quoi les cuvées prestigieuses et les savoir-faire champenois les inspiraient.

propos recueillis par Catherine Deydier et Sébastien Lapaque

Bordeaux BERNARD MAGREZ

Pour moi, la Champagne est un terroir qui a su créer et gérer des marques. Ce que l'on n'a pas à Bordeaux mais qui existe un peu en Bourgogne. C'est un exemple remarquable aussi bien sur le plan de la communication que du point de vue commercial. Cette capacité à être forte sur la marque, sur les marques, lui a permis de s'introduire sur les marchés et d'exporter plus facilement. Un atout considérable pour le développement du champagne, notamment à l'international. Quand j'avais 20 ans, j'étais VRP multicarte chez Laurent-Perrier, qui commençait à peine et ne produisait pas plus de 300 000 bouteilles. C'était dans les années 1960. Je visitais la clientèle des restaurants en suivant Bernard de Nonancourt. Cet homme était exceptionnel, avec un charisme immense. Il avait une grande empathie pour les autres, bien que débutant lui aussi, et une manière extraordinaire de présenter ses cuvées. Il avait toutes les qualités de quelqu'un qui gagne. J'ai donc un attachement sentimental particulier pour le champagne Grand Siècle et les rosés Laurent-Perrier. N'oublions pas que c'est une des marques qui a initié le développement dans le rosé.

*C. D. Son coup de cœur
Champagne Grand Siècle Laurent-Perrier*

Il n'est pas millésimé, comme on le sait, ce qui donne à la maison la latitude de choisir dans les réserves les millésimes les plus intéressants pour conserver le style Grand Siècle et lui garder une typicité pérenne. C'est mon champagne préféré, que j'offre en apéritif, mais je sais aussi qu'il y a une grande part de subjectivité liée au passé.
Prix caviste : 125 €





Bourgogne **PHILIPPE PACALET**

Même si elle est souvent décriée pour ses travers industriels, commerciaux et marketing, la Champagne est une région que je respecte. Les vigneron champenois sont unis. Du petit producteur aux maisons du groupe LVMH, ils forment une seule famille. Et puis, ils ont osé conserver des traditions : le pressurage par vendange entière, ce qui implique une récolte à la main, et l'élevage sur lies fines. J'ai beaucoup d'amis en Champagne : Michel Drappier, Bertrand Gautherot, Jérôme Prévost, Olivier Collin, Francis Égly, Roger Coulon, Emmanuel Lasseigne, Sophie et Pierre Larmandier, Anselme Selosse. Ce sont des gens ouverts, avec lesquels il est facile de parler. Ça nous manque un peu, en Bourgogne, où tout le monde vit enfermé, persuadé d'être le meilleur. La Champagne est un vignoble très évolué, conduit par des gens pragmatiques qui ont tout compris. Ils savent gérer sans hypocrisie les excédents et les pénuries, les années faciles et les années plus dures. Pour affronter la difficulté que représente le fait de stocker le vin sur au moins trois ans, ils ont pris les choses en main. On connaît les critiques, les reproches de ceux qui disent qu'ils ramassent le raisin pas mûr. Moi, j'admire leur état d'esprit. Ici, c'est trop divisé, on s'obstine dans des luttes d'arrière-garde des années 1960, la propriété mène la guerre au négoce sans voir que nous sommes tous dans le même bateau. La Champagne est mieux équipée pour affronter le futur, c'est une région plus mutualisée, plus coopérative. Quand il faut aller voir le préfet, les vigneron savent parler d'une même voix. Ils sont forts. Ils ont su valoriser un produit festif. C'est important. **S. L.**

Son coup de cœur

Jérôme Prévost, Champagne Extra-Brut La Closerie, Les Béguines

Jérôme Prévost est un vigneron installé à Gueux, un village de la Montagne de Reims où il cultive 2 hectares de pinot meunier et produit deux cuvées. Ma préférée est La Closerie, un vin que je trouve subtil, gourmand, frais, droit, sérieux, pas trop sucré. C'est un champagne vineux qui a une vraie tension. Tout le contraire d'un champagne de cocktail.

Prix caviste : 64 €.

Espagne LUCAS LÖWI



Cette région Champagne a toujours été un modèle que j'ai aimé observer, dont j'ai aimé apprendre. Je suis né à Mendoza, en Argentine, un terroir dédié aux vins effervescents. La façon dont les cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier sont cultivés en Champagne me fascine. En tant que directeur de Bodega Numanthia, je trouve certaines similitudes entre notre philosophie à Toro, en Espagne, et celle de ma maison de champagne préférée, Krug. De la vigne à la mise sur le marché, j'admire vraiment le savoir-faire des équipes techniques de deux maisons qui savent attendre le moment idéal pour récolter les raisins dans chacune de leurs parcelles. La patience dont font preuve tout au long de l'année les équipes qui prennent soin des vins qui vieillissent délicatement en fût m'impressionne, jusqu'au moment où ils lâchent le vin mis en bouteille aux consommateurs. J'ai aussi un grand attachement, chargé d'émotion, au Clos du Mesnil, «*la pureté d'un seul vignoble*». Je pense qu'il existe un parallèle étroit entre ce vin et Termanthia (*vin de la Bodega Numunthia, NDLR*). Il reflète à la fois le meilleur d'un vignoble, la recherche de la perfection et le meilleur qu'une dénomination puisse offrir dans une seule bouteille.

C. D.

Son coup de cœur
Krug Grande Cuvée

Si je ne devais en retenir qu'un, je choiserais certainement celui qui représente définitivement pour moi «*l'expression la plus généreuse du champagne*», ce qui me rappelle le Numanthia, l'expression de DO Toro. Ils sont tous les deux spéciaux, issus d'un mélange de parcelles bien équilibrées.

Prix caviste : 165 €.



Brésil LUIS ENRIQUE ZANINI

La dernière fois que je suis allé en Champagne, c'était au printemps 2017. L'émotion de la descente du train à la gare d'Épernay est unique. Cette fois-ci, j'avais choisi de louer un vélo pour parcourir en pédalant les villages de la région. Dans les vignes, les feuilles vertes et luxuriantes et les petites grappes de chardonnay étincelantes sous le soleil s'étendaient à perte de vue, improvisant une poésie sans pareille. Pour moi, le champagne, c'est une histoire, c'est une culture, c'est une création des étoiles, c'est un équilibre entre le terroir et les cépages. Le champagne rassemble toutes les âmes du vin dans un lieu unique. Le champagne est un morceau inégalé de l'histoire de l'homme, un compagnon dans ses victoires et ses conquêtes, un consolateur dans ses inévitables chagrins. J'ai dégusté tous les champagnes que j'ai pu, ceux des petits et ceux des grands producteurs. Certains sont classiques et d'autres me sont inconnus jusqu'à aujourd'hui. À l'intérieur de cette riche diversité, j'ai une préférence pour le champagne d'auteur, celui qui révèle le visage de son producteur. Le champagne offre cette possibilité. Mon vin favori est certainement celui que produit Anselme Selosse, à Avize, sur la Côte des Blancs. J'ai un penchant pour les artisans du vin et j'aime le souci d'Anselme Selosse. Pour moi, c'est un producteur original qui imprime sa signature à ses flacons.

S. L.

Son coup de cœur
Jacques Selosse, Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2005

Nous ne saurons jamais ce qui rend un vin inoubliable, au-delà de sa beauté intrinsèque. Peut-être la magie du moment, peut-être la personne avec laquelle nous partageons la bouteille, ou bien le lieu, l'ambiance. Mais tout cela n'a plus d'importance lorsque je ferme les yeux et que je me souviens de la magie de ce champagne. Il se révèle toujours dans une splendide et authentique sensation qui fait de lui un souvenir inoubliable. Prix caviste : 270 €.