

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

Un jardin secret en Champagne

Publié le 25/03/16 par Roger Pourteau



Photo : JEMMAN-BAPTISTE DELERUE ET ALBANE DE ROFFIGNAC

Ceint d'un haut mur et marqué du sceau de la croix de Malte, l'emblème de Lanson.

Le premier millésime (2006) du clos urbain de la maison rémoise Lanson sort enfin de la cave. "Le Figaro" l'a dégusté.

Cette parcelle de vignes de 1 hectare, Philippe Baijot, le patron de **Lanson**, n'hésite pas à la comparer au château **Haut-Brion** des Bordelais. Parce que l'un et l'autre flirtent sans complexe avec leur environnement urbain. Celui du champagne Lanson, c'est le quartier rémois de Courlancy, où la marque a son siège et ses installations techniques depuis 1926. Mais aussi, grappe de chardonnay sur le gâteau, les nouveaux dirigeants de la maison - le groupe Boizel Chanoine Champagne - ont décidé de **redonner vie à ce petit vignoble de ville dont l'origine remonte au XVIIIe siècle**. Ceint d'un haut mur coiffé d'étrincelantes tuiles rouges et marqué du sceau de la croix de Malte, l'emblème de Lanson, ce jardin de vignes à la vue imprenable sur les tours de la cathédrale de Reims a **reçu sans problème son diplôme de "clos" attribué par le CIVC** (Comité interprofessionnel du vin de Champagne). Même l'obligation d'autrefois stipulant que le mur devait être assez haut "pour qu'un homme à cheval ne puisse le franchir" était strictement remplie !

Mieux encore, le clos Lanson (il n'existe qu'une trentaine de clos dans toute la **Champagne**, qui couvrent environ 35 hectares) bénéficie d'atouts naturels que le nouveau chef de cave, Hervé Dantan, qui a succédé à Jean-Paul Gandon, se plaît à énumérer. C'est ainsi que le quartier Courlancy est juché sur une colline, disons plutôt une butte, riche d'une veine de craie friable et drainante particulièrement favorable à l'épanouissement du **chardonnay**. Et puis, urbanisation oblige, la température ici est plus élevée que sur les coteaux de Champagne : 2 à 3°C de plus en moyenne, ce qui fait qu'en 2015 le clos a été vendangé dès

les premiers jours de septembre. Une vraie fête familiale, cette cueillette qui dure une matinée. Ce sont en effet des hommes et des femmes de la maison (tous volontaires) qui ramassent les précieuses grappes, avant de s'attabler devant une potée champenoise.



Un champagne de clos, ça se mérite, et, chez Lanson, il aura fallu attendre **dix longues années avant d'assister à la sortie du premier millésime**, commercialisé en mai prochain. Il s'agit du 2006, l'année où Philippe Baijot a pris la tête de la marque. À l'époque, les vignes de cette parcelle lilliputienne avaient été plantées, une partie en 1962 et l'autre en 1986. La récolte était prometteuse, et elle reçut le traitement de faveur réservé aux cuvées élitistes : un tri sélectif rigoureux, une vinification sous bois durant plusieurs mois en petits fûts de chêne et un interminable vieillissement en bouteilles dans une cave creusée à 15 mètres sous terre et à l'aplomb des vignes elles-mêmes. À l'arrivée, **7.870 flacons, tous numérotés, d'un blanc de blancs dosé en extra-brut**, dont Philippe Baijot pronostique aujourd'hui qu'"il fera partie des plus grands vins de la Champagne". Avec le même enthousiasme, Hervé Dantan retrouve en lui "la fraîcheur, l'élégance et la finesse du style **Lanson**".

Onze cuvées différentes

Dégusté récemment en avant-première, ce champagne rémois authentiquement urbain a toutes les qualités des grandes stars de la Côte des Blancs, avec des petits plus (inhérents à son statut de clos ?). C'est ainsi que les arômes de fruits blancs l'emportent sur ceux des agrumes, qu'en bouche sont perceptibles des notes épicées et de brûlé. Quant à la finale, longue, très longue, elle est étrangement saline. Mais il va falloir contingenter parcimonieusement ce petit lot de précieux flacons. Neuf autres millésimes (il y en aura un tous les ans) attendent patiemment leur tour pour voir le jour. Le 2015, tout juste mis en bouteille et dont nous avons pu apprécier la grande générosité, ne fera son apparition qu'en 2025 ! Laisser du temps au temps n'est pas un slogan chez Lanson, mais bel et bien un choix délibéré, puisque la Noble Cuvée, le haut de gamme de la marque, commercialise actuellement son millésime 2000 dans ses versions blanc de blancs et brut. **Des champagnes de 15 ans au mieux de leur forme.**

En attendant, on pourra toujours consommer avec gourmandise un peu de ce miel sorti des ruches du parc du clos Lanson, cultivé en agriculture raisonnée et labellisé "haute valeur environnementale". **Ce clos sera aussi le jardin familial** que l'on traverse avant d'accéder aux installations techniques récemment modernisées avec l'apparition, notamment, d'une batterie de 55 petites cuves destinées aux vinifications parcellaires et d'un chai impressionnant qui abrite 23 foudres en bois où sont accueillis plus de dix ans de vins de réserve. Classement au patrimoine mondial oblige, l'ensemble fera partie d'un parcours de visites qui englobe également les **7 km de caves** auxquelles on accède de plain-pied, toujours en raison de la topographie des lieux.

Avec l'arrivée du Clos, la gamme Lanson comporte désormais **onze cuvées différentes**, qui totalisent **5 millions de bouteilles**, soit le quart de la production du groupe. Pour perpétuer la réputation de qualité des cuvées, Hervé Dantan révèle qu'en dehors des 125 ha de vignes possédées par Lanson-BCC la marque s'approvisionne sur plus de 500 autres hectares, dont la moitié sont des grands et premiers crus. Un pourcentage supérieur à la moyenne champenoise, puisqu'ils représentent moins du tiers de la production. La vedette, chez Lanson, c'est toujours le **Black Label**, le brut sans année préféré des Anglais, numéro deux derrière celui de **Moët & Chandon**. Issu d'une centaine de crus différents, il a le privilège de séjourner trois années en cave.

Autre pépite de la maison, l'**Extra Âge** imaginé en 2010 par Jean-Paul Gandon pour célébrer le 250^e anniversaire de **Lanson**. Rituellement, c'est un assemblage de trois années d'exception de grands et premiers crus. Par la suite, la gamme s'est enrichie d'un **blanc de blancs** et d'un **rosé** conçus selon les mêmes canons. Une triplète qui porte à six le nombre des cuvées de prestige de la marque à la croix de Malte (un record, sans doute), puisqu'elle s'ajoute aux trois versions de la **Noble Cuvée** créée en 1979 et dont Philippe Baijot dit qu'elles sont "**la quintessence du style Lanson**".

Depuis des temps immémoriaux, la maison de la rue Courlancy répète à satiété que **son style repose sur le refus obstiné de soumettre ses vins à la fermentation malolactique**. Un procédé qui privilégie "la pureté originelle du raisin" et favorise "le potentiel de garde", mais c'est aussi un vieux sujet de controverse et un terme scientifico-technique qui échappe le plus souvent aux visiteurs. Alors, d'un commun accord, Philippe Baijot et Hervé Dantan sont convenus de se montrer plus discrets sur ce point de doctrine. Ils préfèrent mentionner sur les contre-étiquettes la date de dégorgement des vins.

Le Clos Lanson 2006 sera mis en vente au prix de 195€.