



## TENDANCES

# Champ

## Les maîtres de l'asse

### Spécial vins

**Méthodiques et persévérants, les chefs de cave champenois possèdent l'art de faire d'un assemblage une signature. Ils inventent aussi des millésimes qui ont la puissance de grands crus.**

L'histoire de la Champagne est une aventure partagée entre la France et l'Allemagne. On l'ignorait presque mais voici cependant un ouvrage, *le Champagne, une histoire franco-allemande*, cosigné par Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Poussou, qui donne un nouvel éclairage sur l'évolution d'une région détentrice du sixième vignoble français en volume et du premier en valeur. De quoi bousculer l'histoire jusqu'ici un peu trop établie du "brevage des rois". Largement étayée par les thèses en Sorbonne de Claire Desbois-Thibault et de Michel Étienne, la démonstration est limpide : si la clientèle anglaise est à

# Champagne très mblage

L'origine de l'essor du champagne, « les négociants et consommateurs allemands ont contribué de manière décisive à son expansion en Europe à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ».

Le livre reprend toute la chronologie de l'histoire de l'activité viticole sous l'angle franco-allemand, dès la fin du Moyen Âge, point de départ des importations significatives de champagne en Allemagne.

L'histoire prend un relief plus personnel avec l'évocation par le détail des grandes maisons franco-allemandes, comme Krug ou Deutz et Geldermann (d'abord négociants entre 1830 et 1870). Le récit revient aussi sur l'évolution de quelques autres grands noms d'origine germanique, qui n'ont, pour l'heure, pas fait « l'objet d'étude d'histoire économique », notent les auteurs. Sont ainsi évoquées les maisons Mumm, Roederer, Bollinger ou Taittinger, d'origine autrichienne.

Très documenté et richement illustré, l'ouvrage aborde toutes les périodes, y compris les plus sombres, comme l'occupation allemande. « Le rôle des maisons de négoce a été déterminant, soit parce que, comme pour Moët et Clicquot, il y a eu un démarchage systématique de la clientèle allemande, soit parce que naquirent des maisons allemandes de champagne : Deutz et Geldermann,

Par VIRGINIE  
JACOBBERGER-LAVOUË

Krug, le tout n'allant pas sans difficultés, soit pour reconstituer cette histoire comme le montre l'exemple de Heidsieck, soit parce que l'occupation allemande est venue rendre compromettants ces liens pendant la Seconde Guerre mondiale », soulignent les auteurs.

Le livre met ainsi en perspective l'histoire des hommes qui ont fait la Champagne, ceux qui ont construit et façonné plus que d'autres l'activité viticole et vinicole.

Aujourd'hui encore, chaque maison se distingue d'abord par ses hommes, et chacun explique un peu leur caractère, leur détermination, leur culture du terroir. « Il est remarquable de constater à quel point nos maisons, qu'elles soient familiales ou qu'elles appartiennent à des groupes dont l'activité dépasse notre négoce, fonctionnent avec des règles immuables et une confiance accordée aux hommes qui ont une forte expérience du terroir. Il y a un attachement fort dans cette

région. La majorité des chefs de cave sont des Champenois même s'il y a quelques exceptions comme notre chef de cave, Jean-Paul Gandon, qui, après bientôt quarante années d'activité chez Lanson, peut être aussi considéré comme un enfant du pays. Il a connu Victor Lanson et c'est le gardien de notre style ; il vit pour la Champagne ! », remarque Philippe Baijot, président de Lanson (Groupe Lanson, Besserat de Bellefon, Tsarine).

Né en Touraine (1949), cet homme discret est peu disert, sauf lorsqu'on le sollicite sur la qualité de l'héritage transmis : le respect du goût, la tradition de la méthode de fermentation malolactique qui explique « la finesse, la fraîcheur et le fruité d'une cuvée Lanson ».

Pour cette maison qui, comme toutes celles qui ont réussi, exporte à 80 % sa production, le chef de cave se rend régulièrement au Japon, aux États-Unis et plus encore en Grande-Bretagne

Frédéric Panaïotis,  
chef de cave de Ruinart.  
Page de gauche,  
bouteilles au remuage  
chez Krug.

**La cuvée Amour de Deutz, dans son coffret mathusalem réservé aux millésimes 1999, 2000 et 2003. Une signature affirmée dans le très haut de gamme.**

où la marque arrive en deuxième position des maisons de champagne, et en première pour le rosé.

Lancée pour célébrer son 250<sup>e</sup> anniversaire l'an passé, sa cuvée Extra Âge, présentée en magnum (50 euros), fruit de l'assemblage inédit de trois millésimes exceptionnels, le 1999, le 2002 et le 2003, avait fait sensation.

« Nous avons voulu renouveler sa magie car cette cuvée puise son éclat et sa densité dans son assemblage subtil de grands et premiers crus de pinot noir et de chardonnay et fait de ce "triple millésimé" un digne héritier des champagnes mythiques de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle », rappellent le président de Lanson et son chef de cave. Ils nous révèlent le lancement d'un inédit Extra Âge en blanc de blancs en 2012.

Né de l'assemblage, le champagne se construit dans la complexité avec des étapes immuables que l'on ne comprend jamais mieux qu'en compagnie d'un chef de cave. « Ils savent tout : récolter les plus beaux raisins à la vigne, puis sélectionner en cave pour vinifier avec précision et assembler avec grand talent afin d'obtenir un style, une signature maison », explique Pierre Bérot, directeur des Caves Taillevent à Paris, adresse de référence qui comprend à la fois une sélection de champagnes de proprié-



taires (Jacques Selosse, Salon, Cédric Bouchard-Roses de Jeanne...) et les grandes maisons (Louis Roederer, Bollinger, Ruinart...). En connoisseur, il poursuit : « Les cuvées classiques, les fameux "bruts sans année" (BSA), qui représentent l'essentiel de la production, proviennent de l'assemblage de plusieurs millésimes, d'excellents à honorables. C'est le travail du chef de cave de trouver

en les associant la juste combinaison pour incarner un style constant, une même qualité. En Champagne, le plus souvent, les grandes cuvées sont issues d'un seul millésime. Élaborées dans les grandes années, elles sont les seules à représenter l'esprit du millésime. »

Dans cette quête champenoise, certaines maisons servent d'aiguillon, des grandes cuvées surtout, comme le Cristal de Roederer et Dom Pérignon. Là encore, c'est une histoire d'hommes.

« J'appartiens à la terre », confie Richard Geoffroy (lire notre portrait ci-dessous), à qui Dom Pérignon doit beaucoup. Sa passion commence par celle du terroir, de la terre qu'il emploie parfois avec la même ferveur que celle d'un chercheur d'or.

Pour comprendre le travail exemplaire de Jean-Baptiste Lécaillon, son homologue chez Roederer à qui l'on doit l'exceptionnelle cuvée Cristal-doyenne des cuvées de prestige conçue à la demande du tsar Alexandre II -, il faut s'intéresser à son travail sur son terrain de prédilection, les sept grands crus du vignoble de la maison.

La vallée de la Marne, la côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, Beaumont-sur-Vesle, Cramant et Cumières... voilà bien des noms enchanteurs qui font l'excellence de la Champagne.

Malmenée avec la crise, la région pétillante de nouveau depuis 2010 avec « 319,6 millions de bouteilles vendues, soit 8,9 % de hausse en volume » (chiffres du CIVC, Comité interprofessionnel du vin de Champagne). On est

## Richard Geoffroy Le magicien de Dom Pérignon

Lorsque Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon, présente son dernier millésime, le Dom Pérignon Vintage 2002 (140 euros la bouteille), il prend aisément l'ascendant sur son auditoire. On l'écoute en silence : « Sa force, c'est sa complexité et sa générosité. La singularité de ce millésime 2002, c'est son ampleur, sa rondeur, il incarne la plénitude. Voilà pourquoi il se révèle en profondeur comme un écho de la générosité et de l'âpreté délicate du terroir champenois. Il est tout en nuances, avec une énergie chaleureuse centrée sur le fruit. »

Reprenant le nom du moine bénédictin de l'abbaye de Hautvillers qui mit au point la méthode de fermentation champenoise à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, Dom Pérignon est la

plus emblématique des cuvées de prestige. Depuis 1921 (date de la première production), elle n'existe qu'en millésime. Si on ignore tout de sa production annuelle, on sait en revanche que cette maison est une formidable machine à cash-flow, la plus rentable des filiales du groupe LVMH, dont elle fait partie.

Richard Geoffroy est le gardien de ce trésor depuis 1996. Il l'a incontestablement fait fructifier. C'est à lui qu'incombe le choix de faire un millésime Dom Pérignon ou pas. C'est sur lui que repose l'équilibre secret entre cépages



et terroirs, jeu de construction si subtil qu'il parle de « tension », « d'une accumulation de pleins et de déliés », comme en calligraphie.

« Notre audace est de pouvoir exprimer, révéler une année. Je suis particulièrement fier de l'exceptionnel 1996 et de ce 2002. Aucun des deux n'a pourtant été aisé à élaborer. Le 1996 était exigeant à réaliser, car sa concentration en alcool

et son acidité étaient totalement inhabituelles. Le 2002 fut une année assez paradoxale, très chaude au point de créer un stress hydrique qui a ralenti la maturation. Celle-ci s'est libérée tardi-

**La cuvée R. Lalou 1999.**  
Pour "goûter la terre de G. H. Mumm, capturer son âme", explique Didier Mariotti (à droite), son chef de cave.

loin du record de 2007, mais la Champagne n'a plus la gueule de bois et ses grandes maisons, qui réalisent l'essentiel de leurs ventes pendant les trois derniers mois de l'année, sont plutôt confiantes malgré un contexte économique difficile. La plupart sont surtout gagnées par une certaine effervescence depuis qu'elles ont vendangé, cette année, dès le 22 août. De mémoire de Champenois, on n'avait jamais vu cela : c'est la récolte la plus précoce de l'histoire de la Champagne ! Après deux années moyennes, la vendange 2011 devrait assurer une production de 345 à 350 millions de bouteilles. De quoi renflouer les stocks, essentiels à l'activité champenoise.

« Le Deutz Brut classic est élaboré à partir de vins de la récolte de l'année auxquels est incorporée une certaine proportion de vins d'année de réserve, généralement à raison de 20 % mais qui peut aller jusqu'à 40 % », explique Fabrice Rosset, président de Deutz depuis que Roederer est devenu actionnaire (1996). « Poursuivre le développement de la maison, mais avec réalisme » est

vement, mais, contre toute attente, cela lui a permis de prendre une ampleur inespérée. C'est un millésime expressif », remarque Richard Geoffroy, qui incarne cette maison, même s'il s'en défend. Question d'exigence, de défi, de hauteur de vue. « Dans nos métiers, la transmission est essentielle. Je travaille avec cinq œnologues et veillerai à former mon successeur », souligne-t-il.

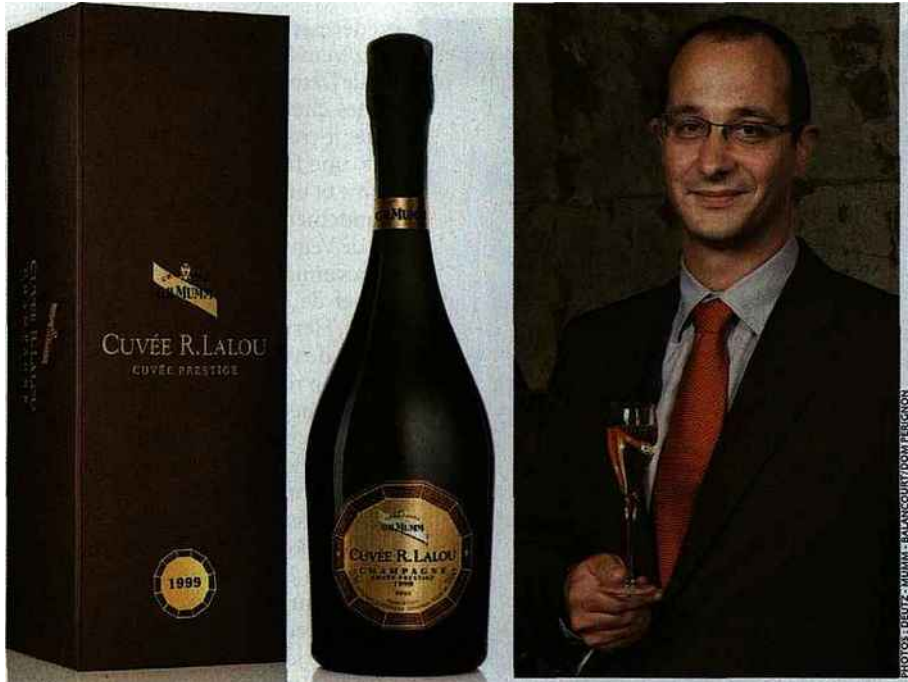
« L'exception Dom Pérignon, c'est lui », note un grand caviste parisien. Pour mesurer sa notoriété, il suffit de pousser la porte d'un des fameux bars à champagne tokyoïtes ou d'aller dans un hôtel chic de New York. Si vous êtes français, la question qui fuse est : « Do you know M. Dom Pérignon ? »

Mais ce Champenois d'origine ne se laisse pas griser par le succès. Tout en

son principal objectif, avec l'ambition d'une production de 2,5 millions de cols d'ici à cinq ans, contre 1,8 million aujourd'hui. « C'est envisageable à ce rythme puisqu'en 1996, la maison n'avait encore qu'une production de 600 000 cols », insiste-t-il avec la fierté d'avoir maintenu, pendant ce temps, son excellence. C'est-à-dire d'une part en préservant un brut de référence, qui ne sera jamais « déshabillé par la pression commerciale », l'engouement sur les millésimés. C'est-à-dire, aussi, en affirmant la signature de cette maison fondée en 1838 par William Deutz et

mesure, il sait donner les clés de son travail sans révéler les secrets de ce champagne rare, complexe et ardent qui nécessite huit années de maturation en cave.

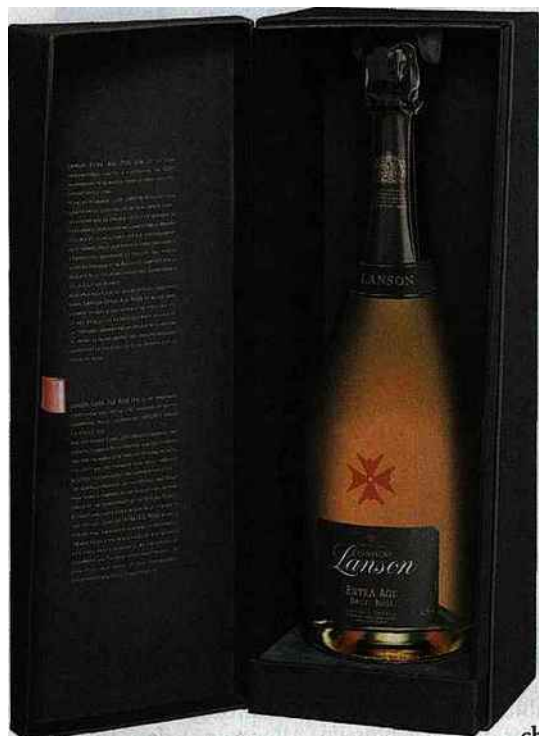
À l'image un peu surfaite de magicien de l'assemblage, Richard Geoffroy préfère celle d'ambassadeur et de passeur. « Loin de moi l'idée de tout changer, je creuse le sillon, ma quête est de tendre vers un absolu tout en restant fidèle à l'esprit Dom Pérignon. » Il a voulu être médecin en même temps qu'œnologue, avec un tel désir de perfection qu'il a passé son doctorat. Brillamment. « Cela a été très formateur. En m'éloignant du terroir, j'ai compris à quel point j'appartiens à la terre et à quel point celle-ci impose un autre rapport au temps », dit-il. V. J.-L.



Pierre Geldermann, originaires d'Aix-la-Chapelle (Allemagne), dans le très haut de gamme, avec la présentation en coffret mathusalem (pour les millésimes 1999, 2000 et 2003, 3 000 euros l'unité) de sa cuvée de prestige en blanc de blancs millésimé : Amour de Deutz.

« Goûter la terre de G. H. Mumm, capturer son âme pour en respirer ses arômes, voilà la signature de la cuvée R. Lalou », dit Didier Mariotti. Chef de cave de G. H. Mumm depuis cinq ans, il n'est pas champenois mais corse, mais cela n'a aucune importance, tant il a fait sien cette terre : « Je me suis très vite intégré dans cette région où les gens sont portés par une belle authenticité. À partir du moment où vous défendez les valeurs de la région, son éthique, que vous êtes l'ambassadeur de l'une de ses maisons, les Champenois vous voient comme l'un des leurs », confie-t-il.

La terre, il en est justement question dans la création de la cuvée R. Lalou dont le millésime 1999, « un très grand vin », est aujourd'hui commercialisé. La cuvée est un hommage à René Lalou, homme si exigeant qu'il consacra plus d'un demi-siècle à rebâtir le terroir G. H. Mumm dévasté par la guerre et la crise du phylloxéra, et racheta 50 hectares d'excellence. Aujourd'hui, une sorte de filiation s'opère puisque le millésime 1999 est élaboré à partir de parcelles anciennes d'exception, douze lieux-dits interprétés comme « une palette de tonalités » par ce chef de cave quadra qui aime la tradition.



**Le brut Extra Age de Lanson. Un assemblage de trois millésimes exceptionnels qui a fait sensation lors du 250<sup>e</sup> anniversaire de la maison. Ci-dessous, Loïc Dupont, chef de cave de Taittinger.**

Parmi les maisons de Champagne, Ruinart, la doyenne (fondée en 1729), n'est pas exempte d'un sérieux dynamisme, sans doute parce que, côté création, elle est portée par une régularité exemplaire de finesse et de légèreté. Arrivé il y a quatre ans, son chef de cave, Frédéric Panaot, dit qu'il y a une « tonalité à respecter ». Cela tombe bien, l'homme est un adepte de longue date du chardonnay et voit dans la cuvée spéciale maison, le Dom Ruinart blanc de blancs, composée majoritairement de grands crus de chardonnay, la « quintessence de la finesse ». (Sont actuellement commercialisés le Dom Ruinart blanc 2002 à 145 euros et le Dom Ruinart rosé 1998 à 205 euros.) Pour lui, tout se construit sur le terrain, avec 200 vigneron « en coalition » puis, à l'étape de la vinification et de l'assemblage, une équipe d'œnologues pour un travail de fourmi. Le secret de Ruinart ? « Privilégier coûte que coûte la fraîcheur aromatique » pour un brut qui est le sceau maison.

Le savoir-faire naît de l'assemblage de cépages, parfois d'exceptionnels grands crus. La transmission est essentielle, tout comme le respect du travail de son

prédécesseur. Dès son arrivée chez Veuve Clicquot, Dominique Demarville, qui a fait ses armes chez Mumm, a voulu louer le travail de Jacques Peters, une figure de la Champagne et un chef de cave qui a grandement participé au succès de Veuve Clicquot ces dernières années.

Chef de cave chez Perrier-Jouet, Hervé Deschamps, petit-fils de viticulteur, sait évoquer son rapport charnel à la terre, sa nécessité de sillonner les vignes, et même de tourner un grain de raisin comme une bille avant de le goûter, tout en définissant avec simplicité l'élaboration du brut : travailler avec 12 à 18 % de vins de réserve pour s'autoriser plus de liberté avec la nature et constituer « un jeu d'équilibre ».

Chez Pommery, Thierry Gasco – fils d'un remarquable chef de cave de Lanson – a trouvé son bonheur dans l'éclectisme de la maison et la multitude de facettes de son métier. Il travaille à l'élaboration du Brut royal avec 15 % de sa récolte précédente et opte pour 50 % de chardonnay, voire 60 % pour la Cuvée Louise.

Chez Billecart-Salmon, pépite familiale où François Domi officie en qualité de chef de cave, la constance du brut re-

pose sur des contrats avec des vigneron d'exception : par exemple à Avize pour le chardonnay, à Verzenay pour le pinot noir car la maison possède peu d'arpents, en dehors d'une vigne de qualité en pinot noir à Mareuil-sur-Ay. « Notre base pour le brut, c'est le meunier, qui entre à 40 % dans la composition de l'assemblage », affirme François Domi tout en se disant fier des méthodes maison, comme cette « fermentation qu'on freine à 13°C » et qui permet de concevoir « des vins complexes et tendus ».

### « Un peu comme un nez devant son orgue à parfums »

Taittinger est une des rares grandes maisons restées familiales : « C'est Pierre-Emmanuel Taittinger qui, aujourd'hui, dicte le style des vins et garantit la continuité de la tradition familiale dans ce domaine. Comme chef de cave, je suis le garant de cette identité », explique Loïc Dupont. Le Taittinger Brut est assemblé à partir d'une quarantaine de crus différents. « Pour en garantir la signature finale, je suis un peu comme un nez devant son orgue à parfums, je dispose d'un "orgue à crus" et j'affine l'assemblage à partir des particularités propres à chaque cru, chaque année, en projetant le style qu'aura la composition finale », révèle Loïc Dupont. Chez Taittinger (qui commercialise actuellement le Comtes de Champagne blanc de blancs 1999), les traits communs à toutes les cuvées, « c'est la finesse, la délicatesse, la fraîcheur et l'élégance », assure-t-il.

L'approche est exceptionnelle chez Krug, où le chef de cave, Éric Lebel, perpétue la philosophie de Joseph Krug, consignée dans un carnet rédigé en 1848. Là se niche l'excellence : « Je suis le fondateur dans l'idée d'un équilibre qui s'obtient par la confrontation subtile de tempéraments forts, résultat d'un choix minutieux de certaines parcelles de pinot noir, de chardonnay et de pinot meunier », explique-t-il. Pour lui, c'est la subtilité de ce savoir-faire qui fait d'un Krug un grand vin de Champagne qui ne ressemble à aucun autre. Parmi les trésors maison, souligne Éric Lebel, il faut évoquer un extraordinaire répertoire de 150 vins de réserve de 12 années différentes « qui explique comment la maison parvient chaque année à recréer un Krug Grande Cuvée ». ●

**Le Champagne, une histoire franco-allemande**, de Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Poussou, éditions PUPS 360 pages, 25 €.



PHOTOS: LANSON - GABELLI/TAITTINGER