

Le Monde **DES VINS**



Un déjeuner à Reims

Pages 3 à 5

FREDERIC STUCK POUR « LE MONDE »

Le champagne, ce sont les Champenois qui en parlent le mieux. Nous en avons réuni six, quatre femmes et deux hommes, autour d'une grande table de la région. Les Crayères, à Reims, pour un déjeuner. Ils ont pour point commun de ne pas travailler, ni de près ni de loin, dans le vin pétillant, de ne pas en être des spécialistes, mais des amateurs éclairés. Ce sont des figures rémôises, qui,

dans leur parcours personnel, leur vie quotidienne et à travers leur métier, ont une relation particulière au champagne. Debout à gauche, sur la photo, c'est Catherine Vautrin, députée (Les Républicains) de la Marne. À sa droite, le philosophe Gérard Lemarié. Face à elle, Claire Peillod, directrice de l'École supérieure d'art et de design de Reims. Puis, en chemise blanche, l'avocat Gérard Chemla.

À ses côtés, la musicienne et chanteuse Milamarina. Et, enfin, Cécile Oudiette, directrice d'Innovact, qui soutient les start-up de la région. L'idée était simple. Avec Ophélie Neiman (de dos au premier plan), nous leur posons une ou deux questions et puis la conversation s'engage entre eux. Ils nous oublient. Ils parlent et se répondent sur la place du champagne dans leur vie et leur région, dans la

société, à travers des histoires qu'ils ont vécues, des anecdotes. Ce dialogue, convivial et instructif, nous le publions sur trois pages. Il donne le ton à ce supplément, qui a pour ambition de faire découvrir le champagne, mais aussi ceux qui les fabriquent, en racontant ceux qui les dégustent. ■

MICHEL GUERIN

GUIDE DES CHAMPAGNES

Classiques, petits prix, bio, millésimés, cuvées d'exception et rosés : 70 bouteilles triées sur le volet  
Pages 14 à 23



24  
► Livres spécial Noël  
Douze idées de cadeaux pour oenophiles débutants ou confirmés



26  
► Philippe Starck  
Entretien avec le designer, qui a créé un Roseler brut nature. Le vin, pas la bouteille...



28  
► Gérard Perse  
Itinéraire d'un self-made-man de talent qui dirige Château Pavie dans le Bordelais

INIMITABLE

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

Cahier du Monde • N° 2295 daté Vendredi 9 décembre 2016 - Ne peut être vendu séparément

20 | Le Monde des VINS

Le Monde  
Vendredi 9 décembre 2016

Le charme discret de la constance



François Domit, chef de cave de la maison Billcart-Salmon.

CHAMPAGNE  
BILLCART-SALMON

Mareuil-sur-Ay

Billcart-Salmon, c'est d'abord une étiquette rose saumonée, sobre et élégante, arborant aux angles, avec le sigle d'un «B» ouvert comme une vrille de vigne. La marque bénéficie aussi d'un réseau de distribution efficace et de proximité. Sinon, c'est une propriété familiale plutôt discrète, qui pose patiemment sa marque depuis bientôt deux cents ans. En 2005, la famille Frey rejoint l'actionnariat de la maison, de la même manière, sans faire de bruit, afin simplement de participer à la pérennité de l'œuvre historique. Inversement proportionnel à sa grande réputation, ce domaine de Mareuil-sur-Ay est de petite taille: il possède à peine une douzaine d'hectares de vignes, à dominante de pinot noir. Ce qui lui permet de produire, entre autres, le Clos Saint-Hilaire, un blanc de noirs issu de vignes de plus de cinquante ans. Ce mono-cru, dont le nom est celui du lieu-dit, a été vinifié séparément à partir de 1995, alors que la tendresse en Champagne était de prouver que la vigne était aussi capable de produire des vins comme on en fait dans d'autres régions viticoles – sans assemblage de raisins, ni de parcelles ni de millésimes. D'un seul tenant, vinifié sur place, le Clos Saint-Hilaire participe donc à l'esprit contemporain champenois, mais cette cuvée est loin de représenter la production de la maison.

Pour subvenir à tous ses besoins en raisins, Billcart-Salmon a conclu depuis longtemps des contrats d'approvisionnement avec des vigneronnes qui lui garantissent une matière première de qualité, essentiellement en grand cru dans les villages d'Avize, de Crémant ou du Mesnil. Ce contrôle rigoureux des raisins permet d'assurer ce style «maison», axé sur la légèreté, la fraîcheur et l'élégance. Quand on dirait, on s'approche d'avant-

age du côté aérien des saveurs que d'un aspect sans matière. C'est pour cette raison que le «Brut rosé» est emblématique de Billcart-Salmon: il résume la personnalité de la marque, sa finesse chatoyante. Ni de loin ni de près, on ne risque de déplorer l'oxydation dans ces vins: tout est sous contrôle depuis l'arrivée des raisins jusqu'à l'élevage, notamment grâce à une maîtrise radicale des températures de vinification. Billcart-Salmon est d'ailleurs l'un des pionniers de la technique de la stabilisation de la vendange par le froid.

Depuis 1995, avec François Roland-Billcart, c'est la septième génération qui gouverne la maison. En 1999, l'héritier récolte les fruits de ses prédécesseurs lors d'un concours mondial qui réunit un jury d'experts internationaux à Stockholm et qui élut la «Cuvée Nicolas François Billcart» 1959 comme le «champagne du millénaire» lors d'une dégustation à l'aveugle de cent cinquante millésimes des plus grands domaines champenois. Un prestige supplémentaire pour cette marque régulièrement citée pour la constance de la qualité de ses vins, élaborés depuis une trentaine d'années par le chef de cave François Domit. C'est lui, par exemple, qui a initié l'élevage en fûts bourguignons, notamment pour le Clos Saint-Hilaire, ainsi que cela se faisait originellement en Champagne.

Parallèlement, il a fait équiper la cave de deux cents caves de fermentation afin de vinifier séparément les jus les meilleurs. Quant à l'élevage, la maison possède trois kilomètres de caves creusées dans la craie où les cinq millions de bouteilles peuvent attendre plusieurs années avant d'être prêtées au dégorgement et à la dégustation. ■

LAURE GASPARIOTTO

Mumm, rosé, brut

Soyons clairs, ce vin est juste, frais et simple. Mais on se laisse séduire par son honnête finesse. On n'a pas jusqu'à dire qu'il est élégant, il s'arrête juste avant dans la phase fruitée et gourmande. Un style qu'on aime ou pas, mais qui a ses raisons d'être. Ses bulles peu agressives plaisent aussi par leur train tranquille. Preuve que l'effervescence est multiple, pas seulement tendue comme un arc et peut se montrer parfoisé avec tendresse. Environ 30 €. Tél. : 03-26-43-59-69

Veuve Fourny & Fils, rosé premier cru, brut

Un savant assemblage donne naissance à ce rosé intense et expressif. Il est composé à la fois de vin blanc issu de raisins blancs (chardonnay), de vin blanc issu de raisins noirs (pinot noir) et de vin rouge (pinot noir). En tout cas, le résultat est savoureux, digne d'un clafoutis avec ses notes de cerise mûre. Longueur moyenne mais fraîche. Environ 30 €. Tél. : 03-26-52-16-30

Huët Frères, «Instantané» 2008, extra-brut

Ce vin est un parfum. Ses arômes fleuris, raffinés et bien définis, embaument. Puis, très vite, il fait saliver car des notes de tarte au citron meringuée s'échappent, et un monde de gourmandise, de chair, remplace l'univers aérien. Ce champagne devient alors un vin. Plus structuré, plus profond. Sa belle matière se déploie logiquement. Quelle générosité! Environ 30 €. Tél. : 03-26-61-20

Pierre Moncuit 2006, blanc de blancs

Revoilà le domaine Pierre Moncuit avec un millésime plein d'éclat, qui joue moins sur la délicatesse que sur la rondeur habituelle de ce millésime chaleureux, des parfums de fruits mûrs recouverts de beurre, façon crumble, mais sans abandonner la fraîcheur. La finale – assez saline participe à la grande franchise de ce champagne. Environ 30 €. Tél. : 03-26-57-58-65

Champagne Collet, rosé dry

Proposer un champagne dry, c'est à dire un champagne légèrement sucré au palais (contenant plus exactement entre 7 et 32 g/l de sucre), est toujours un exercice périlleux. Votre culoté. On se souvient trop de mousses collants jusqu'à écroulement. Rien de tout cela ici: un nez de pêche et fraise fraîche, un suave qui trille sans importuner, un ensemble régressif et mignon comme un bonbon. A réserver

évidemment pour un dessert ou un goûter d'adultes. Environ 35 €. Tél. : 03-26-55-15-88

Henri Abelé 2006, brut

Comment dire? Ce vin est tellement crémeux qu'il en est presque tarte à la crème... Mais prenons garde, il se révèle. Il s'assied très bien. Et même voilà qu'il stimule, entre acidité et amertumes. Avec lui donc, il faut prendre son temps pour le découvrir dans tout son équilibre. Carolé, il n'en est que mieux. Sa longueur est éblouissante et s'achève sur des notes gourmandes de pamplemousse et d'épices. Un vin qui a plus d'un tour dans ses bulles! Environ 40 €. Tél. : 03-26-87-79-80

Veuve Fourny & Fils, «Les Rougemonts», rosé, extra-brut

Amateurs de rosés passe partout, passe votre chemin. Celui-ci a une personnalité débordante qui nous a emballés. Ce champagne est un pur pinot noir, en rosé de saignée et extra-brut pour ne pas alourdir la charpente. Dans le verre, ça sent la grosseille et la rhubarbe, c'est excellent! Même plaisir dans la bouche, avec un jus rafraichissant, tendu. Surgit l'image d'un vent du matin qui fouette les sangs au moment d'aller couper la rhubarbe dans le jardin. Top. Environ 40 €. Tél. : 03-26-52-16-30

Moët & Chandon, «Grand Vintage» 2008

Un champagne diablement séducteur, au nez explosif d'arômes gourmands: praliné, vanille et une pêche blanche qui redonne du pepé. On craint un peu de mollesse en bouche tant le nez est épouillonné, bonne surprise, la tranche acide est là et la bouche reste en tension. Environ 50 €. Tél. : 03-26-21-20-20

Chassenay d'Arce, «Cuvée Confidences» 2009, rosé

La «maison des vigneronnes», comme se plaît à s'appeler Chassenay d'Arce (entendez, coopérative), a ses vignes dans la côte des Bar, dont 90% sont du pinot noir. Cette cuvée de prestige présente au départ un nez un peu en retrait. Laissez-lui un peu de temps pour qu'il l'ouvre et dévoile des arômes épiants – du cassis et de la mûre qui s'entourent d'épices et de réglisse. La bouche aussi gagne en ampleur au fil du temps. Un champagne plus complexe qu'il n'y paraît. Environ 55 €. Tél. : 03-25-58-54-75

LIRE LA SUITE PAGE 22

SUITE DE LA PAGE 18

De Sousa, «Cuvée des Candales», extra-brut, blanc de blancs

La maison est assez jeune, elle date des années 1950. Pourtant Erick De Sousa, fils du fondateur, s'est imposé comme l'un des vignerons les plus talentueux de Champagne. Cette cuvée, mise en bouteille en 2011, est issue d'un assemblage de toutes les années de récolte depuis 1995. Vinifiée en fût, elle est d'une belle couleur paille dorée et offre en bouche une grande ampleur et du gras en finale, couronnés d'arômes de biscuit. Complexe et puissante, chaque gorgée est une découverte. Environ 50 €. Tél. : 03-26-57-53-29

Solemme, «Nature de Solemme», brut nature, blanc de blancs

Ce champagne confidentiel, tiré à moins trois mille bouteilles,

est produit par un domaine en pleine conversion vers l'agriculture biologique. L'effervescence est assez discrète mais on le remarque à peine tant le nez est en alerte face à tant d'arômes de la cannelle, une pointe de réglisse, de noix de cajou. Et puis la minimalité donne un grand coup de vent en bouche et révèle un champagne tendu comme des barres parallèles. Beaucoup d'élégance et de caractère. Environ 50 €. Tél. : 03-26-50-24-18

Benoît Lahaye, «Cuvée Violaine», brut

Ce champagne, élaboré sans soufre et en biodynamie, fait incontestablement partie des meilleurs. Passez votre nez au-dessus du verre, il sera vite titillé par l'expressivité intense et originale du vin. Mi-chardonnay, mi-pinot noir, il est équilibré, profond, complexe, éblouissant sa personnalité marquée. Finale sur des notes florales bien définies. Environ 60 €. Tél. : 03-26-57-09-05

MILLÉSIMÉS ET ROSÉS

Bonnet-Ponson, rosé premier cru

On découvre au sein du méconome domaine Bonnet-Ponson un pinot noir au fruit très pur, qui destine au nez et en bouche une certie toute cascade de l'arbre mûre de cannelé. Un champagne croquant, très vivant. Environ 20 €. Tél. : 03-26-97-65-40

Bonnet-Ponson, «Les Vignes Dieux» 2008

Ce coup de cœur pour ce champagne inconnu. Il est ample et riche comme un grand drap de soie coloré, bricole et concave mais avec une tension qui l'empêche de s'empêcher. Il s'agit en fait d'un champagne de vignes âgées de cinquante ans et vinifié pour moitié en fûts. On est très content de pouvoir goûter un vrai champagne de repas pour ce prix. Environ 25 €. Tél. : 03-26-97-65-40

La sixième génération passe à l'action

CHAMPAGNE BONNET-PONSON

Chamery

On aurait pu mettre ce portrait dans la catégorie bio. Car 40% des récoltes 2016 pourront se revendiquer du label EcoCert. Et ce sera le cas de la totalité des parcelles l'an prochain, ce qui peut aussi mettre ce portrait dans les petits prix, tant ils sont vraiment riquiqui, surtout en regard à la qualité. Mais ce sont bien la cuvée parcelle millésimée et le rosé pour lesquels nous avons eu un coup de cœur, même si le reste ne nous a pas déçus.

Cyril Bonnet-Ponson a 32 ans. Il est la sixième génération à travailler sur le domaine, dix ans aux côtés de son père, à 100% depuis 2012. Et il n'a pas laissé le poids des traditions l'écraser: passage en bio, diminution des doses de soufre à 35 mg/l maximum, préparation d'une nouvelle

cuvée sans soufre ni dosage: «On a fait de petits essais, il n'y a pas de problème d'oxydation. On a vinifié cette année 30% sans sulfites. Mon père et mon grand-père ont toujours travaillé avec de petites doses, mais j'en reviens juste à maintenir le pas.» Il conserve en revanche la signature de la maison, un gros assemblage de 40% vins de réserve, «pour des Champagnes riches et mûres». Le domaine est sur le versant nord de la Montagne de Reims: «Nos vignes débourent plus tard, et ça nous a sauvé la mise cette année, on n'a pas eu de pétales quand d'autres ont été très touchés.» Le jeune vigneron a encore beaucoup d'autres projets pour les années à venir: «Avant d'avoir 40 ans, finalement passer l'exploitation au tout-électrique et même, installer une petite centrale solaire.» Cette soif d'entreprendre est de famille. Son père s'est démené sur l'œnotourisme: il a installé huit chaumières d'hôtes surplombant les vignes, bientôt transformées en hôtel, et un restaurant. «Tous les matins, on se réveille avec un projet en tête, on doit juste déterminer lequel est prioritaire.» ■

OPHÉLIE NEUMAN