Le Monde

**Le monde Supplément**
*10 Décembre 2015*
274 887 Exemplaires
2 174 000 Lecteurs

# Bio, radical, et un de nos chouchous...

Frédéric Zeimett, directeur de la maison Leclerc Briant.

LECLERC BRIANT

## Frédéric Zeimett

*Epernay*

On a savait délicieuse, on la découvre immense, cette petite maison de Cumières (Marne), 800 habitants, qui nous a fait pousser des soupirs de ravissement pendant la dégustation. Pourtant Leclerc Briant n'est pas (encore) un champagne très connu. Il faut dire que la production est limitée, moins de 60 000 bouteilles, même si, avec 10 hectares en propriété et une douzaine en approvisionnement, la maison peut atteindre 200 000. *« Disons qu'on est surapprovisionné, parce que tout est bio, donc davantage soumis aux aléas de la vendange »*, empêre Frédéric Zeimett, directeur du domaine.

Du bio en Champagne, c'est déjà singulier, mais la maison va plus loin puisque ses propres raisins sont cultivés en biodynamie. Une position radicale et historique, entamée dès les années 1950 par Bertrand Leclerc et son fils Pascal, bien avant toute réglementation. Aujourd'hui, Frédéric Zeimett en parle avec aisance, comme s'il avait fait ça toute sa vie, mais il a longtemps travaillé pour des maisons très éloignées de cette démarche : Moët & Chandon ou Pommery, pour ne citer qu'elles. *« On considérait alors Bertrand Leclerc comme un doux illuminé. Si on m'avait dit que trente ans plus tard je serais directeur et propriétaire de son domaine, je me serais esclaffé ! Et ça fait sourire jaune mes anciens confrères de me voir devenu un chantre de la biodynamie, moi qui ai été chez les chantres du conventionnel et de l'industriel. »*

Frédéric Zeimett ne s'arrête pas en si bon chemin. Cuvées parcellaires, millésimées, en solera (empilement d'années), ou dernière, il prolonge le caractère atypique de la maison Leclerc Briant, qui proposait autrefois des descentes dans les caves en rappel ou s'est inscrite dans le Guinness Book pour sa plus haute pyramide de verres. Le directeur a ainsi acheté des cuves ovoïdes en terre cuite, a immergé des bouteilles pendant un an au large d'Ouessant et se dirige résolument vers la suppression du soufre en bouteille. *« J'ai fait ao % de notre volume en "sans-soufre" l'an dernier. Et pour partie en barriques. C'est considéré comme impossible. C'est tellement excitant. Et puis, vous savez, cette maison est mon dernier challenge professionnel, alors autant se lâcher ! »*

Côté vins : avouons-le tout de go, Leclerc Briant a été l'un de nos gros chouchous des dégustations. Prenez le « Brut Réserve » (36 €, 32 € sur Enviedechamp.com) avec son dosage minimal et sa grosse proportion de pinot meunier : mais quelle personnalité ! Il s'ouvre sur une note fumée, typée, rejointe par du coing. Viennent ensuite des notes salines, puis de terre. Il y a de la complexité, de la tension, il vibre tout entier, on voit une forêt, elle est au bord de la mer (pourtant ça n'existe pas...). Il invente un paysage. Un peu plus tard, on n'extraie sur la « Cuvée Divine » vinifiée en solera (90 €, 80 € sur Enviedechamp.com), qui réunit une trentaine de millésimes dans un jus d'un doré intense, d'une complexité formidable avec une puissance grasse comme ça. Terminons avec « La Croisette » (60 €, 46 € sur Enviedechamp.com), un blanc de blancs sans un gramme de sucre et vinifié en fût, cuvée qui tire son nom d'une parcelle d'Epernay. Le nez sent la reine-claude, la poire confite, le coing, le mimosa, puis, après un certain temps, l'anis étoilé. Et à la fin du tabac. C'est fou, c'est chaud, c'est amer comme la séparation d'un couple en plein Festival de Cannes. Tout est si beau autour, on voudrait se fondre dans cette merveille, et on ne peut que la boire. ■ OPHÉLIE NEIMAN

**Champagne Atair, « Etoile rose », brut rosé**
Cette maison nous est, avouons-le, totalement inconnue : elle vient de naître, ne possède aucune vigne et n'a aucun passé. Autant dire qu'elle ne part pas avec d'excellents atouts dans sa besace. Et pourtant, sa cuvée rosée a une jolie robe, un arôme simple et franc de cerise et groseille, une bouche légère comme une plume. C'est un champagne très facile à boire, on se surprend à y replonger les lèvres presque sans y penser. Il ne faut jamais dédaigner les choses simples.
**26 € (vente uniquement sur www.atair.fr).**
**A la propriété : lieu-dit Le Village, 51170 Rouillat.**
**Tél. : 06-82-32-90-53**

**Champagne Tanagra, Lombard et Cie, grand cru rosé**
Sa robe est d'une splendide couleur framboise. Normal, il s'agit d'un pinot noir de saignée, à mi-chemin entre le champagne et le vin rouge. Il se comporte dès lors comme un véritable vin de gastronomie, au nez très intense de cerise, et à la bouche structurée appelant absolument un repas pour être apprécié à sa juste valeur.
**75 €. A la propriété : 1, rue des Cotelles, 51200 Epernay.**
**Tél. : 03-26-59-57-40**

**Leclerc Briant, « Demi-Sec », 2006**
On s'est déjà épanché sur notre amour pour la maison Leclerc Briant, alors pourquoi y revenir avec une cuvée supplémentaire ? Parce que celle-ci est un ovni et s'adresse à un public averti. A l'heure où tous les champagnes baissent leur dose de sucre, voici que cet imprimé nent sort un demi-sec, avec 32 grammes de sucre par litre et sans chardonnay. Mais quel culot ! Et donc ? Tout le monde n'aimera pas, c'est certain, mais cette gourmandise de pêche sans lourdeur, avec même une finale tonique, nous a plu, comme on aime les matelas à gros ressorts un peu couinants mais tellement amusants.
**39,90 € sur www.soilievina.fr**
**A la propriété : 67, rue de la Chaude Ruelle, 51200 Epernay.**
**Tél. :03-26-54-00-56**

## CHAMPAGNES DE GRANDES MARQUES

Grandes par la taille, par la production et parfois par la renommée, ces maisons de champagne, qu'on qualifie souvent de « marques », produisent plus de 600 000 bouteilles par an, et jusqu'à 30 millions pour les plus importantes ! Les lettres « NM », pour « négociant-manipulant », figurent sur les étiquettes de ces champagnes, ce qui indique que la maison achète et transforme le raisin produit par d'autres vignerons.

**Drappier, brut nature**
Un champagne 100 % pinot noir, de première presse, sans aucun dosage ni aucun soufre. Peut-être est-ce pour cela qu'on aperçoit des reflets cuivrés, presque rosés ? L'étiquette précise qu'il n'y a ni décoloration ni filtration. On est dans une production très nature, mais ce n'est pas l'essentiel. Ce qui compte, ce sont ces arômes très directs, très nets, de coing frais, de noisette et de champignon. C'est un bon copain qu'on est ravi de retrouver pour une balade : direct, droit, libre. On l'adore.
**30,50 € (28,90 € sur Champmarket.com).**
**A la propriété : rue des Vignes, 10200 Urville.**
**Tél. : 03-25-27-40-15**

**Pol Roger, blanc de blancs, 2008**
Quand le classicisme est à ce point impeccable, on ne peut que s'incliner. Ce champagne représente l'absence de mauvais goût par excellence. La bulle est si fine qu'on ne voit que des points dans le verre. Les arômes sont le reflet d'un chardonnay raffiné, des fleurs, des agrumes, un peu de tilleul. En bouche, il y a une véritable longueur tendue : il s'étire comme une ballerine avant d'entrer en scène.
**Environ 80 €.**
**A la propriété : 1, rue Winston-Churchill, 51200 Epernay.**
**Tél. : 03-26-59-58-00**

LIRE LA SUITE PAGE 16

SUITE DE LA PAGE 13

On s'attend à quelque chose de réconfortant, mais, en bouche, on est cueilli par sa vivacité. On pense aux abords d'une fête foraine en plein hiver : il sort de la boîte de notre bouche, mais on sait qu'on va bien s'amuser.
**Environ 70 €. A la propriété : 68, rue du Colonel-Fabien, 51530 Dizy. Tél. : 03-26-55-68-11. Ou sur www.enviedechamp.com**

**Legras & Haas, « Grand Cru blanc de blancs », 2008**
A la fois nerveux et délicat, il s'ouvre sur de la poire chaude, de la pomme croquante, une épice fraîche, mais aussi beaucoup de fleurs. Et pour terminer, une sensation biscuitée, un parfum printanier qu'on pourrait qualifier de féminin. La texture en bouche est charnue : voilà un champagne qui peut nous attendre encore plusieurs années.
**Prix 37 €. A la propriété : 9, Grande-Rue, 51530 Chouilly. Tél. : 03-26-54-92-90**

**Legras & Haas, « Exigence n° 8 »**
On sent le grand vin, et pourtant l'impression qui domine est extrêmement guillerette. Les arômes de poire et de gingembre se détachent nettement et, au milieu d'une longue série de champagnes aux profils très similaires, voilà enfin un nez qui surprend ! C'est frais, épicé. C'est l'été. C'est un super bar à makis, un débardeur funky de la joie de vivre sans complexité. On adore.
**Environ 50 €. A la propriété : 9, Grande-Rue, 51530 Chouilly. Tél. : 03-26-54-92-90**

**Gremillet, brut, 2010**
Très diplomatique : Gremillet s'est spécialisée dans le réseau des ambassades et des consulats. Et en fournit une cinquantaine dans le monde. La cuvée d'entrée de gamme de cette maison familiale offre une bouche fraîche, assez pure, des bulles très fines, des arômes de petits fruits frais, un ensemble très agréable, facile à boire pour un petit prix. Comme un bain de soleil aux premières douceurs du printemps.
**Environ 20 € sur Barochamp.fr. A la propriété : rue Envers-de-Valeine, 10110 Balnot-sur-Laignes. Tél. : 03-25-29-37-91**

**Champagne Lallier, « R.012 »**
La série « R » est née d'une envie de précision chez Lallier cet automne : R comme récolte, où pour l'année 2012. Pour autant, elle n'est pas millésimée, car elle contient un peu de vin de réserve. A majorité chardonnay, ce champagne a un nez fumé fort sympathique, avec des fleurs blanches et de la rose, du foin coupé. Puis entrent en scène une bouche harmonieuse, crémeuse mais sans lourdeur, et une finale câline.
**Environ 30 € (26,90 € sur Vinsdecopains.com). A la propriété : 4, place de la Libération, 51160 Aÿ. Tél. : 03-26-55-43-40**

**Champagne Lallier, « Grand Cru », 2008**
Moitié pinot noir, moitié chardonnay, voilà un champagne bien en chair, à la bouche ample, presque écrasante de fruits confits. Ce champagne n'est pas là pour jouer le timide du fond de la salle, il s'impose, et on aime ça. Avec ses arômes de pâte de fruits et de tarte, il nous fait penser à notre grand-mère, pour le côté généreux sans le côté vieillot.
**Environ 42 € (36,67 € en carton de 6 sur Millesime.fr). A la propriété : 4, place de la Libération, 51160 Aÿ. Tél. : 03-26-55-43-40**

**Henri Abelé, « Le Sourire de Reims », 2007**
Belle surprise de la part de cette maison que l'on croyait endormie. On approche le verre du nez, et tout de suite il se passe quelque chose : c'est un champagne non seulement expressif mais également précis. Du brugnon cuit, de la prune bien mûre, un peu de cannelle, une touche de fruit de la passion. Un champagne très intéressant, plus complexe qu'il n'en a l'air.
**Environ 85 € (85,20 € sur Champmarket.com). A la propriété 50, rue de Sillery, 51100 Reims. Tél. : 03-26-87-79-80**

# Ligne épurée, sucre minimal

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

## Bruno Paillard

*Reims*

Quand Bruno Paillard crée sa maison, en 1981, il n'a que 27 ans et aucune vigne. « C'était un Graal, pour moi, de pouvoir planter », explique-t-il aujourd'hui.

Et, de fait, les premiers ceps prennent racine à partir de 1994. La personnalité des champagnes bruno Paillard est en ligne claire, très lisible, épurée, loin de l'exubérance ou de la démonstration de force d'autres marques. « *Dans notre style, nous sommes à la recherche de l'expression nordique crayeuse*, indique Alice Paillard, qui a rejoint son père il y a huit ans. *Notre champagne peut sembler austère au premier abord, il faut lui laisser le temps de s'ouvrir pour qu'il livre sa générosité.* »

Autre particularité, toute la gamme affiche une dose minime de sucre, ce qui classe l'ensemble, même quand l'étiquette ne l'indique pas, en extra-brut. Une pratique en vogue aujourd'hui dans la Champagne, mais pas claironnée par la maison, qui exporte les trois quarts de sa production : « *Ce n'est pas une coquetterie car mon père a toujours fait des vins peu dosés. Mais notre distributeur nous avait mis en garde : mieux valait ne pas communiquer à ce propos, pour ne pas donner l'impression de naître une mode. Des maisons ont suivi ce mouvement sans forcément avoir les vins qu'il fallait, pas assez polis, un peu brutaux.* »

Qu'on se rassure, ici, aucune brutalité dans le verre. Parmi les champagnes non millésimés, ou plutôt « multimillésimés », pour reprendre une expression chère à la maison, l'**extra-brut « Première Cuvée »** (35,50 €) présente un nez très attirant d'écorce de citron chauffée, une bouche parfaitement en place, au classicisme impeccable d'élégance. Avec beaucoup de vivacité, de minéralité et une superbe longueur aromatique, on dirait une falaise en montagne à la fin du printemps. Le **blanc de blancs « Grand Cru »** (52 €) est plus complexe, plus minéral aussi. Le côté crayeux ressort beaucoup. Comme si on retrouvait notre mur, mais avec une paroi plus raide, un vent plus froid. C'est l'hiver et malgré l'effort, c'est stimulant. Quant à **l'extra-brut rosé** (47,80 €), là encore la vigueur est de mise. Notre cueillette de petits fruits de la forêt est interrompue par la fuite d'un chevreuil. Un instant sauvage, fugace et beau. ■

D. N.

*«C'est un champagne non seulement expressif mais également précis. »*