

Le Point

de marque

Le Point
Spécial Champagne
3 Décembre 2015
391 362 Exemplaires
1 946 000 Lecteurs

Jean-Baptiste Lecaillon
Chef de cave chez Louis Roederer

« Le vin et la viticulture, ça ne s'apprend qu'en voyageant »

« Ma révélation, c'est un voyage en Bourgogne à l'âge de 14 ans, avec le collègue, sur les traces d'Henri Vincenot pour son roman "La billebaude". J'ai adoré. Après, j'ai dévoré "Le pape des escargots". On y va. On rencontre Vincenot, on passe une merveilleuse journée avec lui à lui poser des questions et après, on a une dégustation chez Jacques Seysses, au Domaine Dujac. C'est une histoire très française. Aujourd'hui ça n'existerait plus. Interdit. Et pourtant, le prof était un jésuite. Je suis sorti de là en me disant : je ferai du vin. Plus tard, j'ai fait l'agro de Montpellier, d'où je suis sorti major. J'étais dingue de ça. Je faisais des allers-retours avec ma 2 CV en Bourgogne. C'est pour cela que j'étais major de ma promo ! Moi, je suis un pur produit de l'agro française moderne, et j'ai eu la chance d'avoir comme professeur Denis Boubals, un homme qui observait. Il avait commencé son cours en nous disant : je vais vous apprendre beaucoup de choses, mais sachez que le vin et la viticulture, ça ne s'apprend qu'en voyageant. Ma seconde chance, c'est Jean-Claude Rouzeaux (Roederer) qui est venu me chercher et m'a fait voyager. C'est la curiosité et la sensibilité qui m'ont fait bouger. L'école française, avec nos AOC, c'est trop souvent comment et pas assez pourquoi. Est-ce qu'on veut entendre : voilà, c'est comme cela que ça fonctionne ou est-ce qu'on veut comprendre pourquoi cela fonctionne ? »

Notre sélection
Les prix mentionnés nous
ont été communiqués par
les marques, à titre indicatif.

Henri Abelé
15 - Sourire de Reims 2007. 60 %
chardonnay et 40 % pinot noir.
Doré soutenu, nez blé, chaume,
miel, bouche bien mûre,
mirabelle, abricot sec, cire.
Un vin crémeux, à boire au-
jourd'hui. 89 €.

Avala
(voir encadré p. 178)

**Besserat-
de-Bellefon**

14 - Brut BdeB (1843-2013).
Note champignon, bouche
à maturité, pas très long,
gourmand, bonne amertume
en finale. 60 €.

Billecart-Salmon
(voir encadré p. 183)

Boizel
14,5 - Joyau de France rosé
2004. Nez biscuit, confiserie,
crème anglaise, bouche fruits
confits, griotte, avec une pointe

de tannins en finale, bien
équilibré. 93 €.

Bollinger
(voir encadré p. 188)

Alexandre Bonnet

16,5 - Cuvée Noir extrabrut.
100 % pinot noir. Nez mûre, baies
noires, bouche épicée, mûre,
droit, tendu, frais, long, vineux,
sans lourdeur. 30,30 € Franco
de port.

Canard-Duchêne

Revoilà cette vieille marque au
passé en dents de scie, reprise en
2003 par la famille Thiénot et
confiée aux bons soins du fils
Stanislas, avec, comme objectif :

« dépoüssérer ». Evidemment,
cela ne se fait pas en une
semaine, mais d'année en année,
on goûte des vins plus purs,
débarrassés des usages

« sucralins » d'autrefois. Le Brut
millésimé 2008 nous semble
de ce point de vue un des plus
réussis depuis la reprise...

16 - Authentic Vintage 2008.
Brut. Note briochée au nez,
beurre fondu, bouche vive,
tendue, droite, savoureuse. Très
agrumes en finale. 28 €.

15 - Léonie Green. Brut. Raisins
certifiés bio par Ecocert

uniquement. Nez mûre, fougère,
bouche nerveuse, droite, des
notes kiwi et citronnées, pas très
longue mais nerveuse, pure.
30 €.

14 - Léonie rosé. Brut. Nez cerise,
framboise, bouche tendue,
fraiche, bien fruitée, note épicée
en finale, assez crémeux,
longueur moyenne. 32 €.

Delamotta

17 - Blanc de blancs. Fruits
blancs, pamplemousse, floral,
citronné, note iris, bouche
tendue, vive, fraîche, élégante,
équilibrée, bonne longueur,
droit, pur. 42 €.

16,5 - Blanc de blancs Collection

1999. Nez pierre d'église, note
de fruits confits, mangue, bouche
tendue, bien mûre, note de cire,
bonne longueur, évolution
rectiligne, belle maturité et belle
longueur. 150 €.

15 - Brut. Nez fruits blancs, poire,
pêche blanche, bouche tendue,
pamplemousse, bon équilibre,
long, frais. 30 €.

Deutz

17 - Brut 2008. Nez bien vif,
citronné, tendu, frais, minéral,
délicat, long, équilibré. D'autres
millésimes - le 2006 par

« 15/20 - Sourire de
Reims Brut 2007 :
Doré soutenu, nez blé,
chaume, miel, bouche
bien mûre, mirabelle,
abricot sec, cire. Un
vin crémeux, à boire
aujourd'hui. »