

# LES AMBASSADEURS DU CHAMPAGNE

SPÉCIAL  
VINS



**Vitalie Taittinger**  
Rencontre avec une héritière de charme  
*“Comme la peinture  
ou l’écriture, le champagne  
a besoin d’âme”*

Supplément

PARIS  
**MATCH**



Supplément 24 pages Paris Match 3364 du 7 au 14 novembre 2013. Ne peut être vendu séparément.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Debouts de gauche à droite : Alexis Petit-Gats (Canard-Duchêne), Frédéric Dufour (Ruinart), Fabrice Rosset (Deutz), Laurent Gillet (Heve Devaux), Laurent et Jean-Frédéric Chiquet (Jacquesson), Philippe Baillet (Lanson), Frédéric Rouzaud (Roederer), Bruno Paillard (Bruno Paillard), Charles Philippinot (Philippinot), Gilles de La Baucelière (de Venoge), Jean-Claude Gourmon (Joseph Perrier), Paul-François Vranken (Wranken-Hommery), Odilon de Verthe (Gosset), Xavier Muller (Mully-Grand Cru), Frédéric Mairesse (Barons de Rothschild), Rémi Verrier (Champagne Palmer), Michel Drappier (Drappier), Laurent Rietaux (Jacquart), Pierre-Simonnet Tottogge (Tottogge), Didier Depont (Salon, Delamotte) et Michel Bouhère (Laurent-Perrier).

Assis de gauche à droite : Alain Thiénot (Thiénot), Patrice Noyelle (Poirat), Cécile Bonnefond (Charles Heidsieck), Roger Heidsieck, Carl Duval-Leroy (Duval-Leroy), Evelyne Rogues-Bozel (Bozel), Anne Malassagne (Lerolle) et Antoine Roland-Billecart (Billecart-Salmon).



# LA CHAMPAGNE VOUS INVITE

Réunis pour Paris-Match dans les salons du merveilleux château des Crayères, à Reims, voici les 30 patrons des plus belles maisons de Champagne.

© PHOTOMONTAGE / PHOTOMONTAGE

SHOPPING

**Duval-Leroy**  
Honneur au travail  
C'est l'association de deux maisons qu'ont réabolié la maison de Champagne Duval-Leroy avec sa cuvée M.O.F. (Meilleur ouvrier de France) Sommeliers et la Cristallerie Baccarat avec cette carafe transparente en cristal sérigraphié. Coffret de Noël, en série limitée, 500 euros.



**Canard-Duchêne**  
Merci l'ancien régime  
C'est en hommage au sacre de Charles VII à Reims que Canard-Duchêne a créé sa collection Cuvées royales dont voici la Grande Cuvée de Beauté. Ce blanc de noirs s'épanouira à table avec un foie gras poêlé. Grande cuvée de beauté, Charles VII, blanc de noirs, 40 euros.



**Piper-Heidsieck**  
Chaud-froid  
La Lightbox de Piper-Heidsieck ne sert pas seulement d'étui à la Cuvée Brut, elle se transforme en rafraîchisseur d'un côté et en photophore de l'autre. Tout est réuni pour une dégustation élégante et tamisée. Lightbox et Cuvée Brut, 28 euros.



**Barons de Rothschild**  
Une histoire à deux  
C'est la saison des amoureux au coin du feu. Tout est prévu par Champagne Barons de Rothschild avec ce coffret Tête-à-tête qui se décline à l'embi avec le brut, le blanc de blancs ou le rosé. Et deux flûtes, bien sûr. Coffret Tête-à-tête, 79,90 euros avec le brut et 98 euros avec le blanc de blancs ou le rosé.

**Henriot**  
Design multiple  
Tel un jeu de construction, ce coffret en bois laqué blanc et bois brut s'ouvre en deux parties qui offrent de multiples possibilités de superpositions. Devenu rafraîchisseur, il maintient la cuvée blanc de blancs de la maison Henriot à la température idéale. Coffret Twist et sa bouteille de blanc de blancs, 90 euros.



**Laurent-Perrier**  
Un diamant  
Cet étui précieux et raffiné est fait d'une multitude de petites pointes de diamants qui réfléchissent la lumière à l'infini. Sa couleur rose poudrée rend hommage au vin et à ses arômes de fruits rouges frais. À déguster en accompagnement de poissons crus ou sur un dessert fruité. Cuvée Rosé de Laurent-Perrier, 69,90 euros.



«Sublime élégance, assemblage fabuleux. Exceptionnel!»  
94 Rouge, 93 Blanc  
Robert Parker.

www.malartic-lagraviere.com

**CHATEAU DE FESLES**  
CE DOMAINE CONSTITUE A LUI TOUT SEUL UNE CATEGORIE

Le Château de Fesles est un bijou niché au cœur de l'Anjou, sur le troisième point culminant de la région. Dominant fièrement la vallée du Layon, il s'étend sur 40 hectares. C'est ici au Château de Fesles que se perpétue depuis presque mille ans, dans le plus grand respect des traditions vigneronnes, l'élaboration d'un des vins les plus exclusifs : le bornezeaux. Vin d'une élégance rare, il est issu d'un des plus grands cépages au monde : le chenin blanc, qui, lorsqu'il est planté sur les coteaux de schistes bleus avec le développement du borroyls, permet d'obtenir des concentrations extraordinaires et une très grande complexité tout en préservant l'équilibre et la fraîcheur. Dans notre magnifique caveau avec vue sur le Château de Fesles, nous vous invitons à venir déguster nos plus belles cuvées. Ouvert du lundi au vendredi de 09h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 et le samedi de 10h à 18h.

Château de Fesles Bornezeaux 2010  
Cité dans le Guide Robert de Vins 2013.  
Cité dans le Guide Bettane & Desseauze des Vins de France 2013.

FAMILLE HELFRICH, PROPRIETAIRE  
CHATEAU DE FESLES - 49380 THOUARCE - T. 02 41 68 94 17

Hierri-Jean SALVIGNON  
Maître de Chai

**Gosset**  
Tête à tête sensuel  
Célébris est la cuvée phare de Gosset. Ceci explique toute l'attention portée à ce coffret de dégustation du Vintage 2002 Extra-Brut. Les matières sont soyeuses et nobles et les flûtes, en cristal soufflé bouche. Coffret Célébris, 160 euros.

**Thiénot**  
Jolie verticale  
La T-Collection, ce sont trois des meilleurs millésimes de la Cuvée Alain Thiénot qui sortent enfin d'un long passage dans les caves de la maison. 1990, 1995, 1996. A chacun sa personnalité. L'expérience est passionnante. T-Collection, entre 120 et 150 euros, selon le millésime.

**Incroyable Champagne qui gagne avec éclat le pari de la modernité. Bien appuyée sur les fondamentaux de son organisation unique, l'appellation et la région enregistrent de belles croissances sur les « nouveaux » marchés. Ce qui permet au champagne de n'enregistrer au global qu'un très faible recul malgré la crise mondiale. Décryptage.**

**D**ans le luxueux palace rémois des Crayères, le Tout-Champagne a ses habitudes depuis longtemps. Pourtant, réunir les 30 patrons des plus grandes maisons de Champagne pour réaliser la photo de famille qui vous est présentée pages précédentes est une gageure. Tous subissent un emploi du temps millimétré tant leurs responsabilités et leurs missions, en France et dans le monde, sont multiples et impérieuses. Avec un chiffre d'affaires annuel de 4,4 milliards d'euros dont la moitié à l'exportation, le champagne est certainement aujourd'hui l'un des secteurs d'activité français les plus performants sur tous les continents. À la fois symbole de fête et image de l'art de vivre à la française, le champagne est aussi une incroyable success-story hexagonale.

L'aventure a commencé il y a longtemps, puisque celui que Voltaire qualifiait de « plus spirituel des vins » était déjà fameux au XVIII<sup>e</sup> siècle et que la plupart des grands marques actuelles furent fondées pendant ce siècle ou le suivant. Pourtant, comme tous les grands vins, le champagne a essuyé des crises graves qui mirent à mal son organisation, sa cohésion et la qualité de ses vins. Mais, contrairement à beaucoup d'autres vignobles, la région a toujours su faire preuve d'invention et de pragmatisme pour tirer de conditions climatiques difficiles un véritable chef d'œuvre reconnu dans le monde entier. Ce tour de force prend appui sur trois registres : le vin, le vignoble et les hommes.

*Un savoir-faire sans équivalent, une organisation unique, une marque mondialement connue, la Champagne a tous les atouts pour continuer à écrire une success-story exemplaire.*



## LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE, GARDIENS DES TERROIRS

La famille champenoise repose sur trois piliers, les maisons, les caves coopératives et les vigneron. Si les premières pèsent près de 70 % de l'activité en volume (et encore plus en valeur), ce sont les vigneron et les adhérents des caves coopératives qui possèdent et cultivent 90 % des 35 000 hectares de l'appellation, soit plus de 15 000 vigneron, même si moins de 5 000 commercialisent leur propre champagne, les autres livrant leurs raisins aux grandes maisons qui les achètent à prix d'or (entre 5 et 6 euros hors taxes le kilo, un record mondial pour de tels volumes). Moins en lumière que les champagnes de grandes marques ou de caves coops, les champagnes de vigneron n'en demeurent pas moins de très fidèles interprétations du terroir champenois, souvent d'excellents révélateurs du goût particulier d'un secteur ou d'un village, quand les marques en millions de bouteilles assemblent des vins de nombreuses origines. Un Didié Doué, par exemple, l'un des vigneron chouchous du moment, sur les remarquables terres de Montgueux, près de Troyes, propose une gamme parfaite par la richesse de son expression. La Côte des blancs est également un secteur où l'on trouve beaucoup de bonnes adresses. Ainsi, Philippe et Chantal Gonet, au Mesnil-sur-Oger, dont les blancs de blancs millésimés sont de fidèles retranscriptions de la pureté crayeuse du sol. Dans la même famille, les vins de Gonet-Médeville (Xavier Gonet et Julie Médeville) sont tout aussi épatants. Les champagnes dits « de vigneron » ont aujourd'hui le vent en poupe. Ils permettent de découvrir de nouvelles étiquettes, mais certains sont fameux depuis plusieurs décennies, à l'image d'un Francis Égly (Égly-Ouriel), dont les pinots noirs du secteur d'Ambonay s'expriment magnifiquement à table. Et les passerelles entre vigneron et maisons sont parfois familiales, à l'image d'un Jacques Péters, grand chef de caves pour Veuve-Clicquot, aujourd'hui à la retraite, dont le frère et le neveu élaborent les cuvées signées Pierre Péters, au Mesnil encore. La Champagne ne saurait se passer de ses vigneron, ni de leurs champagnes. G.P.



## LE SUCCÈS DES NOUVELLES MARQUES

Qu'un secteur aussi porteur que le champagne suscite aussi peu de vocations est assez surprenant. Depuis le début des années 2000, on a assisté à trois créations d'entreprise seulement. Il y a eu Dosnon & Lepage, deux jeunes gens exigeants qui ont tout de suite connu un vrai succès avec leurs cuvées nommées « Récolte blanche » pour le blanc de blancs, « Récolte noire », etc. Le marché a accueilli la nouvelle marque avec bienveillance et elle suit son chemin sur un rythme de croisière sans doute satisfaisant pour ses propriétaires.

Très ambitieuse est la création de la marque Barons de Rothschild. Les trois cousins (Philippine, Éric et Benjamin) et leurs familles se sont alliés pour développer une marque au nom emblématique et connu du monde entier. Il était en effet curieux que les Rothschild ne possèdent pas de champagne. Ils ont confié les clés de la nouvelle entreprise à l'excellent Frédéric Mairesse qu'ont avait vu officier ailleurs avec un certain succès. Il va de soi que les champagnes sont excellents, Rothschild oblige. Dans le cas très particulier de cette marque nouvelle, il est évident qu'il y a une ambition marquée vers des volumes relativement importants, mais sans idée de développement à tout crin. Les 500 000 cols/an suffiront. Les trois familles absorbent déjà près de 55 000 bouteilles de leur champagne par an.

Et il y a le phénomène de cette fin d'année 2013. La création de la marque Brimoncourt par un jeune homme décidé et très bien entouré. Alexandre Cornot (photo ci-dessus) a un discours très simple et frappé au coin du bon sens. Quand on lui demande d'où lui vient cette idée de lancer une marque de champagne en plein cœur d'une crise profonde, il répond « puisqu'il y a une légère contraction sur les ventes, il y a un peu de détente sur les approvisionnements, c'est le seul moment où nous pouvons monter dans le manège sans craindre de nous faire éjecter. » Il se trouve que ses premiers tirages montrent un très bon champagne ainsi décrit par Michel Bettane dans le Guide Bettane & Desseauve : « ce brut séduit par son harmonie (...), son fruité fin et brillant, son allonge sereine et racée. » Pour une première sortie dans le grand monde des beaux champagnes, c'est réussi. N.R.

Le champagne n'est pas un vin comme les autres. Ses bulles sont le résultat d'une seconde fermentation qui se déroule, après une première classiquement réalisée en cuve, en bouteille. La fermentation est un processus chimique dans lequel des levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique. Longuement emprisonné dans la bouteille, ce dernier se dissout et forme les bulles qui raviront plus tard les consommateurs. Ce rendez-vous complexe entre arômes, acidité, finesse et persistance des bulles, rondeur, saveur et tonicité n'est pas simple à organiser et exige un long temps de vieillissement en cave pour marier tous ces convives. Il explique aussi pourquoi l'élaboration du champagne ne fut longtemps réservé qu'à des maisons de négoce achetant raisins et vins « tranquilles » (c'est-à-dire avant la champagnisation), les vigneronnes se concentrant eux sur les exigences d'une viticulture soumise à des aléas climatiques souvent difficiles. Cette répartition des tâches intelligente et efficace a globalement été maintenue jusqu'à aujourd'hui, même si le vignoble champenois est très majoritairement dans les mains des vigneronnes tandis que plus des deux tiers des ventes de champagnes sont réalisées par les maisons de négoce.

Cet équilibre dynamique a provoqué un autre savoir-faire typiquement champenois, l'art de l'assemblage. Si la région ne manque pas de grands terroirs, ceux-ci sont presque toujours associés les uns aux autres par les chefs de caves. Pour éviter les ruptures de goût et de volume consécutives à des conditions de récolte forcément différentes chaque année, les Champenois conservent également des vins de millésimes plus anciens qui compléteront l'assemblage final du brut en lui donnant une harmonie et une complexité particulière pour chaque marque. Et, pour l'amateur, l'assurance de pouvoir retrouver à tout moment et en tout lieu, la personnalité et le style caractéristique de sa marque préférée. .T.D.



## ÉRIGÉES AU SOMMET D'UNE DOUCE COLLINE CHAMPENOISE, LES CAVES ULTRA-MODERNES DE NICOLAS FEUILLATTE

### LES IDÉES NEUVES D'UNE MAISON ORIGINALE

Les trente-cinq années qui viennent de s'écouler ont vu le monde prendre le virage de l'hyper-modernité dans une grande accélération. En un contraste saisissant, au fond des caves et dans un silence sépulcral, une marque de champagne est née, a grandi, s'est affirmée. Nicolas Feuillatte, c'est elle, est devenue en 35 ans l'un des acteurs majeurs de l'appellation et de la région Champagne. Rien n'est joué, pourtant, et comme le rappelle joliment Dominique Pierre, directeur général : « C'est le juste milieu entre la jeunesse et la maturité. La vie s'ouvre avec toutes ses possibilités. » Longue vie à Nicolas Feuillatte.