

N°27 C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

ALBÉRIC BICHOT
Une certaine idée de la Bourgogne

CLERC MILON
Nouvelle ère à Pauillac

COGNAC ARMAGNAC
Leurs chais secrets

Spécial
chefs de cave
LE GÉNIE CHAMPENOIS

MICHEL FAUCONNET
L'ESPRIT GRAND SIÈCLE

Ses mots sont rares, sa discrétion légendaire : le chef de cave de la maison Laurent-Perrier s'est prêté pour nous à une dégustation exceptionnelle autour de la mythique cuvée Grand Siècle. Master class d'un prodige de l'effervescence.

KERMIT LYNCH
DOMAINE DROUHIN OREGON
QUINTA DO PESSEGUEIRO

L 19054 - 27 - F: 10,00 € - RD



BEL / LUX 10,50 € - SUISSE 17 CHF - CAN 15CAD



Frédéric
Mairesse et
Guillaume Lete

BARONS DE ROTHSCHILD

FRÉDÉRIC MAIRESSE & GUILLAUME LETE

Chez les Rothschild, qui font leurs gammes ici depuis une décennie, le répertoire s'étoffe d'année en année pour donner naissance à des vins vibrants composés par ce duo en harmonie.

Rothschild : prononcez ce nom et tout un monde se déploie. "Cette grande famille du vin, arrivée en Champagne par la porte de la côte des Blancs, s'y implique complètement", explique Frédéric Mairesse, le chef d'orchestre au CV de grandes maisons. "Nos approvisionnements regroupent sur plus de 80 hectares 80 % de premiers et grands crus : les chardonnays du Mesnil, de Cramant, Avize, Vertus, Oger... croisent les pinots noirs de Verzenay, Verzy, Ambonnay et Ay."

De son bureau, le directeur général supervise toutes les opérations techniques du site de Vertus : "Notre cuverie à taille humaine, érigée en 2007, constitue un atout précieux : avec ses petits contenants de 25 et 60 hectolitres, elle nous permet d'effectuer des sélections parcelles." Cette orientation comble d'aise Guillaume Lete, chef de cave trentenaire, en fonction depuis 2015 : "Ce métier constitue une passion de toujours, transmise par mon grand-père, elle anime toute ma journée. J'ai pour mission de trouver la finesse recherchée dans nos assemblages dès le vignoble. Fin août, je teste la maturité des raisins, dégustant les baies de chaque secteur, pour déclencher les vendanges."

La sélection des baies se trouve facilitée par la table de tri rutilante. Chaque lot constitue une note qu'il faut accorder à une autre. Atout qualitatif important, on n'utilise dans les vins que la première presse où se retrouve le jus le plus pur. Ainsi le Brut sans année balance entre 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir. On y ajoute 40 % de vins de réserve : "Au début de notre histoire, on a été obligés de les acheter dans les plus grands crus, précise avec tact Frédéric Mairesse. Après plus de onze ans en Champagne, on joue désormais sur la récolte d'environ 20 hectares pour produire chaque année 2 000 hectolitres de vins de réserve qui dorment dans les caves sur trois millésimes. Avec les très petits volumes des vieux millésimes, on élabore notre liqueur, à laquelle on associe du sucre de canne. Le dosage de nos cuvées n'excède pas les



VINTAGE 2006

« Nous avons affiné pendant plus de deux ans avec l'équipe d'œnologues la touche finale du dosage de ce Vintage 2006 et avons pu mesurer combien ce vin est grand par sa fraîcheur et sa minéralité, avec une générosité rare. »

6 grammes par litre. L'Extra Brut ne dépasse pas les 3 grammes, mais avec un vieillissement d'un an de plus."

Le Blanc de Blancs reprend la même philosophie, s'appuyant sur deux grands terroirs : Le Mesnil et Oger, complétés par une pointe d'Avize et de Cramant. Quatre à cinq ans sur lies assurent un vieillissement idéal. En bouche, le soyeux se mêle au minéral dans un ballet de saveurs où apparaissent la noisette fraîche, l'abricot et une touche iodée, idéale pour les palais les plus surmenés. "Le Rosé provient de la même base que le Blanc de Blancs à laquelle on rajoute 15 % de vin rouge de Verzenay vinifié par nos soins. En revanche, le vin ne repose que trois à quatre ans sur lies pour préserver les touches de fruits rouges et la fraîcheur, notions fondamentales du style maison."

L'équilibre entre la puissance et l'élégance y paraît millimétré. "Au bout d'une décennie en Champagne, nous sommes entrés dans l'univers des cuvées de prestige, lance avec fierté le duo. Notre millésimé représente un nouveau challenge."

Dans ce défi spatio-temporel, on met l'accent sur des sélections parcelles plus fines

en sollicitant les prestigieux terroirs d'Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger et Oger. "Pour la circonstance, ce fut un gros travail, aime à rappeler le bouillonnant chef de cave : Nous avons fabriqué un autre type de liqueur, moins concentrée, avec un élevage sous bois des vins de réserve et un dosage en dessous de 6 grammes. Nous préparons le millésime 2008, qui sera plus serré et tout en profondeur."

Avec ses saveurs délicates d'aubépine, de tilleul et de pêche blanche, le vin engage le dialogue avec vivacité et prodigalité. Frédéric Mairesse et Guillaume Lete peuvent en tirer orgueil car ce cru donne une impulsion tout en mesure à cette jeune maison qui fait parler, un peu plus chaque année, l'harmonie et l'élégance. ✦

DENIS HERVIER