

Le Jeudi Le Club

du 20.12. au 26.12.2018



Photo: Claude Piscitelli

Quand le terroir parle dans les verres

Pour les fêtes, il y a champagne... et champagne

Thierry Nelissen

Bien sûr, il y a les grands groupes. Ceux qui font pétiller les bulles sur tous les podiums du monde, dans les grands salons, les événements qui comptent. Ils ont perpétué les noms Bollinger, Pommery, Laurent Perrier, Moët-Hennessy, Piper-Heidsieck, Charles Lafite, dom Pérignon, et tant d'autres, depuis des décennies.

”
En 2017, 316 millions de bouteilles ont été exportées dans le monde.

Des marques qui vendent une qualité constante, un goût sans surprise, et qui prennent à leur compte trois quarts des besoins du marché. En 2017, 316 millions de bouteilles ont été exportées dans le monde. Le Luxembourg est réputé être le premier consommateur, avec une bouteille vendue par habitant, mais l'on sait évidemment qu'une partie non

Le pétillant français est prisé au Luxembourg encore plus qu'ailleurs.

négligeable des ventes part vers l'étranger. Néanmoins, malgré la production locale de crémants de mieux en mieux cotés, le pétillant français est vraiment bien en cour au Grand-Duché.

Il y a 15.800 vignerons en Champagne. Ils sont propriétaires à 90% des surfaces plantées. Généralement, ils vendent leur production aux grandes maisons, qui ont elles-mêmes très peu de vignes. Mais certains d'entre eux gardent de quoi concocter leur propre breuvage pétillant. Et c'est là qu'on peut sortir des sentiers battus, tutoyer l'exceptionnel.

Agnès et Sébastien Rouillaux qui, avec leur société Craft et Compagnie, importent au Luxembourg leur lot de breuvage effervescent, ont décidé de se concentrer sur les champagnes «d'exception», et faire le lien entre «des vignerons uniques et des clients qui le sont tout autant.»

Jérôme Prévost, qui cultive deux hectares de pinot meunier à Gueux, explique: «On travaille tous des matières premières différentes. On fait nos propres choix de vinification. Cela donne des vins très différents. Et s'ils ne sont pas bons... on se le prend en pleine poire.

D'abord, on s'efforce de faire des super raisins, des jolis raisins. On les remue le moins possible. On essaie d'avoir une vinification non interventionniste. On laisse parler le terroir. On remue le moins possible. On fait un vin en rapport avec le sol. Nous ne sommes pas dans une démarche qui vise à plaire à tel ou tel client, et encore moins à tout le monde. Le principe, c'est: un sol, un cépage, une vinification, une bouteille. Nous ne construisons pas des vins pour plaire à des marchés. En singeant le négoce, nous ne serions pas heureux, nous qui faisons parler le vent et la

pluie dans notre bouteille.»

Le regain d'intérêt pour les petits producteurs pousse même les grands restaurants à faire disparaître de leur carte les marques traditionnelles...

«au point que les grandes maisons, intriguées, commencent elles aussi à faire du "parcellaire"», explique un producteur.

Il n'y a pas «le» champagne, mais «les» champagnes.

Déjà, parce que trois cépages différents sont utilisés pour le produire. Mais aussi parce que le raisin pousse sur des sols sensiblement différents, entre sable, argile et calcaire. Résultat: une variété extraordinaire, des bulles différentes d'un nectar à l'autre... et un intérêt évident à comparer ce qui existe pour choisir le breuvage unique qui accompagnera les repas de fête.

”
On travaille tous des matières premières différentes. On fait nos propres choix de vinification.