

Toujours des bulles

JAMAIS LA QUALITÉ N'A ÉTÉ AUSSI BONNE. LA PREUVE, LE CHAMPAGNE FACILE CÈDE PEU À PEU LA PLACE AU VRAI VIN. ET LE MILLÉSIME 2002 SEMBLE TENIR DE SUPERBES PROMESSES DE RICHESSES.

Texte et dégustation : Alex Dujardin - Photos : Jean-Luc Barde

N"ous faisons des champagnes de vin!", martèle Ghislain de Montgolfier, de Bollinger. Le slogan n'est pas nouveau, mais il est repris avec force par Fabrice Rosset, patron de Deutz et par moult vigneron. S'il se trouve encore quelques négociants pour critiquer le meunier que l'on voudrait cantonner aux cuvées ordinaires, s'il y en a qui font la moue lorsque l'on parle des progrès de l'Aube, il suffit de goûter à la source pour s'apercevoir que tout est meilleur qu'il y a dix ans. Des vins plus riches, plus denses, même du côté des vigneron – les récoltants-manipulants qui produisent leur propre raisin et élaborent un champagne sous leur nom –, lesquels sont de plus en plus nombreux à évoquer le labeur en biologie ou la réduction draconienne des traitements chimiques dans les vignes. Passées l'euphorie des 327 millions de bouteilles de 1999 (un record!) et la forte baisse de 2001, les 287 millions de 2002, sagesse oblige, rassurent. Les cuvées se multiplient, se diversifient. Même chez les plus grands, on va vers des vins de crus, plus proches des terroirs, on se "bourgognise" à un point tel que les parcelles apparaissent de plus en plus sur les étiquettes. Une sophistication qui fait aussi, on s'en doute, grimper les prix... Comble du bonheur, 2002 est classé de "bon" à "génial", selon les interlocuteurs, et sera millésimé.

Des ombres, cependant. 2001 n'est pas vraiment intéressant, si ce n'est pour son acidité. Et puis le gel, le plus sévère depuis 1951, a touché, en avril 2003, 80 à 100% des bourgeons de la Côte des Blancs (grand terroir de qualité) et aurait affecté pinots meunier et noir. Enfin, pour pallier le déficit du volume, les marques devront s'approvisionner auprès des coopératives. Car en Champagne, c'est toujours *business as usual*. Comme d'habitude.

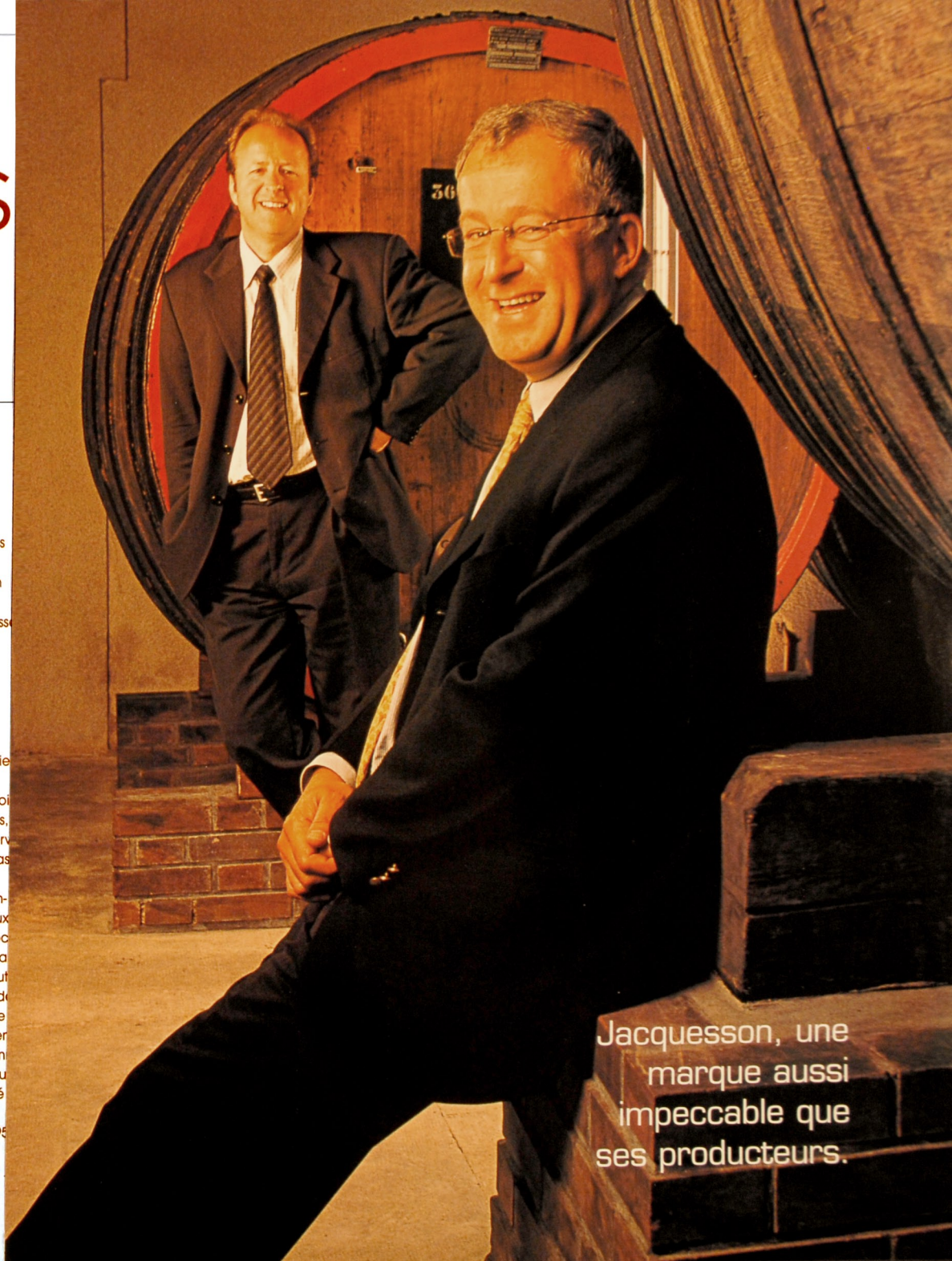
TÊTE DE Cuvée

LES FRÈRES CHIQUET

Demeure cossue, jardin couvert de vignes et cave de l'autre côté de la rue. Le Champagne Jacquesson ressemble à un décor de film sur la France bourgeoise, terrienne et paisible. La marque ne dépasse pas les 300 000 flacons. Mais la qualité est telle que les grands dégustateurs font de Jacquesson une référence. Les pieds dans une vigne de Dizy, face à Epernay, c'est Jean-Hervé Chiquet qui parle :

«L'avenir? Depuis la récolte 2001, notre approvisionnement ne se fait qu'en Premiers et Grands Crus.» Et, Laurent, le cadet, de renchérir: «Depuis 2000, nous allons plus loin sur notre brut sans année: élevage sur lies, indication de la quantité des vins de réserve du millésime principal, etc. Et il ne sera pas vendu avant 3 ans de vieillissement.» Décidés, ils le sont les frères Chiquet, Jean-Hervé à la direction générale, Laurent, aux manettes du vignoble. Sans oublier l'associé écossais, Michael Mackenzie, «un ami, grand connaisseur de vins». Travail de haute couture avec une farouche volonté de livrer l'un des plus beaux bruts sans année qui puisse se faire. Ici, on dose à la perfection. Justement c'est le brut Perfection, premier de la gamme qui montre le style: mûr, droit, gras, structuré par une note de miel et une belle vinosité (24,50 €). Le Rosé Perfection est sublime de finesse (29 €) et Grand Vin Signature 95 rosé, immense et émouvant (70 €).

Jacquesson et Fils, 51530 Dizy. Tél. 03 26 55 68



Jacquesson, une marque aussi impeccable que ses producteurs.