

Le Monde DES VINS

Champagne L'année prodigieuse



BARBIE CHENOU / FCB - G. MONDRIJN

Y aura-t-il du champagne à Noël ? Ce n'est qu'une boutade... mais elle résume la situation totalement inattendue que connaît la boisson à bulles depuis le début de l'année. Car les ventes sont exceptionnelles. Il faut remonter à 2011 pour trouver une telle euphorie. Au point que certaines marques connues, à l'approche des fêtes, doivent contourner leurs livraisons aux caristes ou aux restaurants. Inédit.

Les ventes ont augmenté de 40 % par rapport à 2010, ce qui laisse penser quand on sait que la crise sanitaire est loin d'être terminée. Les expéditions de caisses cette année seront même plus importantes qu'en 2019. La raison du succès est à chercher du côté de pays étrangers, où la demande en champagne a explosé depuis janvier. Aussi les marques étrangères et les vignonniers, qui exportent jusqu'à 80 % de leur production, profitent-ils de l'embellie, plus que ceux qui vendent leurs bouteilles en France uniquement. À noter, par ailleurs,

les transporteurs ont augmenté leurs tarifs à cause du Covid-19, ce qui va refléter sur les prix du champagne dès le 1^{er} janvier 2021.

Le champagne étant la boisson des seconds, il faut en mentionner un autre, triste ici-ci : la vendange de l'automne a été historiquement basse. C'est vrai pour d'autres vignobles, mais c'est du jamais vu depuis cinquante ans en Champagne.

Bas « dormant » en stock

En général, la grêle ou d'autres phénomènes touchent les raisins. Les vignonniers n'en ont ramassé que 6 500 kilos par hectare en moyenne, alors que le Comité interprofessionnel du vin de Champagne avait fixé le rendement possible à 10 000 kilos. C'est très peu, trop peu. Surtout quand on sait que l'an dernier, en pleine crise sanitaire, le rendement était fixé à 8 000, une quantité déjà historiquement basse alors même que les vignes coulaient sous les ruines.

Pourtant, il encoûte, pas de quoi s'inquiéter outre mesure. La Champagne ne devrait pas

manquer de bulles dans deux ou trois ans, quand les flaccos seront prêts à la vente. Car toutes les maisons disposent de la meilleure des parades : la « réserve individuelle de vin ». Lorsqu'une récolte est abondante, comme elle le fut en 2020 grâce à une météo clémente, les élaborateurs de champagne peuvent stocker un surplus de jus « dormant » qui permet de compléter la vendange suivante si elle est faible. C'est exactement ce qui va se passer cette année. La Champagne, avec son mode de production qui n'appartient qu'à elle, a le pouvoir de rassurer les marchés mieux qu'aucune autre région viticole.

Certes, il ne faudrait pas que des vendanges médiocres se répètent, mais on n'en est pas là. La tige étant aux fêtes, nous vous proposons une riche moisson de reportages, portraits, enquêtes, entretiens autour du champagne (et d'autres vins). Et, bien sûr, une sélection de bouteilles très diverses, souvent à prix attractifs. Bonnes fêtes !

MICHEL GUERIN ET CÉCÉLIE BESMAN

**SÉLECTION
DE CHAMPAGNES
70 BOUTEILLES
COUP DE CŒUR**

PAGES 8 À 20

LA SAGA TAITTINGER

Sortie de la famille en 2005, la maison de champagne est presque aussitôt rachetée par Pierre-Emmanuel Taittinger, dans des conditions épiques.

PAGES 24-25



ENTRETIEN AVEC PHILIPPE JAENADA

L'écrivain évoque sa passion pour le vin et surtout le whisky, qui l'accompagne dans son travail.

PAGE 29



La Tour d'Argence
Paris

Laurent-Perrier

Charles Heidsieck par les millénaires



UN BOUTEILLEUR EST UN BOUTEILLEUR POUR LA SAUVE, À CONTINUER AVEC WOODHEAD

Chez ces étoilés, le champagne est roi

REPORTAGE | A Reims, les chefs Arnaud Lallement, à L'Assiette champenoise, et Philippe Mille, aux Crayères, sont devenus des emblèmes de la gastronomie locale

Si Reims ne manque pas de monuments historiques, L'Assiette champenoise et le Domaine Les Crayères méritent d'être classés par une commission du patrimoine gastronomique, tant ces hôtels-restaurants symbolisent depuis des années le lien et le raffinement de la ville des sacres. D'ailleurs par sa « Mootague » de vignes, l'effluve capitale du champagne peut se vanter de posséder deux des plus belles ambassades du gréce vinicole régional. Avec pour chefs deux quadras, nés la même année, en 1974 : Arnaud Lallement (L'Assiette champenoise, trois étoiles depuis



Arnaud Lallement, chef de L'Assiette champenoise, à Tinqueux (Marne).

le pinot meunier (en fine grêle ou rosé), parfois, avec des topinambours).

A Tinqueux, commune de la proche banlieue ouest de Reims, L'Assiette champenoise réalise avec cette effervescente profusion. Sous l'égide du sommelier Frédéric Boycher (plus de trente ans de métier), les quelques 1000 étiquettes référencées laissent de plus en plus de place aux champagnes de vignes. Dont certains - Frédéric Soutar, Delphine Bouzard, Jérôme Prévost ou Alexandre Charlot - sont des amis d'Arnaud Lallement. Un chef ravi d'expliquer que sa cuisine « est pensée pour aller avec le champagne ».

Dans l'est de Reims, Les Crayères ont ouvert cette voie royale au début des années 1980, quand Xavier Gardinier, alors propriétaire des champagnes Lamson et Pommery, eut l'idée de transformer en hôtel-restaurant l'imposante bâtisse des Polignac, anciens propriétaires de Pommery. Sur la butte Saint-Nicolas, dont les carrières de craie furent converties en gigantesques caves par les grandes maisons (Cliquet, Vranken-Pommery, Ruinart, Taittinger...). Ce petit château déposé depuis 1994 son luxe néoclassique surplombant un parc à l'anglaise de 7 hectares. Après avoir dominé pendant près de vingt ans la scène culinaire rémoise grâce à Gérard Royer, triple étoilé iconique du lieu de 1983 à 2003, Les Crayères - toujours gérés par le groupe Gardinier, également propriétaire de deux institutions parisiennes, Taillevent et Ducasse - connurent une période d'instabilité avant l'arrivée, en 2009, de Philippe Mille. Un Sarthois, bête de concours, qui, en 2011, obtint

Arnaud Lallement se souvient de sa première dégustation de vins, dans le restaurant de ses parents. A 4 ans, il s'était caché à l'office pour finir les fonds de verre des clients

en même temps sa première étoile et le titre de Meilleur ouvrier de France. « Quand je suis arrivé, je ne connaissais rien au champagne », avoue le chef au col bleu blanc-rouge.

Ce n'était pas le cas d'Arnaud Lallement. Ce solide Rémois a grandi dans les cuisines des restaurants de ses parents, Jean-Pierre et Colette Lallement. D'abord à Châlons-sur-Veize, à une dizaine de kilomètres de Reims, puis à Tinqueux, dans cette Assiette champenoise lancée en 1987 par son père, qui traitait ancien second de Gérard Royer avant que ce dernier inaugure Les Crayères.

Obsession de l'excellence

« Trois marcarons » se souvient de sa première dégustation de vins. A 4 ans, il s'était caché à l'office pour finir les fonds de verre des clients. Frotter du père, coller notre de la maman. L'obsession de l'excellence a été aussi très précoce. A 5 ans, le guide Michelin trône sur sa table de nuit. Il apprenait par cœur les noms de tous les trois étoiles et se fit un but dans la vie. Ecole hôtelière à Soissons ; apprentissage chez des maîtres de la nouvelle cuisine, Roger Vergé, à Mougins (Alpes-Maritimes), Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains (Landes), puis au restaurant Alain Chapel, à Mionnay (Ain). Sa motivation s'accroît encore à la mort brutale de son père, en 2000, à l'âge de 50 ans. Il l'avait rejoint en 1997, récupérant en 2005 son premier marcaron. Il décroche sa deuxième étoile en 2005, puis touche le Grand en 2014. « Après avoir passé trois ans à quadriller l'échelle en



Philippe Mille, chef du restaurant Le Parc, au Domaine Les Crayères, à Reims.

culinaire pour tout remettre à plat et tendre vers la perfection ». S'il est parvenu de bon ton de brocarder le profil type du local cultivé dédié par le Michelin, l'ère est de constater que L'Assiette champenoise incarne toutes les vertus d'une maison qui « veut le voyage ». Forcé par un fonctionnement toujours familial (épouse, Magali, la sœur, Mélanie, et la maman, Colette, veillant au bonheur des clients, avant que le fils, Brice - en ce moment au 192), le restaurant de l'Hôtel Chaval Blanc, à Courcheval (Savoie), chef Yannick Alléno - ne rejoigne un jour son père en cuisine). Hôtel-restaurant « moderne chic » aux 32 chambres et 50 couverts transporte ses convives sur un tapis volant de plaisir, tissé par un cuisinier maîtrisant au millimètre le savoir, technique et émotion.

La Champagne possédant - en dehors de ses vins - peu de marcarons gourmands (à part le fromage de chamois et l'interchangeable potée champenoise), Arnaud Lallement se concentre sur la noblesse des produits, quelle que soit leur origine. Si ses marcarons locaux, Audrey et Benoît Deleffre, lui fournissent un vaste choix de légumes et d'herbes, c'est en priorité pour agrémenter les produits de la mer. « Cela tient aux origines bretonnes de ma mère et surtout au fait que rien ne s'accorde mieux avec le champagne », insiste le chef.

Quasi inexistants à l'époque de son père, les menus « records morts et champagnes » tentent de plus en plus de clients depuis une dizaine d'années. « C'était un vrai tabù de haut, permettant de commander une bouteille à chaque étape du repas », rappelle Lallement. Mais le large choix de champagnes au verre (sovent servis en magnum) permet aussi maintes déclinaisons. Dominé par le chardonnay, assoupli par 30 % de meunier et ce qu'il faut d'élevage, la cuvée « Saint-Thierry » de Chartogne-Taillet épouse avec une fraîcheur marquée au croquant du chou-rouge et à la fermeté terreuse d'une feuille de chou vert lencie d'une moussé de saint-jacques et de fraise de wass.

Si le chef est un ambassadeur de la maison Krug, dont l'année « Grande Cuvée » se frotte à l'odeur du coudé d'ourin et larmelles croes de saint-pierre, accompagnés d'une émulsion aux piments, ou au fumé salin d'une gelée de haddock au caviar et saboyon tiède de pomme de terre, d'autres anses vigneronnes saliment. Le Astin. Qu'ils pétillent, tel le bruit tout de Franck Boiville sur une languissine royale d'anthologie et un juteux homard aux piments de terre « Hommage à mon papa ». Du s'alignaient, tranquilles, tel le coiffeur champenois rouge d'Adrien Beglier, dont l'élégance valseuse épouse à merveille le soyeux fillet de biche rôtie, parfumé de truffe. De son côté, le Marquis Philippe Mille n'a eu de cesse de s'inscrire en Champagne à travers son restaurant gastronomique Le Parc, au Domaine Les Crayères (qui possède aussi une table-brasserie, Le Jardin, poise sur les pelouses

de la propriété). En pistant d'abord une multitude de producteurs locaux (fourrages, salons, escalotes, orties, asperges, écrevisses, escargots, moultard ou whisky champenois). Une démarche qui, en 2006, fit l'objet d'un premier livre, Le Goût à l'état brut. Mes artisans, leurs produits, mes recettes (Alain Michel). Le Sarthois décline plus fortement la culture régionale avec un nouveau volume, L'ère de la Champagne. Artisanat d'art et haute gastronomie (Alain Michel, 188 pages, 49 euros), mêlant comment la cuisine méticuleuse de ce fils de loggans-bretonnier s'inspire du patrimoine artisanal local. Ainsi, le rissotto de langoustines au verjus et au caviar se présente en un éblouissant « Hommage à Notre-Dame de Reims », avec deux assiettes s'inspirant des vitraux coqueux par l'atelier local Simon-Mary

Réussite esthétique et gustative

Formé par des orlèves-cuisiniers comme Michel Roth, Frédéric Anton ou Yannick Alléno, Philippe Mille y ajoute, autour du crastat cru, des traits de pureté de crieri façonnés au contour des espaces rétrogradés en alternance d'un coail orange de langoustines, du vert d'une huile d'herbes et du jaune pâle d'une gelée chamoise. Comme la « galette corail » pensée à côté, l'ensemble évoque magiquement les vitraux de la rosace de la cathédrale. Égale avec un verre de Pinot Noir « vintage » 2013, le plat est une réussite esthétique aussi bien que gustative. Une autre démonstration de ce rapport gourmand à l'artisanat est le « bio gras en pierre salée de sarrasin ardoisain », qui arrive en salle sous la forme d'une brique sombre de cristale posée sur une pierre blanche taillée par l'entrepreneur Léon Noël, restaurateur de monuments anciens. Découpe au gâtédon, le bio cuit dans cette coque s'est délicatement imprégné de la légèreté amarienne et des notes terrifiées du sarrasin. Accompagné de topinambours au pinot meunier et de champignons Pleurotus eryngii, l'assiette s'équilibre avec la puissante gourmandise du champagne « Renaissance » d'Eric Taille, un 100 % meunier, virgil six ans sur lattes.

Le storytelling de cet artisanat d'art culinaire sera moins convaincant avec le fillet de bœuf naut et présenté sur une double champagne (une planche de chêne servant à fabriquer les filés), auich échange n'est gustativement perceptible avec le bois du tonneau. Alors que la belle patine du millésime 2013 d'un blanc de noirs de Georges Rémy, aux notes toastées par un subtil élevage, se tenait prête à valser avec le poisson.

STÉPHANE DAVET

L'Assiette champenoise, 41 avenue Paul Vaillant-Couturier, Tinqueux. Menu : 215 € à 335 € et 475 €. Assiettechampenoise.com
Le Parc, Domaine Les Crayères, 64, boulevard Henry-Vincent, Reims. Menu : 75 € et 95 € (au déjeuner) 215 € à 295 € et 395 €. LesCrayeres.com

Kazuyuki Tanaka, le chef japonais sacré à Reims

S'il ne dédaigne pas le poisson cru, c'est d'abord en créateur d'une cuisine innovante que Kazuyuki Tanaka s'impose à la tête de Racine, à deux pas de la cathédrale Notre-Dame, dans le centre historique de Reims. En janvier 2010, le guide Michelin consacrait un peu plus l'évidence de l'avènement d'une génération de cuisiniers venus du Japon pour sublimer leur fascination pour la patte d'éventail. Pour la première fois de l'histoire du Guide rouge, l'un d'eux, Kei Kobayashi, déménageait, à Paris, le Grand d'une troisième étoile. Au même moment, « Kazu » bouillonnait la hiérarchie rémoise en obtenant un second marcaron récompensant les talents aussi bien que gourmands composés dans son restaurant installé, depuis 2007, place Godwin, dans ce qui fut autrefois un logement pour hommes seuls. Fils d'un restaurateur et propriétaire d'une brasserie franco-japonaise à Paris, Kazuyuki Tanaka est en France, cet ex-hôtelier de haut niveau a traîné son esprit de compétition au service d'une passion posant plus loin les rives de son père. Au culot et au courage, il est venu en France sans diplôme, se formant à la date dans de belles maisons, volées par sa volonté et son instinct. L'explication de Benoît Vidal (« mon père ») à Val-d'Isère (Savoie), le restaurant de Gilles Toscanini (« mon papa »), à Rouen, la virtuosité d'Emmanuel Renaud, à Megève (Haute-Savoie), ou celle de Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Saône) sont des exemples-clés.

Jamais en poste à Paris, il choisit Reims pour être plus près des parents restaurateurs de son épouse bouzaignoise, Martine, directrice de la salle et de l'administration. L'éligible sobriété du décor de Racine - tables de bois clair dans une salle de 15 couverts ouverte à la fois sur les bois vitrés du chardonnay sur les plats du menu. Qu'il s'agisse de la maîtrise bouzaignoise d'une cuisine « Le Coeur », parlée sur le roquet à l'émulsion de beurre, des notes de sous-bois d'un millésime 2009 adaptées à la languissine et à la truffe blanche, ou d'un surprenant demi-cru aussi gourmand que la volaille de Bresse et criéi qu'avec le pigeon et le bœuf.

S. B. (REIMS, MARNE)

Racine, 6, place Godwin, Reims. Menu : 110 € à 220 €

ALWAYS APPROPRIATE™

PALMES d'OR
CHAMPAGNE Nicolas Feuillatte

254 RUE DU FAUBOURG ST-HONORÉ - PARIS 8^{ème}

*En toutes circonstances

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ABERLOU
DISTILLERY

ABERLOU, SA NATURE OUBÉNÉE DEPUIS 1879

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.