



Lire le journal

Abonnez-vous
à ce premier mois

Les vins Actualités Tout sur le vin Les guides Expériences Vidéos & podcasts Guides des millésimes

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

Rechercher un domaine, un vin...



Actualité > Tops et sélections

Rencontre avec Martin Jean, chef sommelier des Crayères, à Reims : «Nous sommes des passeurs d'émotion»

Près de mille références de champagne dorment sagement en cave des Crayères, superbe château rémois transformé en hôtel 5-étoiles. Aux commandes de ce véritable trésor champenois, Martin Jean, jeune sommelier passionné de terroir.

Par Alicia Dorey
Publié le 25/04/2022

Portrait de Martin Jean-Anne-Emmanuelle Thion / SOP

Partager



Imprimer

Au-delà du charme délicieusement suranné de cette somptueuse bâtisse Belle Époque, ce sont à la fois la profondeur de cave et la jeunesse du chef sommelier qui étonnent en entrant aux Crayères, hôtel 5-étoiles abritant l'une des plus grandes collections de champagnes de France. Plus de 1000 références, sans oublier de superbes allocations venues des quatre coins de l'hexagone. Aux commandes de cette réserve de près de 63 000 flacons, Martin Jean, également appelé Monsieur Jean, qui d'un air malicieux vous glisse entre les mains une carte format bottin, «un peu de lecture», dans laquelle on plonge avec délectation. Reliure rigide en carton noir, pages sur la sellette - réactualisation continue oblige -, grand écart entre grandes maisons champenoises, vignerons plus confidentiels, stars bourguignonnes et pépites de la vallée du Rhône. Après quelques longues minutes de recueillement, quelques questions nous brûlent les lèvres. Alors autant les poser au principal intéressé.

LE FIGARO : Avec une telle profondeur de cave, comment parvient-on à se renouveler, à faire émerger de nouveaux domaines, à gérer la prise de risque ?

Martin JEAN : Je pense que l'essentiel reste de s'intéresser à l'humain, et que les choses aillent dans les deux sens. Des domaines viennent à notre rencontre, mais nous nous déplaçons aussi beaucoup dans le vignoble, afin d'aller voir des domaines que nous avons à la carte ou que nous souhaitons déguster. Le bouche-à-oreille fonctionne très bien, via nos clients, les salons, ou simplement en passant dans les villages. Une chose me tient particulièrement à cœur : la fidélité. Lorsque nous décidons de faire entrer quelqu'un à la carte, nous nous engageons à le suivre sur le long terme. Je ne fais jamais entrer un vin pour moi. Nous sommes des passeurs d'émotion, et devons accepter de laisser un vin en cave pour ceux qui nous succéderont. Nous serons jugés sur cela.

Quelles sont les grandes tendances actuelles que l'on peut observer sur la carte ?

Il y a plusieurs vagues. Actuellement, certaines régions dépassent de loin le bordelais ou la Vallée du Rhône également. La Loire et le Languedoc provoquent un véritable engouement, avec de grands vignerons qui ont tiré la région vers le haut, et grâce au travail de cavistes passionnés. Selon moi, il était important de renouer la confiance avec ce vignoble, qui a longtemps été considéré comme un vivier de vins de pays. L'Alsace aussi a connu un retour en grâce, avec des rieslings qui ne sont plus cantonnés à des vins sucrés. On retrouve la même tendance en Champagne, avec des vins de moins en moins dosés. C'est un vignoble qui a toujours cherché à se renouveler, avec de grosses maisons qui entraînent le reste de la région.

Quel est selon vous le secret d'un bon sommelier ?

Je pense que le secret consiste à rester accessible. Lorsque l'on fait des concours, on adopte un langage très protocolaire afin de parler des vins. Or la vraie question est toujours la même, et la plus simple : est-ce que c'est bon ? Souvent, les clients sont intimidés, car le vin est trop intellectuel, alors que l'essentiel est de prendre du plaisir et de partager un moment. Le risque est toujours d'en faire trop, de se cacher derrière un jargon. Il faut savoir être vrai et simple.

La rédaction vous conseille :

» Notre palmarès des 10 meilleures caves en ligne où commander son vin pour Noël

» Où acheter son vin au meilleur prix ? 5 conseils avisés pour de bonnes affaires

» Comment choisir son vin pour un dîner ? 5 conseils malins et 5 erreurs à éviter

Sujets

Champagne

À lire aussi

Séjour œnologique en Champagne, sur les traces des grandes maisons

Un week-end au cœur du vignoble champenois pour découvrir la riche histoire de son terroir, sa gastronomie régionale et des belles maisons qui font sa réputation.



La cuvée de champagne Charlie repart en mer sur les traces de son fondateur Charles Heidsieck

Pour célébrer les 200 ans de la maison Charles Heidsieck, la cuvée Nicolas Heidsieck est mise en vente en édition limitée.



Régions Agenda

LE GUIDE DES RÉGIONS



Découvrez les vins de France en parcourant ses régions viticoles

TOUTES LES RÉGIONS

Les Dégustateurs du Figaro Vin
avec Patrick...
pour le Chabou Chou Blanc et Chabou d'Orpin
à REIMS

VOYAGES
pour amateurs
le week-end des
GRANDS CRUS
du 27 au 30 juin 2022
à REIMS

FEVER-TREE

La minute pomérol

LE FIGARO x 'S'Plus Tout
Réservez des expériences
autour du vin
à REIMS

cuvee historique L'histoire sans son grain retour et estomac
à bord du voilier cargo de Grain de Sali pour rejoindre un marché historique et cher au
domaine. les Etats-Unis.

Pour le lancement de sa nouvelle cuvée bio Collection Organic, Nicolas Feuillatte se met au vert

La maison de champagne Nicolas Feuillatte présentera
Collection Organic, sa première cuvée bio dans son écran
parisien. Du 25 au 30 avril, la boutique parisienne Nicolas Feuillatte fera sa mue en vert,
proposant un décor et une expérience immersive.



La maison de champagne Telmont expérimente un allègement inédit de ses bouteilles

Afin de minimiser son empreinte carbone, la maison de
champagne Telmont a révélé hier soir le résultat de sa
collaboration avec le verrier français Verallia autour d'une bouteille plus légère que jamais.
Rencontre avec Ludovic du Plessis, son PDG.



La quête du bonheur de Jeppe Hein

La Maison de champagne Ruinart collabore avec l'artiste à
l'occasion d'une série d'ateliers, de dîners et de
performances durant lesquels le Danois guide les
spectateurs dans un voyage intérieur revigorant.



Tony Parker et Michel Reybier s'associent au sein du château La Mascaronne en Provence et des champagnes Jeeper et Michel Reybier

L'ancien joueur de basketball Tony Parker, figure majeure
du sport international, s'engage au côté de Michel Reybier, entrepreneur français visionnaire,
et devient associé du Château La Mascaronne en Provence et des Champagnes Jeeper & Michel
Reybier.



Contenus sponsorisés

 <p>Malaise cardiaque : les gestes de premiers... Microsoft News Mediate</p>	 <p>Nouvelle Toyota Aygo X, Haute en couléur ! NOUVELLE TOYOTA AYGO X</p>	 <p>Configurez DS 7 CROSSBACK E-TENSE hybride... DS Automobiles</p>
--	---	---

Aucun commentaire

Il n'y a actuellement aucun commentaire concernant cet article.
Soyez le premier à donner votre avis !

[VOIR LES COMMENTAIRES](#)

Plus de services

Connaître & déguster

- Connaître & déguster
- Hagagone du vin
- Tout savoir sur le vin
- Les dégustations de vin à l'aveugle sont-elles fiables ?
- La sélection des cavistes
- Service vin, le comment du pourquoi
- Apprendre la dégustation
- Le top des meilleurs vins italiens
- Investir dans le vin
- Apprendre à déguster un vin avec un pro
- Conseils pratiques pour choisir le vin
- WINE LISTER vous apprend à gérer votre cave
- Qu'est-ce que le Prosecco ?
- A qui appartient le vin le plus cher du monde ?
- Le meilleur vin du monde est japonais
- Ruinart, le goût n'a pas de couleur

Accords Mets/Vins

- Accords Mets/Vins
- Accords viande et vins : dossier spécial
- Que boire avec une paella ?
- Que boire avec des fraises ?
- Que boire avec une tarte aux figes ?
- Que boire avec des sushis ?
- Que boire avec une ratatouille ?
- Que boire avec un tartare de bœuf ?
- Que boire avec une bouillabaisse ?

Maisons de Champagne recherchées

- Maisons de Champagne recherchées
- Benoit Lecomte
- Veuve-Clément
- Flieg
- Duval-Leroy
- Jacquet
- Tous les vins

Régions et Appellations

- Régions et Appellations
- Champagne
- Alsace
- Beaujolais et Lyonnais
- Vallée de la Loire
- Châteauneuf-du-Pape
- Savoie et Burgie
- Corse
- Roussillon
- Sub-Quers
- Bordeaux
- Côtes-du-Rhône

Nos liens utiles

- Les vins
- Tout à l'actualité
- Guide des millésimes
- Guide des régions/appellations
- Guide des cépages
- Dictionnaire
- Agenda



Le kiosque

Le Figaro
(25 avril 2022)

LIRE CE NUMÉRO

Abonnement

Découvrez toutes les offres
Les articles en illimité 1€ le premier mois
sans engagement

Gérer votre abonnement

Espace personnel

Applications mobiles

- Le Figaro - iPhone | Android
- Kiosque Figaro - iPhone | Android
- Figaro Jeux - iPhone | Android