



**Pieter Verheyde**

# CHAMPAGNE

**Des perles à découvrir**



PHOTOGRAPHIE

**Andrew Verschetze**

 | LANNOO



# LE MOMENT CHAMPAGNE

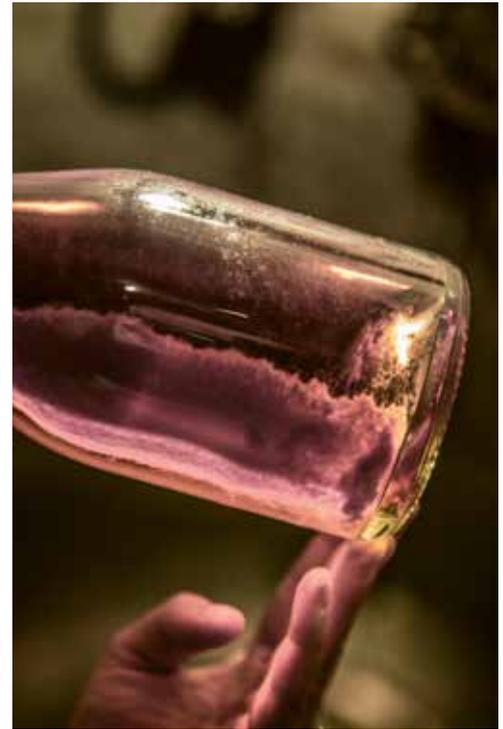
Par définition, le champagne est synonyme de fêtes, de mariages et de naissances, de victoires, de diplômes, d'intronisations et de promotions. Ce que l'on oublie parfois dans ce plaisir pétillant, c'est que le champagne est aussi un vin, un vin au statut très spécial. Chaque champagne a son propre caractère, son style, son moment de consommation et son goût. On parle de brut et de sec, de blanc et de rosé, mais les nuances sont infiniment plus variées, ce que vous confirmeront tous les amateurs. Ce que le champagne a aussi de très particulier, c'est que dans aucun autre vin, la connaissance et le savoir-faire ne jouent un rôle aussi essentiel. Nulle part ailleurs on n'attache autant d'importance à l'ensemble du processus, depuis le soin apporté à la vigne jusqu'au produit final, la bouteille avec son bouchon spécial et son muselet.

Avec la Bourgogne et le Piémont, la Champagne fait partie de mes régions viticoles préférées. J'y retourne souvent et avec plaisir, pour y déguster mais aussi pour écouter des histoires. Quel est le passé de cette famille ? Quelle technique a-t-on développée ici ? Pourquoi ces parcelles donnent-elle des raisins si particuliers ? C'est

avec plaisir que j'emmène mes lecteurs

dans ces voyages, car plus on en sait sur un vin et sur celui qui le fait, plus grand est le plaisir que l'on éprouve à le boire !

Ces dernières décennies, beaucoup de choses ont changé en Champagne. Le nombre de récoltants-manipulants a sensiblement augmenté, des enfants ont repris le domaine familial, de nouvelles générations ont choisi de nouveaux styles, certaines maisons ont connu de véritables révolutions. Mais en même temps, il règne dans la région une certaine lenteur. Faire du champagne demande du temps, et contrairement aux autres vins, il ne peut être commercialisé au bout d'un an. Un bon bourgogne est prêt après



seize mois, un bon champagne doit mûrir longtemps. C'est précisément pendant cette période de calme, lorsque le vin en bouteille connaît sa deuxième fermentation, que naît la complexité. Il y a des maisons où ce vieillissement sur lattes dure de sept à dix ans, parfois même plus longtemps. C'est souvent le cas des maisons que nous avons visitées pour la rédaction de ce livre. Il y a des noms ronflants, mais aussi des maisons très discrètes, où le propriétaire vous accueille les manches retroussées. Nous les avons



sélectionnées sur base de la minutie avec laquelle elles font leurs vins et de l'émotion que ceux-ci suscitent. Car le plaisir et l'émotion, c'est bien de cela qu'il est question. Lorsque je goûte un vin que je trouve délicieux, j'en attrape des frissons. Il ne s'agit pas de notes dans un bouquin de dégustation, il y a ceux qui me plaisent ou non. Dans un monde où tout va vite, le vécu est important, et si un tel moment de calme survient, il faut vraiment en profiter.

Dans mon enfance, le champagne était un produit festif, mais surtout exclusif, un signe de statut social. Le vin lui-même était sous-estimé, le principal était qu'il ait des bulles. Or, ce que je constate aujourd'hui, c'est que certains vigneron passionnés voudraient presque être débarrassés de ces bulles pour mieux mettre en valeur la beauté du vin.

C'est bien entendu aussi une question de tendances. Actuellement, les champagnes les plus demandés sont l'extra brut et le brut, alors qu'autrefois c'était le demi-sec qui avait la cote.

À cette époque, le champagne n'était pas un apéritif mais plutôt un vin de dessert. Entre-temps, la fonction festive – les petites bulles lors d'une naissance – est de plus en plus reprise par le cava, tandis que les véritables amateurs recherchent des champagnes particuliers, élaborés avec passion et amour. De plus en plus, les vigneron travaillent de manière écologique parce qu'ils estiment devoir respecter la nature et la santé de leur terre. Pour obtenir un bon produit final, il vous faut en effet des raisins sains issus d'une terre saine.

La plupart des petits producteurs que nous avons interrogés sont des gens qui travaillent de manière parcellaire, et l'histoire qu'ils racontent est la même : le travail dans le vignoble, de bons raisins et un pressurage méticuleux, c'est une grande partie de l'art. Et du temps, beaucoup de temps. Ce qui signifie que les producteurs doivent





être forts financièrement. Dans les milliers de bouteilles qui dorment dans leurs caves dort aussi leur capital. Vous vous sentez vraiment petit lorsque vous vous trouvez en face d'une cuvée qui ne sera commercialisée qu'aux alentours de 2030.

Ces gens construisent l'avenir. Ce qui fait souvent naître la question : que se passe-t-il si les enfants n'attachent pas d'importance à la pérennité du domaine ?

Pour nous, consommateurs et sommeliers, il ne s'agit que du plaisir de la dégustation et du moment. On boit du champagne lors d'une fête, d'une rencontre avec des amis, sans raison, à midi, à un moment de détente après l'effort... pour faire quelque chose de bon. Je n'ouvrirai jamais une bouteille machinalement : un bon champagne

demande du respect, surtout lorsque l'on connaît le chemin qu'il a parcouru. Personnellement, j'ai les snobs du vin en horreur. Le vin est fait pour être bu ensemble, pour partager du plaisir. Même si je me retrouve à déguster dans un club, il faut que cela reste pour moi sans façon.

Pour se détendre, il y a des gens qui font du sport, d'autres qui débouchent une bonne bouteille. Je fais partie de cette dernière catégorie.

Pieter Verheyde



## SOMMAIRE

Le moment Champagne	5
Champagne J. de Telmont	13
Champagne Agrapart	25
Champagne Billecart-Salmon	39
Champagne Savart	51
Champagne Ulysse Collin	61
Champagne Cédric Bouchard	69
Champagne Fleury Courteron	79
Champagne Roger Barnier	91
Champagne Jacques Lassaigne Montgueux	103
Champagne Diebolt-Vallois	115
Champagne David Léclapart	129
Champagne Minière F & R	137
Champagne Francis Boulard & fille	149
Champagne J. Vignier	157
Champagne Françoise Bedel et Fils	167
Champagne Chartogne-Taillet	177
Champagne Jérôme Prévost	187
Champagne De Sousa	195
Champagne Domaine Jacques Selosse	207
Champagne Salon	217
Champagne Jacquesson	225
Champagne Fallet-Prévostat	237
Champagne Égly-Ouriet	245











J. DE TELMONT  
J. DE TELMONT

J. DE TELMONT  
J. DE TELMONT

J. DE TELMONT  
J. DE TELMONT

# CHAMPAGNE J. DE TELMONT

**Bertrand et Pascale Lhopital,  
un binôme très complémentaire**



En 1911, le phylloxera ravage le vignoble champenois. Des vignobles entiers sont détruits, il ne reste pratiquement plus de raisins pour produire du vin. De nouvelles plantations sont nécessaires, mais cela demande du temps. Des négociants peu scrupuleux achètent des raisins dans d'autres régions viticoles et vont même jusqu'à utiliser d'autres produits pour faire du champagne. Pour les vignerons, c'est une catastrophe, et ils manifestent leur opposition à ces pratiques douteuses. La révolte gronde dans les villages de Damery et Venteuil.

Ce n'est qu'en 1927 que paraîtra une loi imposant à toutes les maisons de champagne d'utiliser exclusivement des raisins récoltés dans le territoire déterminé. Ainsi naît l'appellation champagne, la plus stricte au monde.

L'histoire de la Maison J. de Telmont commence dans ces périodes troubles avec Henri Lhopital, première génération. Novateur et intuitif, il décide très tôt de ne pas rester simple récoltant : il devient manipulant et, à partir de 1912, il élabore lui-même ses champagnes, qu'il vend sous son propre nom.

Son fils André va ensuite prendre la relève. Fort de sa connaissance du terroir et de son expérience de la vente, il acquiert les meilleures parcelles de la région pour se constituer un véritable vignoble. Ce qui lui permet de produire un champagne de grande qualité.



*Négociant-manipulant*

650 000 bouteilles

**Champagne J. de Telmont**

1, avenue de Champagne

F-51480 DAMERY

+33 3 26 58 40 33

[www.champagne-de-telmont.com](http://www.champagne-de-telmont.com)

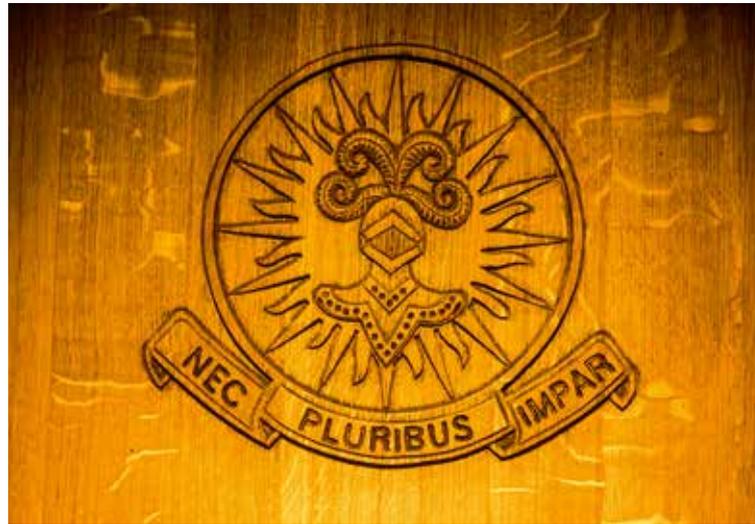


Pour sa Maison de Champagne, André Lhopital recherche un nom plus approprié au prestige des cuvées produites que son nom de famille. L'une des parcelles d'où proviennent les raisins s'appelle « Les Beaumonts », mais il ne peut pas vendre son champagne sous ce nom. André décide donc de le modifier, et c'est ainsi qu'en 1949, la Maison de Champagne J. de Telmont voit le jour !

Avec Serge, le fils d'André Lhopital et troisième génération, la maison ajoute une grande connaissance du produit à un réel talent commercial. Les ventes décollent ! Année après année, au fil des champagnes assemblés, la maison gagne en légitimité et en notoriété. C'est Serge Lhopital qui installe la Maison J. de Telmont à son adresse actuelle, où de nouvelles caves sont créées en 1968.

Aujourd'hui, la pérennité de la Maison est assurée par la quatrième génération : Bertrand et Pascale, frère et sœur. La complémentarité entre eux deux est parfaite. La connaissance du terroir autant que celle des savoir-faire, transmises de génération en génération, sont des valeurs toujours aussi présentes dans l'entreprise.





←  
« Nec pluribus impar »: « À nul autre pareil » en latin. La devise de la maison, mais aussi celle du Roi Soleil.



↖  
Foudre de la Maison J. de Telmont.



↓  
Le vieillissement du champagne sur lattes.



→  
La méthode traditionnelle du tiré-bouché liège.





L'ancienne méthode du tiré-bouché liège, qui consiste à boucher les bouteilles avec un bouchon de liège avant dégorgement (et non avec une capsule), se perpétue dans la Maison J. de Telmont. Une partie des vins sont vinifiés en foudres de 50 hectolitres, ce qui leur apporte complexité et matière. Les nombreuses années de travail dans les vignes et dans les caves ainsi que l'expérience de la famille propulsent les champagnes J. de Telmont parmi les plus grands champagnes.

Ces champagnes vieillissent sur lattes trois ans minimum pour les bruts non millésimés, et plus de six ans pour les millésimés, afin de développer une plus grande complexité aromatique et d'obtenir des bulles très fines. La patience est donc requise, mais à travers cette démarche, la maison entend se différencier au niveau mondial des autres vins effervescents et signer un champagne de haute qualité.

Le vignoble J. de Telmont est aujourd'hui constitué de 33 hectares en propriété répartis sur huit crus plantés de trois cépages : pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Les vignobles sont répartis sur les villages de Cumières, Damery, Fleury-La-Rivière et Romery. Au total, l'approvisionnement porte sur 63 hectares de vignes, répartis sur 40 crus différents, en Grand, Premiers et autres Crus.

Avec l'ensemble de son approvisionnement, la Maison J. de Telmont commercialise 650.000 bouteilles. De cette diversité naît l'élaboration de ses différentes cuvées.





[www.lannoo.com](http://www.lannoo.com)

En vous enregistrant sur notre site, vous recevrez régulièrement une lettre qui vous informera de nos nouvelles parutions et vous proposera des offres exclusives.

Texte : Pieter Verheyde

Photographies : Andrew Verschetze

Traduction française : Jacques et Germaine Fanchamps

Mise en page : Steven Theunis, Armée de Verre

Si vous avez des remarques ou des questions,  
n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction :  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2018

D/2018/45/127 – NUR 440-447

ISBN 978 94 014 3392 1

Tous droits réservés.

Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.