

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Roederer / L'abécédaire de Jean-Baptiste Lecaillon

Roederer / L'abécédaire de Jean-Baptiste Lecaillon

Par *Propos recueillis par Sophie Claeys-Pergament*
Créé le 24/04/2012 10:32

A comme assemblage

« Si l'on parle du savoir-faire champenois, l'assemblage, c'est le cœur du réacteur du champagne. L'assemblage reste la clé de tout que nous faisons. Il existe, en Champagne, une vraie méthode, une approche et une continuité du meilleur qui est unique. Car chez nous, il y a les vigneron et les assembleurs. L'objectif final étant de savoir ce que l'on fait avec nos vins. »

B comme biodynamie

« Aujourd'hui sur les 230 hectares que possède la maison Louis Roederer nous cultivons 40 hectares en biodynamie. Dont 10 hectares rachetés au domaine Leclerc-Briant qui sont certifiés et 30 hectares non certifiés. Ce qui représente un domaine important. Il faut rajouter 15 hectares de culture en bio. Mais je suis très clair dans ma démarche : je ne suis pas biodynamiste. En revanche, j'applique cette méthode comme un outil supplémentaire dans la culture de la vigne. C'est au début des années 2000 que cela a attiré notre attention. Nous avons alors souhaité travailler en expérimentation à grande échelle dans nos vignobles. Cela s'insère dans notre stratégie, que nous avons renforcée à partir de 1996 en entamant un gros programme de retour dans les vignes. À l'époque, nous nous étions fixé l'objectif de travailler nos vins plus dans les vignes que dans les caves. Et ainsi d'exprimer véritablement le terroir de Champagne en montrant notre différence par rapport aux autres régions. Ce qui nous a réveillés pour réaliser cette démarche, c'est notre expérience internationale, avec nos vignobles en Australie, en Californie ou à Bordeaux. Dans tous ces domaines, nous avons une seule obsession, c'est le goût unique du terroir. Et si, en Champagne, le savoir-faire est requis, il n'est rien sans la mise en valeur du terroir. Ce retour à la viticulture et la biodynamie nous permettent de réapprendre une viticulture qu'on avait peut-être un peu oubliée. Aujourd'hui, 70 % des vignes de la maison Roederer sont labourées alors qu'on était à 20 % en 1996. »

C comme Cristal

« Cristal est la première cuvée de prestige de la Champagne, en 1876. C'est un choix original de Louis Roederer de sélectionner de vieilles vignes sur des terres très calcaires dans des endroits très précis pour offrir un côté cristallin dans les vins. C'est un domaine bien défini chez nous avec des parcelles très précises. Bien sûr, elles évoluent selon l'âge ou le travail du sol. L'ADN de Cristal, c'est une maturité du fruit

maximum sur des terroirs calcaires qui permet de déguster des vins murs et frais qui vieillissent très bien. Une légèreté dans la densité.

E comme estime

« Les liens d'amitié entre élaborateurs sont très importants. J'ai la chance de très bien m'entendre avec des chefs de caves comme Dominique Demarville (Veuve-Clicquot), Régis Camus (Piper et Charles Heidsieck) et Thierry Gasco (Pommery), c'est mon premier cercle. Ce sont des amis qui ont la même passion et les mêmes ambitions pour la Champagne. On a besoin d'être ensemble pour avancer et franchir des caps. »

F comme foudre

« Nous avons choisi de travailler dans des gros contenants nous permettant de faire des élevages sur lies très longs non réducteurs pour obtenir une belle matière dans les vins. Historiquement, le foudre était utilisé pour l'élevage, mais on vinifiait en cuve inox. En 1996, nous avons obtenu des vins plus puissants grâce à notre travail dans les vignes. Des vins qui étaient capables d'être vinifiés en foudre. Une partie des grands terroirs est en foudre parce cela apporte une texture et une sucrosité sans le boisé que pourrait apporter la barrique. Le bois doit juste apporter son côté sexy et séducteur. C'est le côté fun de nos cuvées ! Attention, comme pour la biodynamie, c'est un outil, ce n'est pas une recette ! »

H comme héritage

« Il faut savoir assurer une continuité dans notre philosophie. Et cette continuité est liée au passage de témoin. J'ai passé dix ans avec Michel Pansu pour comprendre l'esprit de la maison. Il faut être à la fois respectueux et en même temps savoir la chance que l'on a de pouvoir récupérer tout cela. Et bien sûr être en mouvement durant toute sa carrière pour transmettre quelque chose d'encore plus beau. »

M comme millésime

« Aujourd'hui, 70 % des vignes de la maison Roederer sont labourées alors qu'on était à 20 % en 1996. Avec les vendanges 2011, nous avons pu observer les quinze ans de travail qui a été effectué. Ainsi, les 30 % des vignes qui étaient non labourées ont subi la sécheresse du 22 et 23 août, ensuite la dilution du 24 août à la suite des pluies qui sont tombées sur la Champagne. Puis est arrivé le fameux plancher de maturité. Tout le monde a critiqué alors la précocité de l'ouverture des dates de vendanges. A contrario, pour les 70 % qui étaient labourés, aucun souci, mes vignes ont continué à mûrir et mon sucre est monté en degrés. Et je peux dire que le résultat est là. Cette récolte donne des vins qui donnent de belles densités et de belles concentrations. Ce qui me permet d'affirmer que je vais millésimer l'année 2011. Il y aura même un Cristal 2011. Je qualifie cette année d'une année plutôt océanique avec une phase un peu humide et chaude. On joue sur des leviers difficiles comme la pourriture et la dilution. C'est peut-être pour cela que des gens sont déçus, c'est un millésime difficile à travailler. C'est un millésime de vigneron. Pour moi, les plus belles vendanges, ce sont les années 2002, 2006, 2008 et 2009. Ce sont des vendanges où tout le monde a le sourire et c'est là où on s'amuse à rentrer la vendange avec l'ambition d'en faire des bons vins. Ce sont des vendanges de plaisir. Ce sont des millésimes cohérents qui viennent bien et au bon moment. En revanche, 2004, c'est un miracle de la nature, après l'année 2003. À l'inverse, l'année 2000 m'a fait beaucoup souffrir. Au moment de boucler les assemblages, je ne savais pas dans quelles cuvées ils allaient aller. C'est une danseuse toute en mouvement. »

R comme Roederer

« C'est une maison toujours en mouvement. Elle possède cette vision complète et familiale de maîtriser la vigne, le vin et la distribution. Sans oublier la maîtrise qualitative du produit. On ne peut pas oublier notre ouverture technique vers d'autres régions viticoles. Chez Roederer, on veut faire le meilleur partout où nous possédons des vignobles. Cela nous permet de faire des aller- retour de pratiques qui sont très enrichissantes. »

T comme terroir

« Je pense que la Champagne est une terre de savoir-faire. Le produit que l'on élabore aujourd'hui a été le résultat de cet héritage. Parmi toutes les régions viticoles, nous sommes là avec un terroir magnifique mais il est évident que c'est réellement l'homme qui a su le transcender sur plusieurs étapes de la vinification. Ces dizaines d'étapes ont ainsi permis de créer un vin exceptionnel aujourd'hui. Je ne peux pas parler de label car l'appellation champagne doit être travaillée tous les jours. C'est un challenge quotidien. Ce n'est pas parce que nous possédons une AOC que nous devons manquer d'épaisseur, nous bénéficions d'une chance extraordinaire mais il nous faut sans cesse réécrire l'histoire. De plus, nous ne présentons qu'un seul produit. Ce qui n'est pas le cas des autres régions qui produisent des vins blancs, rosés ou rouges. Chez nous, on s'est concentré sur le champagne, sur lequel nous avons capitalisé beaucoup de connaissances en termes de viticulture, d'œnologie ou d'assemblage. L'appellation ne peut pas être seulement représentée par son cahier des charges. Ou alors celui-ci doit être beaucoup plus ambitieux qu'actuellement. »

V comme vieillissement

« Quand je lis les rapports des équipes de la maison de 1947 (un des plus beaux millésimes champenois), je vois que le vignoble de Verzenay est rentré à 12,6 degrés de moyenne, je me dis que la Champagne n'a jamais fait aussi bon que quand le raisin est mûr. Avant les années soixante-dix, on avait des acidités à cinq grammes, à l'époque les anciens s'en fichaient car les rendements dépassaient peu ou prou 5 à 6 000 kg/ha, et pourtant cela donnait des vins concentrés. Ce n'est pas l'acidité qui tient les vins, mais la densité. L'acidité n'est qu'un élément dans la capacité de vieillissement d'un vin. Ce n'est pas l'unique réponse. »

Arriver à faire mieux...

On pourrait qualifier Jean-Baptiste Lecaillon de « the boy next door* ». Très apprécié par ses confrères, drôle et courtois, Jean-Baptiste Lecaillon joue un rôle majeur dans la maison Roederer. Au sein de l'empire Roederer il est directeur général adjoint, chef du vignoble et des caves du champagne Roederer. Il gère aussi toute la production des filiales des autres domaines.

En fait, Roederer regroupe une petite constellation de propriétés à haute valeur ajoutée. Il s'agit de Roederer Estate et Scharffenberger en Californie, du Champagne Deutz et de la Maison Delas dans la vallée du Rhone, de Ramos Pinto et de ses vignobles du Douro au Portugal, des Domaines Ott en Provence, des Châteaux de Pez et Haut-Beauséjour à Bordeaux (Saint-Estèphe) qui ont été rejoints en fin d'année 2006 par Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac) et Bernadotte (Haut-Médoc).

Pourtant depuis sa nomination, en 1999, au poste de chef des caves, à la suite de

Jean-Louis Riou et de Michel Pansu, Jean-Baptiste Lecaillon se pose encore et toujours « la » grande question : « Comment arriver à faire mieux ? »
*formule typique anglo-saxonne pour qualifier quelqu'un de sympathique et modeste.
S.C.-P.

Photos / vidéos

Auteur : Bernard Sivade

Légende : Le retour aux valeurs oubliées de la viticulture, une évidence pour faire de bons vins, dit Jean-Baptiste Lecaillon.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/roederer-labecedaire-de-jean-baptiste-lecaillon>