

Les hommes de la maison Lanson

PUBLIÉ LE 18/ 02/ 2014

Par Sophie Clæys-Pergament

Jean-Paul Gandon et Hervé Dantan travaillent ensemble à la maison Lanson depuis cet été. Une collaboration qui semble fonctionner.



« *On s'est donné du temps!* » Comme un couple de jeunes mariés, Jean-Paul Gandon et Hervé Dantan apprennent à se connaître. Hervé Dantan a intégré la maison Lanson à Reims en juillet 2013. Il est nommé chef-adjoint d'une icône de la Champagne, Jean-Paul Gandon. « *On partage tout. Les fondions aux vignobles, à la technique ou la communication.* » L'alchimie fonctionne bien entre les deux hommes. Une compatibilité qui doit être évidente entre les vinificateurs, l'un devant succéder un jour à l'autre. Après 22 ans passés à la coopérative de Mailly Grand Cru, Hervé Dantan change de lieu voire de volumes (500 000 à 5 millions de bouteilles commercialisées par an), mais pas de mentalité. « *Je fais le même métier, mais en plus grand. Il faut reconnaître que j'ai eu de la chance en travaillant à Mailly Grand Cru car nous possédions aussi une réelle culture de l'assemblage et de la communication des vins. C'est pour cela que je me suis trouvé tout de suite à l'aise chez Lanson. De plus, je connaissais Jean-Paul Gandon par l'Amicale des chefs de caves. À l'époque, il m'a accueilli et je le respecte.* » Tout comme pour le style de la maison Lanson qui fait l'impasse sur la fermentation malolactique. Jean-Paul Gandon est là pour aider et conseiller. « *Chacun avec son histoire possède des filtres pour sélectionner des vins après il s'agit de trouver les réflexes maison, il faut également du temps.* » Ce que confirme Hervé Dantan.

« *Il faut aussi rester humble et modeste. Et ouvrir grands ses oreilles pour comprendre comment tout fonctionne.* » Cet homme issu du cousin-parcellaire de Mailly Grand Cru arrive à propos puisque Lanson va installer une nouvelle cuverie. Un projet qui était dans les cartons de Jean-Paul Gandon depuis des années. « *Il s'agit d'une cuverie d'une capacité de 4 500 hectolitres composée de caves de 75 et 50 hectolitres.* » Un chai composé de foudres réservé aux liqueurs sera également édifié.

En attendant la fin des travaux, la cuverie devant fonctionner pour les vendanges 2014, les deux chefs de caves travaillent sur les assemblages des vins clairs de l'année 2013. « *Une belle année.* » selon ces spécialistes.



Le journal
du jour
L'UNION
L'ARDENNAIS

Feuilletez le
journal sur
votre
ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

Reims

DATE :

03 / 03 / 2014

[Je consulte](#)

Vidéos