

## Jacques Dupont : cinq cents champagnes dégustés



Dégustation à la Station œnotechnique de Champagne en compagnie de James Darsonville.

Il vient de noter cinq cents champagnes. Jacques Dupont, écrivain (« Choses bues ») et critique du vin, apprécie l'appellation champagne. Leçons de dégustations d'un maître de l'art.

CE lundi, il arrive de Paris par le « 7 h 35 » qui le dépose à Épernay, pour se rendre à la Station œnotechnique de Champagne. Jacques Dupont aime travailler avec James Darsonville, l'œnologue en chef de la société. Soixante bouteilles seront dégustées. Depuis dix ans, le mois de novembre est un parcours du combattant pour Jacques Dupont. Il était chez Bollinger ou chez Billecart Salmon la semaine dernière, chez Veuve-Clicquot quelques jours avant. En devenant l'un des meilleurs critiques du vin de France, cet ancien de la génération des radios libres, déguste près de 500 champagnes pour son carnet de fin d'année qui paraît chaque mois de décembre dans « Le point ». Il vient également d'écrire un livre « Choses bues » qui vient de remporter de nombreux prix dont un « coup de cœur » de la part du jury du Salon international du livre gourmand au Périgueux. Trop

dosé ou mal dosé Un ordinateur, une bouteille d'eau, un sandwich jambon-beurre, quelques habitudes bien ancrées permettent de s'y retrouver. Jacques Dupont ne quittera pas son siège avant 17 heures. À le regarder goûter, recracher et noter, le rôle de dégustateur s'apparente à une mécanique bien huilée. Jacques Dupont y ajoute son âme. « Si on va trop vite, on passe à côté des vins. Si on prend son temps, on arrive à une analyse assez fine. Quand je reste assez longtemps en Champagne, j'arrive à cerner les crus, les terroirs, les assemblages, voire les millésimes. » Le verre est également important. « Il s'agit d'un Impitoyable. » De quoi glacer le sang de bien des vigneron. Ils auraient bien tort. Les notes de Jacques Dupont ne sont jamais assassines. Il met en avant ce qui lui a plu, ne parle pas de ce qui lui a déplu. « Je ne dis jamais que c'est trop dosé, mais que c'est mal dosé. Je préfère une note d'amertume que du sucre. » « Je n'appartiens à aucune chapelle » Le dosage est le maître mot de Jacques Dupont. Il traque le surplus, le mal dilué et peste contre des vins dominés par le sucre. « La Champagne a fait de sacrés efforts. Les maisons ont valorisé les crus et les parcelles. C'est ce travail effectué depuis des dizaines d'années qui rend ces dégustations passionnantes. Mais, sur la manière de doser, il y a encore des progrès à effectuer. » Jacques Dupont ne se prend pas pour ce qu'il n'est pas. « Je ne sais pas faire de vin, mais j'admire le monde viticole. La notion de temps est préservée ici tout en faisant du commerce. Déguster peut s'avérer très fatigant, mais en Champagne, c'est un plaisir. » Face à une offre de plus en plus diversifiée avec une multiplication des cuvées, Jacques Dupont veut rester lisible. « Je n'appartiens à aucune chapelle. Même si depuis quelques années, je trouve de belles choses chez des viticulteurs qui sont respectueux de l'environnement. Avant je séparais les maisons des vigneron, ce n'est plus le cas. Je mets tout le monde ensemble car je suis surtout au service du consommateur. » Pour Jacques Dupont, apprendre à déguster est l'un des meilleurs moyens de lutter contre les addictions. « C'est la transmission d'un savoir à qui l'on doit un minimum de temps pour le savourer. Après on ne regarde pas le vin de la même façon. » \*\*\*\*\* Jacques Dupont dédicacera son livre à l'Apostrophe à 12 heures à Épernay et chez Guerlin-Privat à Reims à 17 heures le mardi 2 décembre. viticulture



Auteur : Sophie Claeys-Pergament  
Article paru le : 25 novembre 2008