

CHAMPAGNE / Roederer, l'esprit de Jean-Baptiste Lecaillon



Chef de cave de Roederer, Jean-Baptiste Lecaillon soupèse des grappes bien saines.

Jean-Baptiste Lecaillon est un chef de cave serein. Responsable de productions au sein de la fédération des entreprises du groupe Roederer (Pichon-Lalande, Domaine d'Ott, porto Ramos Pinto), ce quadragénaire est également directeur vignoble de la maison de champagne. Une maison qui possède deux-tiers de ses approvisionnements en propre avec 215 hectares. Une surface qui permet à Jean-Baptiste Lecaillon de commenter les vendanges 2007. « Selon les parcelles, nous attendons 13 à 14.000 kg/ha. On trouve une belle qualité générale. Les équilibres sont assez classiques, comme ceux qu'on trouvait en 1982, 1988 ou 1995. Mais le plus étonnant, c'est que nous retrouvons les caractéristiques d'une vendange de mi-octobre. Le feuillage a d'ailleurs déjà changé de couleurs, nous sommes en phase de décélération. »

Les pinots noirs, valeur sûre de la marque, n'excéderont pas les 10.000 à 13.000 kilos/ha. « Nous ne sommes pas déçus pour autant. Car si on pousse plus, cela ne fait pas du Roederer » revendique l'homme de l'art.

La matière première

Le rendement-butoir de 15.500 kg/ha n'est pas obligatoire, Jean-Baptiste Lecaillon tient à le rappeler. « Nous n'avions pas en tête de le faire cette année. C'est un dispositif qui est à l'essai pour cinq ans. Il faut donc picorer dedans tous les ans pour faire une réserve qualitative. » Plus prosaïquement, le chantier des nouvelles cuveries, proches du siège rémois, qui devait être terminé pour les vendanges a pris du retard. Le fait de ne pas rentrer une vendange à 15.500 kg/ha peut arranger le chef de cave. Pourtant 3,5 millions de bouteilles vendues en 2006, dont 70 % à l'export avec un Cristal qui fait la joie des Américains (rappeurs ou non) maison, comme les autres, a besoin de raisin. Toutefois si la marque peut se féliciter de voir ses contrats d'approvisionnement en légère hausse, Roederer ne fait pas dans la facilité en recherchant sans cesse de nouvelles techniques viticoles et œnologiques se rapprochant au plus près de la matière. Elle bénéficie également de stocks qui valent de l'or avec 700.000 litres de vins de réserve conservés en foudre de chêne. « L'esprit maison est d'être concentré sur la matière première. Nous devons rester simples et naturels pour garder notre harmonie et la pérennité de notre goût. »

S.C.-P.

Auteur :

Articlé paru le : 11 septembre 2007