

XII ÉCONOMIE

MARDI 19 AVRIL 2016

ŒNOLOGIE

Veuve Clicquot lance son vintage 2008, en blanc et en rosé, en Bourgogne

La nouvelle cuvée de la maison à l'étiquette jaune propose, ce pour la première fois depuis des décennies, une partie de vinification en foudres de chêne.

L'ESSENTIEL

► Le groupe LVMH qui détient la marque Veuve Clicquot a acquis le Clos des Lambrays à Morey-saint-Denis en Bourgogne en avril 2014.

► Le clos coûte 10 millions d'euros l'hectare et représente, avec 8,7 hectares à 250 mètres d'altitude, la plus grande parcelle de pinot noir de Bourgogne. Il est classé grand cru depuis 1981.

► Veuve Clicquot Vintage blanc 2008 et Vintage rosé 2008 sont les premiers vintage du chef de cave de la maison, Dominique Demarville.

Juché sur le parapet surplombant le clos des Lambrays, Dominique Demarville est ému. Et pour cause. Délocalisant une habituelle présentation de nouvelle cuvée en Champagne - logique -, en Bourgogne, il réveille souvenirs et symboles grâce à l'événement. C'est d'ailleurs Jean-Marc Gallot, président de Veuve Clicquot, qui valorise la modestie de son chef de cave.

« J'étais sûr qu'il ne le dirait pas mais il s'agit du premier vintage de Dominique Demarville après dix ans dans la maison. C'est donc sa signature. » Vintage 2008 s'impose comme le troisième millésime après 2002 et 2004 mais aussi le 65^e de la maison : le premier vintage ayant été assemblé en 1810.

« Jacques Peters (précédent chef de cave) aurait pu assembler ce vin puisqu'il a pris sa retraite le 31 mars 2008, raconte Dominique Demarville. Il m'a laissé prendre la main ; je lui suis d'une grande reconnaissance. »

Le Veuve Clicquot vintage 2008 est le résultat d'un assemblage à dominante de pinot noir (61 %) provenant de la montagne de Reims et de la vallée de la Marne, 34 % de chardonnay de la côte des Blancs et 5 % de pinot meunier de Ludes et de Dizy, dosé à 8 grammes. Uniquement des vins de premiers et grands crus. Les vins rouges de Bouzy représentent, quant à eux, 14 % de l'assemblage du vintage rosé 2008.

Trois mots prononcés par le



Thierry Brouin, gérant du domaine des Lambrays et œnologue et Dominique Demarville, chef de cave de la maison Veuve Clicquot, surplombent le Clos des Lambrays.



« Jacques Peters m'a laissé prendre la main ; je lui suis d'une grande reconnaissance »,

Dominique Demarville

chef de cave ont présidé la découverte : le temps, reprenant la devise « Prendre le temps de flâner » du clos, le pinot noir pour sa prédominance et le bois.

5 % vinifiés en foudres

Car voici l'autre raison pour laquelle la Bourgogne et le clos des Lambrays semblaient tout indiqués : dans la vinification de ce vintage 2008 en blanc et en rosé ont été introduits 5 % de vins vinifiés en foudres de chêne (lire ci-contre). Des contenants conçus par la foudrerie François à Brive, qui travaille également avec le clos des Lambrays « depuis 34 ans et nous en sommes fiers », assure Jean François Frères. « Veuve Clicquot nous a fait confiance pour fabriquer 30 foudres en 2007 et 2008 » d'une contenance de 50 et 75 hl.

Un petit retour en arrière pour la maison puisque cette vinification sous bois, en foudres, n'avait plus été utilisée depuis les années 1960. Dominique Demarville cherchait à aller plus loin. Il fait référence au chef de cave de l'époque Charles Delahaye : « Il n'a jamais oublié l'élevage sous bois qui apporte au vin une texture particulière pour la micro-oxygénation. » À la dégustation, si l'on n'expliquait pas le processus, impossible à savoir tellement le bois ne s'impose pas, laissant les notes plus épicées et la sucrosité s'exprimer.

Objectif : « Obtenir de la complexité, de la puissance », des saveurs différentes sans vins de réserve.

CLAIRE HOHWAYER

Reflète de l'excellente récolte de 2008

Combien de bouteilles en vente ? « Assez pour trois ou quatre années de vente », précise-t-on du côté de Veuve Clicquot. Il s'agit de ne pas tout dévoiler. D'autant que ce vintage 2008 présente les fruits d'une vendange de qualité, au climat particulier.

Tout n'était pas gagné pour cette année que le froid a marquée. La présence de moisissures a même fait trembler certaines vignes qui ont vu quelques dommages. Mais les cieux seront cléments puisque le reste de l'année laisse les raisins grossir dans de bonnes voire excellentes conditions, leur permettant d'accumuler le sucre. Résultat : la récolte débute le 13 septembre à Cumières. On ne verra aucune pourriture grise. 2008 reflète ainsi une excellente année en Champagne avec un excellent état sanitaire. De même pour 2015. La dégustation des vins clairs de Veuve Clicquot laisse présager, comme dans l'ensemble de la Champagne, de très bons crus à venir.



Les vins clairs 2015 ont aidé à comprendre la complexité du vintage 2008.