

CHAMPAGNE

LE DUO Précis d'œnologie

Loïc Dupont, chef de cave de la maison Taittinger, et Alexandre Ponnay, son adjoint, fonctionnent en binôme depuis 2015. Le premier laissera la place au second d'ici plusieurs mois. Regards croisés.

TEXTE ET PHOTOS : CLAIRE HOHWEYER
@CLAIREHOHWEYER

MIROIRS INVERSÉS

Un Rémois pur jus. Loïc Dupont a fait ses classes dans la cité des sacres, qu'il n'a pas quittée. Sauf une fois. « Lorsque j'ai obtenu mon diplôme, il n'y avait pas beaucoup d'offres pour les œnologues mais il fallait faire bouillir la marmite. » Sa recherche le mène alors chez Castel où il travaille un an dans l'élaboration des vins mousseux ordinaires. Il est ensuite approché par une usine pour faire des mousseux en Côte d'Ivoire. La suite, son recrutement chez Taittinger est, selon lui, un coup de chance. « J'ai répondu à une annonce. »

L'étranger avant la Champagne. Devenir œnologue ? Une voie pas forcément tracée pour Alexandre Ponnay, lorsqu'il entame une maîtrise en agronomie et physiologie végétale à Dijon. C'est à Reims qu'il passe un diplôme d'œnologue. Ensuite, il prend la route. Il sillonne les routes californiennes chez Roederer, fait du conseil en Afrique du Sud avant de travailler à la station œnotechnique de Champagne. La direction Taittinger le choisit en 2015 pour seconder le chef de cave pendant trois ans, avant de prendre sa suite.

LA MÉTHODE DOUCE

Attachement à la précision. « Un chef de cave, c'est un peu comme un cuisinier ou un pâtissier qui a besoin de précision. Il faut être tatillon pour obtenir le meilleur. » Pour Loïc Dupont, la qualité d'un grand champagne réside à plus de 90 % dans les raisins. « Le rôle d'un élaborateur, c'est de ne pas perdre ce potentiel et de le faire progresser encore plus. C'est beaucoup de soin et d'attention apportés. »

La dimension humaine. Le duo fonctionne presque à demi-mot, avec beaucoup de respect lorsque l'un ou l'autre prend la parole. Alexandre Ponnay partage cette vision de précision et y ajoute, à l'observation de son homologue, l'attention portée aux hommes. « Elle paraît évidente. Nous composons un produit de partage dans sa consommation mais aussi dans son élaboration. Il existe une multitude de compétences et de qualités pour produire un champagne. »

DES BULLES PARMİ D'AUTRES

Le recul californien. La maison Taittinger exporte son champagne à 70 % ; l'Angleterre et les États-Unis faisant partie de ses plus grands importateurs. Depuis la fin des années 1980, Taittinger a un pied en Californie avec le domaine Carneros. « Il est dirigé par une femme depuis le début, je crois que le vin effervescent a été bien accueilli notamment parce que les Américains ont un sentiment patriotique exacerbé. Mais hors États-Unis, nous en vendons peu. » La mécanique pourrait être similaire en Angleterre.

L'aventure anglaise. Pierre-Emmanuel Taittinger l'avait annoncé fin 2015 : la maison se lance dans le sparkling anglais en achetant des terres dans le Kent. Alexandre Ponnay aura donc à suivre cette expérience. « Il faut être très à l'aise avec les autres effervescents. En Californie, il s'agit de vin californien ; en Angleterre, de vin anglais. Mais tout dépend d'un terroir, d'un climat, d'une orientation, de l'humain. La dimension champenoise a ses propres particularités. » Et il n'est pas question de les reproduire ailleurs.

LA PATTE TAITTINGER

De Claude à Pierre-Emmanuel. L'oncle l'a recruté en 1984 ; le neveu le dirige depuis 2007. « C'est un personnage riche en couleurs ! Je suis quelqu'un d'assez réservé mais j'aime bien le contact humain. Et je dois admettre que Pierre-Emmanuel sait transmettre sa bonne humeur dans le travail. » Loïc Dupont ne s'attendait pas à travailler pour une entreprise familiale, qu'il qualifie de « chaleureuse ». « J'ai appris à apprécier le travail pour une maison où on a vraiment à faire à un patron depuis Claude jusqu'à Pierre-Emmanuel et ses enfants. »

La jeune génération. Entre Vitalie et Clovis Taittinger, ainsi que Damien Le Sueur, directeur général, Alexandre Ponnay fait partie d'une même génération, mise sur les rails de la transmission. La pression ? « Bien sûr ! Quand on est face à un savoir-faire et un champagne qui rayonne depuis des dizaines d'années ! » Mais le challenge ne l'effraie pas. « C'est une chance. » Il apprécie l'aspect familial, le président sachant « demander l'avis des gens avec lesquels il travaille ». « Chacun a sa place mais peut apporter sa pierre à l'édifice. »



LOÏC DUPONT

- **Originaire** de Reims, 63 ans.
- **Chef de cave** de Taittinger en 2000 à la suite de son prédécesseur Maurice Morlot auprès duquel il a appris les rouages de la maison. Lui, approfondira la partie assemblage.
- **Dans la maison** Taittinger depuis 1984, en apportant son expertise technique et œnologique.
- **Diplômé** de l'école d'œnologie de Reims en 1978.

2009

Choix cruel pour un chef de cave : sa cuvée préférée. Ils se sont prêtés au jeu en évoquant le millésime 2009 pour Loïc Dupont ainsi que la cuvée prestige Comtes de Champagne.

ALEXANDRE PONNAVY

- **Originaire** de Dijon, 37 ans.
- **Entre chez Taittinger** en 2015 comme chef de cave adjoint.
- **Œnologue conseil** pour la station œnotechnique de Champagne en 2006 après des passages chez Louis-Roederer et Ruinart. Il y reste neuf ans.
- **Obtient** son DNO en 2005.

35

Plus de 35 crus le composent : Alexandre Ponnay a choisi le brut réserve pour sa diversité. Il s'agit du brut de lance de la maison. Clin d'œil également aux Comtes de Champagne.