

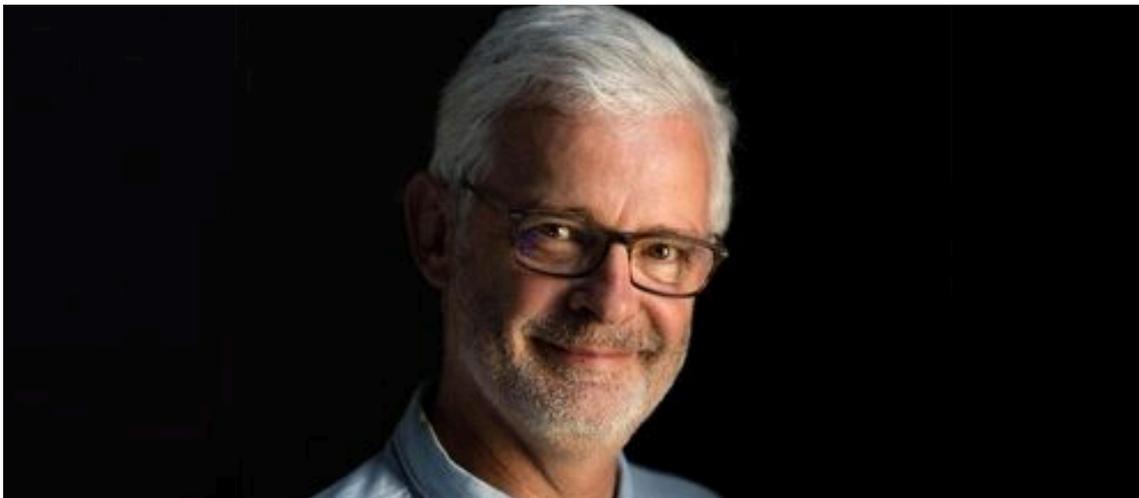


**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

# Le Monde

## FRÉDÉRIC ZEIMETT, LE GRAIN DE FOLIE DE LECLERC BRIANT

par Laure Gasparotto



Le directeur de la maison bio expérimente le vieillissement en haute mer ou en fût d'or, mais se défend de verser dans la frivolité.

Alors qu'en fin d'année, les acteurs des grosses maisons champenoises font le tour du monde pour vendre leurs bulles destinées aux fêtes, Frédéric Zeimett reste dans sa région : «Je suis trop vieux pour voyager: je tire les ficelles depuis mon bureau grâce à ma troupe sur le terrain. » A près de 70 ans, il est le président-directeur général de Leclerc Briant, à Epernay, qui produit en moyenne 200 000 bouteilles, et qui est la seule maison en Champagne 100 % bio.

La marque appartient depuis 2012 à un couple d'Américains, Denise Dupré et Mark Nunnelly - ce dernier est un ancien cofondateur du fonds d'investissement Bain Capital, aujourd'hui à la tête d'un patrimoine hôtelier international. Leur rencontre avec Frédéric Zeimett tient de la providence. C'était dans la Loire, où il dirigeait une cave coopérative spécialisée dans l'effervescence.

Les deux Américains notent alors l'origine champenoise de leur interlocuteur et surtout son parcours remarquable. Soit vingt-cinq ans passés chez Moët Hennessy, plutôt du côté de la finance, et deux ans à la direction générale des vins Chapoutier, à Tain-L'Hermitage dans la vallée du Rhône, où il a connu ses premiers émois avec la biodynamie.

Aussi, lorsqu'ils acquièrent Leclerc Briant en 2012, ils appellent immédiatement Frédéric Zeimett pour lui proposer la direction de l'entreprise qui constituait leur premier investissement français. Outre son expérience de gestionnaire, sa sensibilité à la culture biologique a joué en sa faveur. Le vignoble de 14 hectares est entièrement en bio ou en biodynamie, tout comme les raisins achetés à des viticulteurs.

Depuis son arrivée, Frédéric Zeimett réenchante la maison d'Epernay. Il travaille en binôme avec l'œonologue Hervé Jestin, une sorte de druide breton spécialisé dans la biodynamie. Ensemble, ils ne cessent de chercher et d'inventer. Ce qui peut les mener très, très loin...



**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

# Le Monde

## FRÉDÉRIC ZEIMETT, LE GRAIN DE FOLIE DE LECLERC BRIANT

par Laure Gasparotto

“Dans une région où d’autres limitent l’innovation à trouver un nouvel emballage, nous nous travaillons plutôt le produit”.

Chez Leclerc Briant, où le pôle recherche et développement est primordial, actif autant à la vigne qu’au chai lors des assemblages, les idées fusent afin de trouver “la vibration ultime du raisin, sans maquillage ou correction”.

Prenons leur cuvée “Abyss” rosé, l’une des plus originales de Champagne, qui est immergée un an dans les fonds marins de l’est de l’île d’Ouessant. Gadget ? Mais non, répond Frédéric Zeimett. “Quand on goûte Abyss, on est forcément habité par ses saveurs profondes et iodées car elles tissent un lien entre le sous-sol calcaire champenois et le sous-sol marin de la baie du Stiff”. Pour lancer cette cuvée, la maison a fait venir du Japon un maître du kodo, qui, après une initiation à cet art sacré de l’expérience olfactive de l’encens, a guidé les convives dans la dégustation consciente d’un champagne, en commençant par le nez.

### L’équivalent d’un lingot

Les actionnaires américains semblent suivre le tandem Zeimett-Jestin jusque dans ses idées les plus iconoclastes. Par exemple, vouloir créer une barrique dont la paroi interne serait couverte d’or, pour y faire vieillir leur champagne. Les responsables de Leclerc Briant étaient tout de même un peu fébriles au moment de présenter leur projet : leur fût de 228 litres nécessitait l’équivalent d’un lingot d’or. “Denise et Mark ont accepté immédiatement car ils ont compris que c’était un investissement et que l’or ne perdrait pas sa valeur”.

Lancé en 2016, le projet a abouti cet été, avec le lancement de la première cuvée élevée dans ce fût unique, soit 300 bouteilles annuelles venues 1 000 euros l’unité. “Cette cuvée Gold est issue de notre parcelle La Croisette, soit 35 ares de chardonnay qui se situent à côté de notre maison. Elle a été vinifiée puis élevée pendant neuf mois dans notre barrique en or puis mise en bouteille”. Et cela donne quoi ? “C’est un vin éblouissant, d’une clarté étonnante” répond sans se démonter Frédéric Zeimett.

Ce dernier a renouvelé l’expérience, en 2017, avec un fût entièrement fabriqué en titane pour y vinifier et élever du pinot noir. Une cuvée qui devrait bientôt être mise sur le marché, sous le nom de “Chronos”. “Dans le titane, on a mis du pinot noir issu du terroir de Mailly, un grand cru, qui est dopé en énergie tellurique”, explique Frédéric Zeimett. Son prochain projet aura pour nom “Blanche-Neige” mais on n’en sait pas plus. Lorsqu’il évoque sa retraite dans deux ans, on n’est pas obligé de le croire.

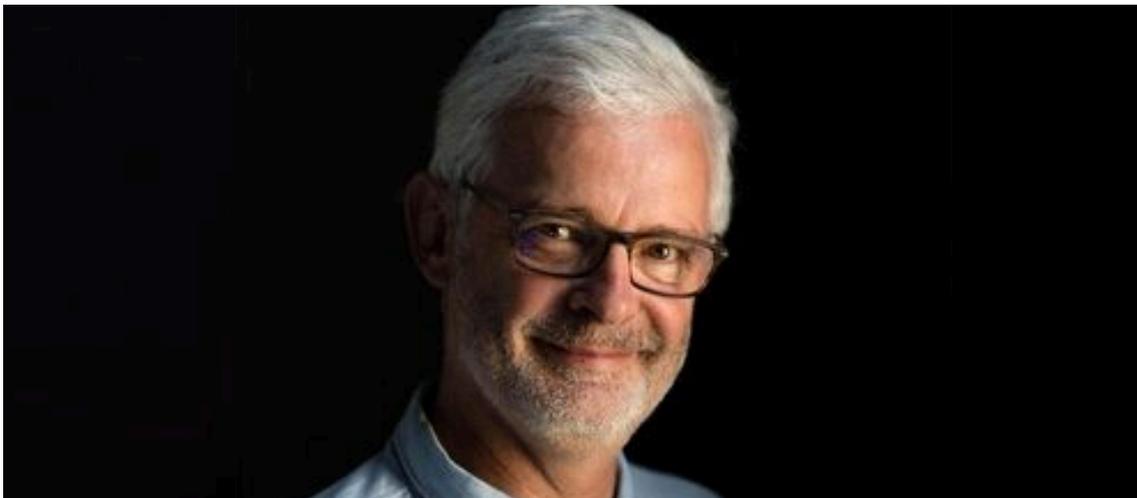


**PRESS FOCUS**  
**DECEMBER 2024**

# Le Monde

## FRÉDÉRIC ZEIMETT: THE BOLD VISION OF LECLERC BRIANT

by Laure Gasparotto



The director of the organic maison experiments with aging champagne under the sea or in gold casks, yet firmly rejects accusations of indulging in frivolity.

While the major players in the champagne industry spend the end of the year traveling the globe to sell their festive bubbles, Frédéric Zeimett stays rooted in his region: "I'm too old to travel; I pull the strings from my office, thanks to my team in the field." At nearly 70, he serves as the chairman and CEO of Leclerc Briant in Épernay, producing an average of 200,000 bottles annually and standing as the only 100% organic maison in Champagne.

Since 2012, the brand has been owned by an American couple, Denise Dupré and Mark Nunnally—the latter a former co-founder of Bain Capital, now heading an international luxury hotel portfolio. Their meeting with Frédéric Zeimett was a stroke of providence, taking place in the Loire Valley, where he was managing a cooperative cellar specializing in sparkling wines.

The two Americans quickly noted their interlocutor's Champagne origins and, above all, his remarkable career. With 25 years spent at Moët Hennessy, primarily in finance, followed by two years as general manager of Chapoutier wines in Tain-l'Hermitage in the Rhône Valley—where he first encountered biodynamics—Frédéric Zeimett's credentials stood out.

Thus, when they acquired Leclerc Briant in 2012, they immediately reached out to Zeimett, offering him the leadership of what was their first French investment. Beyond his management expertise, his affinity for organic practices proved a decisive factor. The estate's 14 hectares are cultivated entirely using organic or biodynamic methods, as are the grapes purchased from partner growers.

Since his arrival, Frédéric Zeimett has been revitalizing the Épernay-based maison. He collaborates closely with oenologist Hervé Jestin, a sort of Breton druid with a specialty in biodynamics. Together, they constantly explore and innovate, often venturing into uncharted territory.



**PRESS FOCUS**  
**DECEMBER 2024**

# Le Monde

## FRÉDÉRIC ZEIMETT: THE BOLD VISION OF LECLERC BRIANT

by Laure Gasparotto

"In a region where others limit innovation to designing new packaging, we focus instead on refining the product itself."

At Leclerc Briant, research and development is a cornerstone, spanning both the vineyards and the winery during blending. Ideas abound in their quest to capture "the ultimate vibration of the grape, without artifice or correction."

Take their "Abyss" rosé cuvée, one of the most unique in Champagne, which spends a year submerged in the seabed off the eastern coast of Île d'Ouessant. A gimmick? Not at all, says Frédéric Zeimett: "When you taste Abyss, you're inevitably struck by its deep, briny flavors, which forge a connection between Champagne's chalky subsoil and the marine bedrock of the Bay of Stiff." To introduce this cuvée, the maison invited a Japanese master of *kōdō*—the sacred art of incense appreciation—to guide guests in a mindful champagne tasting experience, starting with the nose.

### **The equivalent of a gold ingot**

The maison's American shareholders seem to back the Zeimett-Jestin duo, even in their most unorthodox endeavors. Take, for instance, their ambition to create a barrel with an interior lining of gold for aging champagne. The Leclerc Briant team was understandably anxious when presenting their proposal: the 228-liter barrel would require the equivalent of a gold ingot. "Denise and Mark approved immediately because they understood it was an investment, and that gold would retain its value," Zeimett explains.

Launched in 2016, the project came to fruition this summer with the release of the first cuvée aged in this unique barrel: 300 bottles per year, priced at €1,000 each. "This Gold cuvée comes from our La Croisette parcel—a 0.35-hectare plot of Chardonnay located next to our maison. The wine was vinified and then aged for nine months in our gold barrel before being bottled." And the result? "It's a dazzling wine, with astonishing clarity," says Frédéric Zeimett, unapologetically confident.

In 2017, he embarked on a new experiment, crafting a barrel entirely from titanium to vinify and age Pinot Noir. This cuvée, soon to hit the market under the name "Chronos," promises a unique character. "For the titanium barrel, we used Pinot Noir from the terroir of Mailly, a grand cru vineyard energized by powerful telluric forces," Zeimett explains.

As for his next venture, intriguingly titled "Blanche-Neige" (Snow White), details remain under wraps. And when he mentions his planned retirement in two years, it's hard to take him seriously.