

PRESS FOCUS
DÉCEMBRE 2024

VIGNERON

DOSSIER CHAMPAGNE LECLERC BRIANT : L'IVRESSE DE L'ÂME

par Jean-Luc Barde, photos Leif Carlsson (pages 42-59)





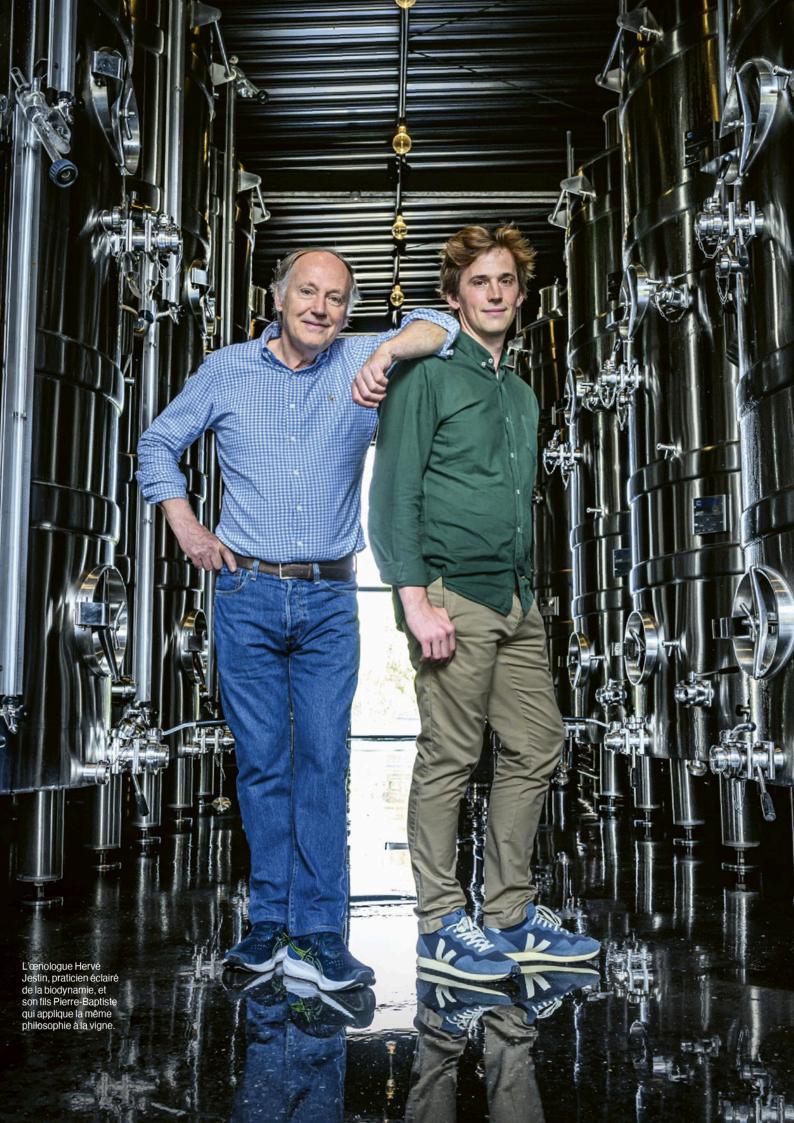


CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

L'IVRESSE DE L'ÂME

C'est une petite maison qui tanguait à la croisée des générations. En rachetant Leclerc Briant en 2012, les Américains Mark Nunnelly et Denise Dupré ont œuvré à la préservation d'un patrimoine tout en écrivant les premiers chapitres de leur histoire d'amour avec la France, mère des arts, dont le champagne n'est pas des moindres. Petite maison singulière, portedrapeau des préceptes de la biodynamie, elle produit des vins d'énergie à la salinité palpitante, des champagnes ancrés et aériens, comme portés par un vent iodé. Reportage à Épernay.

PAR JEAN-LUC BARDE PHOTOS LEIF CARLSSON



« Nos vins vivent à la connexion des hommes et de leur terroir, dans une démarche holistique, un lieu de création qui casse les codes. »

> out commence là, sur la terrasse de la maison en plein ciel de Champagne, ce coteau du discret quartier des hauteurs, au couchant d'Épernay, le chemin de la Chaude-Ruelle. Un couple enlacé regarde l'ombre de la course des nuages sur les toits de la ville offerte à ses pieds, Marc Nunnelly et Denise Dupré, citoyens américains de Boston, contemplent leur monde. Un joli vent de nord-ouest balaie les joufflus blancs, le soleil joue les poursuites de Fresnel, un coup sur la cathédrale et la dentelle de son clocher tiré d'une cité hanséatique, un coup sur le 25 bis, avenue de Champagne, c'est chez eux. Un coup plus loin sur le grand panoramique des pentes sud de la montagne de Reims, là contre la forêt le soleil s'arrête un instant à Champillon sur le Royal Champagne, un luxueux hôtel & spa, c'est aussi chez eux, un coup encore, juste au-dessus de la maison Leclerc Briant où ils se tiennent, sur la croupe sensuelle de la terre, une vigne balance ses rameaux vert jade, c'est La Croisette, toujours chez eux. Ils admirent les beautés de ce pays qu'ils aiment; ils y ont tissé une relation de commerce amoureux avec la France, mère des arts, celui de vivre est l'un d'eux, le champagne en est un autre, c'est ici une esthétique du respect, de la singularité, de l'émotion, c'est le « RSE » Leclerc Briant.

> Un jour de 2012, ils ont acheté la petite maison de champagne créée en 1872 par Lucien Leclerc à Cumières, en vallée de la Marne. En 1955, elle déménage pour la Chaude-Ruelle d'Épernay; Bertrand, l'arrière-petit-fils de Lucien, épouse Jacqueline Briant, ensemble ils enfantent la petite maison de négoce. Bertrand, comme ses aïeux, trace un chemin de respect des sols, de la vigne et de ses fruits : dès les années 1960 on est en bio avant l'heure, comme dans le jardin de la maison de Cumières où le potager familial ne voyait que le soufre, le cuivre et le fumier de cheval. Pascal, leur fils, poursuit le grand œuvre, y ajoute une science consommée de l'imagination créative et de la communication, il est l'un des premiers à mettre sur le marché des cuvées parcellaires monocépages en biodynamie, la voix du terroir y chante à pleines bulles, le Guinness Book des records consacre sa plus haute pyramide de 4 153 verres sur 25 étages d'où coule en cascade le champagne Leclerc Briant. « Easy Pop », ce procédé d'ouverture silencieuse des bouteilles de champagne pour ménager la crainte des dames effarouchées par le saute-bouchon, c'est lui aussi, une invention de professeur Nimbus qui fit un flop.

> Les 30 hectares avaient été certifiés en 1989, en biodynamie en 1990. Sa mort en 2010 ralentit l'allant de la maison: ses quatre

En 2012, la reprise par Mark Nunnelly et Denise Dupré, des Américains amoureux de la France, remet la maison dans le sens de son histoire.

filles s'essaient une année à la reprise puis lèvent les rames, elles vendent par cabines, 15 hectares à Roederer, 15 autres à Lanson. Restent alors dans le giron de la maison les 30 ares de La Croisette, autant pour La Chaude Ruelle juste en dessous. Nunnelly et Dupré arrivent à temps pour remettre la barque dans le courant, en douze ans elle s'est muée en vaisseau hauturier sous la gouvernance de Frédéric Zeimett, un Champenois arrivé en 2012. Hervé Jestin est là depuis 2008, le grand œnologue praticien inspiré de la biodynamie est épris de physique quantique, il écrit le style des champagnes maison. Zeimett: « Nous sommes des passeurs d'émotion au cœur de la construction d'un monde où nos vins sont au plus près de la nature, des lieux et des hommes. »

ans sa volonté d'harmonie esthétique et intellectuelle, la marque a initié une collaboration avec les éditions Gallimard, en échange de la présence sur les étiquettes du célèbre liseré de la collection blanche. Leclerc Briant, dans sa maison d'hôtes et boutique, Le 25 Bis, au cœur de l'avenue de Champagne inscrite au Patrimoine mondial de l'humanité, a aménagé la chambre n° 3 où chaque occupant en fin de séjour choisit dans la bibliothèque qui fait face à son lit un roman paru au 5, rue Gaston-Gallimard à Paris. La NRF en retour reçoit régulièrement les prestigieux flacons servis lors de ses réceptions: « Nous partageons les valeurs de création, d'innovation, la recherche de singularité des auteurs, le respect des grands textes, chez nous ce sont les lieux et les fruits qui y naissent. Nous élaborons des objets de culture et de beauté. » Jestin: « Nos vins vivent à la connexion des hommes et de leur terroir, dans une démarche holistique, un lieu de création qui casse les codes habituels. Nous élevons audelà des crayères avec notre cuvée Abyss, le lieu d'élevage est la mer, en Bretagne, au pays des vortex sur la côte de l'île d'Ouessant, au vrai des chaos qu'on retrouve en biodynamie, avant la création du monde. »

Ce cap fixé, Jestin peut gonfler les voiles de la goélette Leclerc Briant. Depuis 2014, la maison a acheté 12,5 hectares de vignes dans les coins de la montagne de Reims, à Villers-Allerand (village où le couple a rénové la Villa des Trois Clochers, un bijou Art déco, une maison privatisable seulement dans son entier), Rilly-la-Montagne, Mailly-Champagne, Billy-le-Grand, Vaudemange, Trépail; puis à Bisseuil, Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers, Cumières pour la vallée de la Marne; Le Mesnil-sur-Oger en côte des Blancs; à Mardeuil, en terre sparnacienne. Le vignoble d'Épernay avec La Croisette et La Chaude Ruelle était déjà présent en 2012. On





Abyss est immergée 12 mois au large de l'île d'Ouessant, bercée par le mouvement des courants, un monde de silence dynamisé.

complète par des achats de raisins d'harmonie auprès des 20 partenaires vignerons rompus à la philosophie bio et biodynamie maison. Jestin: « La biodynamie apporte un supplément d'âme et de vie. Le vin donne la paix, c'est une partie du Tout, la relation devient fusionnelle avec ce Tout. Vous savez, le vin n'est pas présent sur terre par hasard depuis dix mille ans, il est là pour éclairer l'être humain dans une démarche d'initiation, on touche alors à l'ivresse de l'âme. Nous sommes là pour faire descendre l'esprit dans la matière. »

e reste, ce sont des gestes de délicate attention, de curiosité insatiable, d'interrogations existentielles sur la forme, le goût du champagne, sa vocation dans nos vies. La technique, c'est juste un outil pour dessiner un monde sensible et servir sa cause. L'application de la démarche agricole est conduite par Pierre-Baptiste Jestin, fils d'Hervé: « Le sol est la réserve de vie, le placenta, une matrice nourricière en eau, en minéraux, l'intelligence de la plante puise dans ce territoire sensible, s'y établissent des connexions, des synergies, des entraides. » Pour que ce sol advienne, l'approche culturale de Marcel Violet est aussi convoquée, ce chercheur pointa l'intérêt des pluies d'orage sur la croissance des plantes, des légumes et le comportement des animaux qui préfèrent boire ces eaux lustrales que les éclairs ont traversées plutôt que celle de leur abreuvoir. La piste de l'influence électrique est explorée, il invente le dynamiseur qui porte désormais son nom. Aujourd'hui, c'est l' « électroculture » qui complète le champ des possibles chez Leclerc Briant. La 500 de bouse de corne endormie un an participe du réveil des forces vivantes, à l'automne après les vendanges, au début de l'été, pour un supplément d'énergie. Le respect du sol se prolonge par des jachères de sept à huit ans, un repos sous les graminées, les légumineuses et puis dans les vignes des couverts végétaux. Hervé Jestin : « Outre le surcroît de vie, ils aident à la pénétration de l'eau, en biodynamie c'est central. Notre terre est ainsi capable de restituer l'eau avec en plus une matière colloïdale. »

L'approche amicale de la biodynamie est complétée par l'écopâturage l'hiver, des brebis, des cochons Kunekune de Nouvelle-Zélande « mangent les racines du couvert, ils participent du bienêtre de la vigne ». Adieu le labour, juste des lames et des disques émotteurs. La 501 de silice de corne encadre la floraison de la vigne « encore dans l'ignorance du fruit qui va advenir mais qui, si plante soit-elle, a pour finalité de participer au vin ». Camomille, valériane, achillée millefeuille, ortie, prêle, (Suite page 56)





la dégustation / CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Réserve Brut

C'est la moitié de la production de Leclerc Briant (qui représente au total 250 000 bouteilles en moyenne). L'année de base est ici 2020 à 95 %, dégorgé à compter d'août 2022, dosé à 4,5 grammes par litre. Se mêlent à parts égales le meunier de la face nord de la montagne de Reims et le pinot noir d'Hautvillers, Mareuil, Avenay, Romery, un cinquième du flacon est ménagé au chardonnay de Mardeuil, Bisseuil, Hautvillers. Ici commence la mer et ses brumes salées, le meunier y est fort fin, son secret c'est la craie. Du volume et de la tension, des notes de crème de pistache, une exquise vinosité, une précision crantée, ardente fraîcheur, fruit croquant, accents citriques portés par un vent iodé. Une émotion palpitante.

Millésime 2016 Extra Brut

Un premier cru de la face nord de la montagne de Reims, pour moitié du pinot noir, 35 % de chardonnay, le reste de pinot meunier, fruits caressants récoltés à Chamery. Tiré en juillet 2017, dégorgé en octobre 2022, dosé à 3 grammes, élevé en barrique et en inox, il est certifié végan. C'est l'expérience d'une tension gourmande, les discrets accents pâtissiers veloutés, l'amande fraîche, les fruits noirs, puis la reine-claude luminescente. Un objet appétant, salivant, charnu, la noblesse de ses origines.

Rosé de Saignée

Issu de la vendange 2016, tiré en juin 2017, dégorgé en mai 2024, dosé à 3,5 grammes, les fruits des pinots noirs des Riceys l'Illuminent, ils ont été éraflés puis macérés pendant vingt-quatre à trente heures. La ciselure d'une gravure de fruits rouges, griottes au guignolet. Profond et doux, ardent et dessiné, un côté bière à la cerise, un bonbon de vin, la singularité de la maison s'exprime ici dans cette gourmandise rare.

Rubis de Noirs, Rosé de Saignée 2006

C'est un héritage de la cession à l'arrivée des propriétaires américains. Des raisins d'Hautvillers, Cumières et Dizy. Une macération de six jours. Il fallut opérer le dosage, on choisit 6 grammes. Il est très pinot et pour cause le fruit noir occupe l'entier de la bouteille. Effervescence fine et crémeuse. Une couleur de vieux banyuls, un vin de chasse, un nez fauve de venaison, une ronde de fruits rouges et noirs, la bouche d'une élégance infinie. Délicat et subtil.

Rubis de Noirs, Rosé de Saignée 2004

Comme son frère précédent, les raisins ont la même provenance, la vallée de la Marne, les origines crayeuses nobles. Ils ont macéré six jours.

Ce champagne est dosé à 7 grammes et fut dégorgé en avril 2014. Il est très bourgogne, fine cerise légèrement kirschée, grenade et cassis, tendresse et douceur, matière saline, pointe iodée, effervescence discrète. Un pur objet de raffinement.

Rosé de Saignée 2002

Les pinots viennent de Cumières, en vallée de la Marne. Ils ont macéré cinq à six jours. Dosé à 10 grammes, c'est un rosé d'une jeunesse insolente et toujours ce toucher délicat, le velours caressant des fruits noirs et rouges, la patine soyeuse. La preuve par le temps qui passe que le champagne rosé affronte tranquillement le défilé des jours.

Rosé Extra Brut

Les vins de l'année à 93 % du 2020, du chardonnay et 7 % de vin rouge des Riceys. C'est un rosé blanc de blancs, un rondo de Ronsard, un côté « Mignonne allons voir si la rose... ». La structure est là, habillée de dentelle. Droit, précis, séducteur, la fraise fraîche, l'élévation de la trame, l'effervescence discrète, la ciselure du propos, le choix des rimes savoureuses, un objet de poésie joyeuse et rayonnante.

Abyss 2017 Brut Nature

La nature est à l'œuvre: après quatre ans sur lattes, les vins vont séjourner au fond de l'océan. Dégorgé à l'hiver 2021, immergé itou en baie du Stiff à Ouessant - 48°28'10" et 5°03'17" ouest - par mer plate et un temps de curé, ciel pur sans un nuage. La houle saline, la puissance de la mer balancée, les profondeurs sidérales, la verticalité du cœur des abysses au cosmos étoilé, l'âme de l'univers, la force poétique du *Bateau ivre*. Une nourriture terrestre venue du fond des âges anciens, un tourbillon vertigineux et fascinant.





la dégustation / CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

Les Monts Ferrés 2018

C'est un premier cru de Vertus apporté par l'un des vignerons partenaires, Marc Augustin. Un blanc de blancs, 100 % chardonnay, tiré en juillet 2029, dégorgé en mai 2023, dosé à 1,4 gramme. Une friandise à l'amande mâtinée de grands élans crayeux. Des accents citriques mêlés de fleur blanche du printemps, l'acacia envoûtant et sucré. Un tracé à la pureté lumineuse, une étincelle céleste, la ronde tournoyante des planètes, une danse salée les pieds ailés sur la pleine craie poudroyante.

Château d'Avize 2013

Encore un blanc de blancs, 100 % chardonnay, un grand cru cette fois, un brut dosé à 2,4 grammes, dégorgé en juin 2023. Les pleins et déliés de la craie au tableau du terroir et puis la douceur d'une crème fouettée et l'humeur légère saline. C'est dans le parcellaire des Avats tenus par un vigneron partenaire, Gaétan Gillet, un adepte inspiré de la biodynamie. Sa cave est au mitan du vignoble, c'est un authentique vin de lieu habité par les hommes qui l'ont incarné. Un vin de joie, de plénitude, de confiance et d'apaisement.

Cuvée Divine Demi Sec en Solera

Du meunier pour moitié, du pinot noir pour un tiers, le reste de chardonnay, tous fruits du vignoble originel. Une solera de l'année 2010 associée à 2009, 2008, 2007, 2006, bref une réserve perpétuelle, dosée à 29,5 grammes par litre, dégorgée en mars 2019. La tradition des goûts de l'histoire quand le sucré n'était pas au bagne des papilles modernes! Le vin tranquille était excellent, le champagne l'est aussi. Une douceur dressée, une gourmandise d'un beau classicisme, la joie d'être en vie, le charme voluptueux du désir, on se sent un enfant devant la vitrine de bonbons

Le Clos des Trois Clochers 2018

Que du chardonnay en premier cru, des massales de 60 ans sur une parcelle de 30 ares, un sol résilient bombardé pendant la guerre. Sur de l'argile profonde, un rêve de vigne qui regarde les trois clochers de Villers-Allerand, Rilly et au milieu, droit dans les yeux, celui de la cathédrale de Reims. Tiré en juillet 2019, dosé à 1,7 gramme, c'est un chardonnay de lumière au pays des noirs, du blé mûr

caressé par un vent frais, l'amande émondée légèrement pâtissière, généreux, harmonieux, un vin bienveillant qui vous prend par l'épaule.

Les Basses Prières 2017

Tiré en 2018, un brut végan dosé à 1,2 gramme et dégorgé en octobre 2023. Une parcelle du premier cru Hautvillers au levant sous l'abbaye, un cocon de vigne qui voit couler la lente Marne, 20 ares de plénitude, d'élévation recueillie. L'éloge de la pureté des voix du ciel, la pensée éminente, sans ostentation l'encensoir des saveurs de fleurs et de miel, l'onction des fruits frais, un grand vin d'énergie.

La Croisette 2016

Une cuvée extra-brut dosée à 2 grammes, tirée en juillet 2017, dégorgée en avril 2024. Que du chardonnay, vinifié sans soufre. C'est au-dessus de la maison Leclerc Briant sur les hauteurs, au couchant d'Épernay. Un idiome minéral dont les fruits ont donné un jus né un tiers dans un fût tapissé d'or, un tiers dans un œuf horizontal en terre cuite, un tiers dans le bois d'un tonneau de 225 litres, l'alchimie subtile. Un vin d'énergie, porté par le message solaire, une sphère roulante au cosmos venue de la pluie d'or qui arrosa la Terre il y a 4 milliards d'années. Amande et fruits secs, le parfum du chèvrefeuille un soir de printemps. On entre dans une autre dimension, un vin d'esprit, une irradiante confiance le traverse en élévation verticale, un vin qui fait se lever puis s'incliner en silence, qui emplit le corps et l'âme.

Abyss Rosé 2018

Du chardonnay à 85 % du flacon, cueilli à Vaudemange, Billy-le-Grand, Trépail et Bisseuil sur les premiers crus. La connexion avec le milieu marin commence là, sur la craie humide. Le reste, c'est du pinot noir des Riceys vinifié en rouge. Le sourire de la mère minérale révélé, la mer en miroir et le rouge pour rester sur terre. Après quatre ans sur lattes à 30 mètres au plein de la craie dans les caves, voici les profondeurs abyssales de la baie du Stiff à Ouessant, un an au balancement du chaos et des vortex de l'océan. Un adagio iodé, des parfums d'agrumes, de fraise des bois, de violette sombre, un voyage sensoriel énergétique et salin. / JEAN-LUC BARDE

« Le sol est la réserve de vie, le placenta, une matrice nourricière, l'intelligence de la plante puise dans ce territoire sensible. »

bourdaine, osier, huiles essentielles, arsenal pacifique d'une phytothérapie salvatrice. Et puis, dans la pharmacopée, le cuivre et le soufre. Taille Poussard, « c'est le minimum », ébourgeonnages chirurgicaux, écimages légers, « pour l'instant difficile de faire autrement. Il reste beaucoup de travail, de réflexions à mener ». On surgreffe, « nous préférons, les racines sont amarrées au terroir, pourquoi arracher? »; quand on y est obligé seules les massales renouvellent le vignoble, les plants racinés sont privilégiés. Tout cela bien sûr n'est possible qu'avec des hommes convaincus, ils sont sept à vivre dans un univers qui les protège certes, mais les oblige à des investissements personnels intenses: « C'est le cœur du réacteur, sans eux ça ne tourne pas. »

es raisins - « le tri est primordial, donc la maturité est déterminée par l'état sanitaire » - sont déversés en douceur dans un pressoir Coquard à plan incliné, la Rolls : « Dans les secondes qui suivent le pressurage, le chaos est marqué par la mort qui précède la renaissance, le raisin est encore protégé, pour qu'il filtre ses propres systèmes une tisane de prêle l'accompagne, on obtient une résistance incroyable à l'oxydation. Au début du pressurage, le moût sélectionne les informations du lieu, du matériau, des hommes qui sont autour du pressoir, il est très important que ce moment soit serein, harmonieux, les jurons sont proscrits, on travaille avec le vivant, le jus est doué d'une forme d'intelligence, il est le seul détenteur d'un savoir déterminant pour l'avenir. » À la goulotte de sortie du moût, le premier de 0,5 à 3 hectos est écarté, c'est la fin de la première serre puis vient le jus de cuvée, en fin de deuxième serre on a 15 à 18 hectos, au bout de la troisième en général ça donne les 20,5 hectolitres réglementaires, le reste c'est les tailles, selon les années 3 % à 10 % iront dans le Réserve Brut, l'excédent est revendu. Isolé, le vin de cuvée est là dans sa plénitude. Au débourbage, une émeraude de cuivre venue d'Afrique - « la pierre du cœur » - voisine avec les cuves, on fait ruisseler du moût sur elle pour qu'il se charge de ses énergies. Hervé Jestin dans ces moments s'accompagne d'une antenne de Lecher, elle lui permet de contrôler l'équilibre du vivant, de débusquer les éléments perturbateurs. On peut alors utiliser des longueurs d'onde de rééquilibrage. De manière générale, on lui fout la paix, le moût règle seul sa turbidité: « Il intériorise toutes les informations qu'il a reçues, le vin conserve ce qu'il doit garder. »

Les fermentations et élevages se déroulent en fût, inox ou verre pour le Wineglobe, un œuf horizontal en terre cuite d'Italie pour



Les fermentations et élevages se déroulent en fût, en inox, Wineglobe, œuf en terre cuite, en grès et même un fût en titane.

la connexion tellurique et la générosité, un œuf en grès de Limoges dans la douceur minérale du kaolin, sa pureté, son harmonie et puis un fût en métal tapissé d'or, l'alchimie, le solaire, la transmutation: « Les vins y ont une énergie folle, la fermentation alcoolique dans l'or est un éblouissement, on atteint le Graal. » Enfin un fût en titane, Cronos, exécuté par un compagnon du Tour de France, pour comparer avec l'inox. Un petit morceau de craie pour dynamiser les fermentations est à leurs côtés. Les élevages se font « sur lies sans bâtonnage jusqu'aux assemblages et la prise de mousse, le tirage a lieu après le solstice d'été, il précède la mise sur lattes. Vous savez, c'est le vin qui décide ». Au grand orgue de la cuverie, les longs tubes des cuves en inox aux pieds coudés reliés à la terre s'achèvent là-haut par un toit en demi-rectangle au nombre d'or suivant les principes de l'architecture sacrée. Le gouvernement des forces invisibles est souverain, en résonance avec celles de notre planète.

es vins clairs sont sublimes, des merveilles d'énergie au toucher vibrant, à la salinité palpitante, « on les garderait *volontiers tranquilles* ». À 30 mètres en pleine craie, les champagnes Leclerc Briant vivent sur lattes le reste de leur âge, sauf ceux de la cuvée Abyss que la goélette dépose au fond de la mer. C'est la vision d'avance, l'idée émerge en 2015 que s'immergent des bouteilles à Ouessant, au maëlstrom des vortex de la baie du Stiff. On a laissé glisser dans l'onde sombre par 60 mètres de fond des cages à alvéoles individuelles, 5 000 flacons de blanc, 1000 de rosé, des 75 centilitres, des magnums, des jéroboams, des mathusalems. Après être restés sur lattes durant quatre années, ils séjournent un an au roulis de la rencontre de la Manche et de l'Atlantique, un monde de silence dynamisé, une terre liquide « qui réactive en permanence les mémoires de notre planète, la physique quantique des commencements, un gain d'énergie de 30 % par rapport aux bouteilles restées en crayères. À cette profondeur, il n'y a plus d'oxygène, on prend 1 bar de pression tous les 10 mètres, 6 bars dans la bouteille, 6 bars à l'extérieur, les bouchons ne s'enfoncent pas ». Donnés par les raisins des terroirs crayeux de Montgueux pour le chardonnay, des meuniers de Chamery et Rilly, le pinot noir d'Hautvillers, fruits de la craie où jadis, il y a 70 millions d'années, la mer roulait le fracas de ses vagues enchaînées, les vins de champagne Leclerc Briant écoutent la respiration du monde puis la redonnent aux hommes qui boivent le grondement de l'océan, le message des origines. /



