



www.hynao.fr PHOTOS: JM R

On ne refuse pas une invitation de Dom PERIGNON!

Grâce à **Alain**, grand maître es-buvette du salon, la Champagne, même sous la pluie, a livré de ses secrets et fait naître de l'envie.

3 jours en ce début d'octobre, au milieu des vignes omniprésentes tel un océan ondulant immobile (!), c'est venir pour savoir au pays de Dom Pérignon (voir la bio par ailleurs).

Chevauchant la crête de la montagne de Reims à bien des reprises nous avons rencontré le vin et les hommes. Nous avons répondu à l'invitation d'un des leurs, **Luc GAIDOZ**, pour une soirée mémorable à l'occasion de la sortie d'une toute nouvelle cuvée et de la passation à venir.

Luc GAIDOZ a planté en 2008 un « carré » de petit meslier, un des 4 cépages oubliés. Avec celui-ci il faut inscrire le pinot gris, aussi appelé fromenteau, le pinot blanc (surtout dans l'Aube-11), l'arbane, tous en blanc et représentant à peine 0.5% de la surface envignée.

Lors de cette présentation Luc GAIDOZ annonçait la sortie de la cuvée *Audacieuse Agathe*, au packaging engendré durant 9 mois par toute une équipe familiale et au-delà, fort réussi.

Par la même occasion, Luc GAIDOZ déclarait avec grand plaisir la passation à venir, vers sa fille Bertille, dont le prénom fleurit depuis sa naissance, tout comme Agathe, sur les flacons de cette maison de Ludes.

Magnifique lancement, où environ 70 privilégiés ont savouré petits plats et champagnes de premier ordre. On y était avec des Suédois, des Belges, des Italiens, des Allemands et des Charentais!

Quel plaisir de côtoyer ces artisans des bulles! Il y a « bisbille » entre ces travailleurs en constante recherche et les grandes maisons qui sont surtout des ogres insatiables. La rancœur est palpable. Même si quelques uns reconnaissent vendre aux géants, ce qui permet une rentrée de trésorerie assurée et donc des moyens pour suivre d'autres pistes, telles le renouveau des anciens cépages. Ce que font les *Moutard*, *Drappier*, *Aubry* ... avec son nombre d'or, champagne comprenant les 7, que nous connaissons grâce à notre Compagnon *Marco*.

IV pour
Quatuor:
arbane +
petit meslier
+ pinot blanc
et gris



Bertille GAIDOZ & nous



Luc GAIDOZ & Alain



Maison De Venoge créatrice de la cuvée Jean GABIN



www.hynao.fr PHOTOS: J.M. R



Historiquement, seulement 17 villages bénéficient de la dénomination «**grand cru**». Ces 17 villages sont tous situés dans le département de la Marne. Seuls les propriétaires ayant la totalité de leurs vignes dans un ou plusieurs villages grands crus peuvent mentionner Grand Cru sur l'étiquette de leurs bouteilles. Ce classement est fondé sur des critères de sous-sols, de pente et d'exposition. **Ambonnay, Avize, Aÿ, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy. Nous avons ajouté Vertus, Ludes le Coquet, Mareuil, Cumières, Avenay Val d'or et Mutigny pour notre satisfaction personnelle!**

En 3 journées nous avons exploré ce secteur de l'appellation, entre Reims et Epernay, une montagne de grands crus!

Le plus impressionnant à nos yeux c'est l'avenue de Champagne à Epernay. Toutes les grandes maisons, Castelane, Moët & Chandon, De Venoge, Pol Roger, Perrier-Jouët, Mercier, Comtesse Lafond... figurent sur les rives de cet axe en droite ligne. Contrairement à nos craintes, l'accueil est respectueux sans bling bling mais le décorum est à l'altitude internationale. Seul **Dom Pérignon** (1638-1715) sur son socle semble aussi impassible que fier.

Au contact des moins huppés le discours est vindicatif à l'égard des géants de la bulle de luxe. Véhémence modérée par la lucidité quant à la réputation internationale qu'ils procurent sans perdre de vue que ces célébrités nanties sautent sur tout ce qui se libère au sol comme en propriétés.

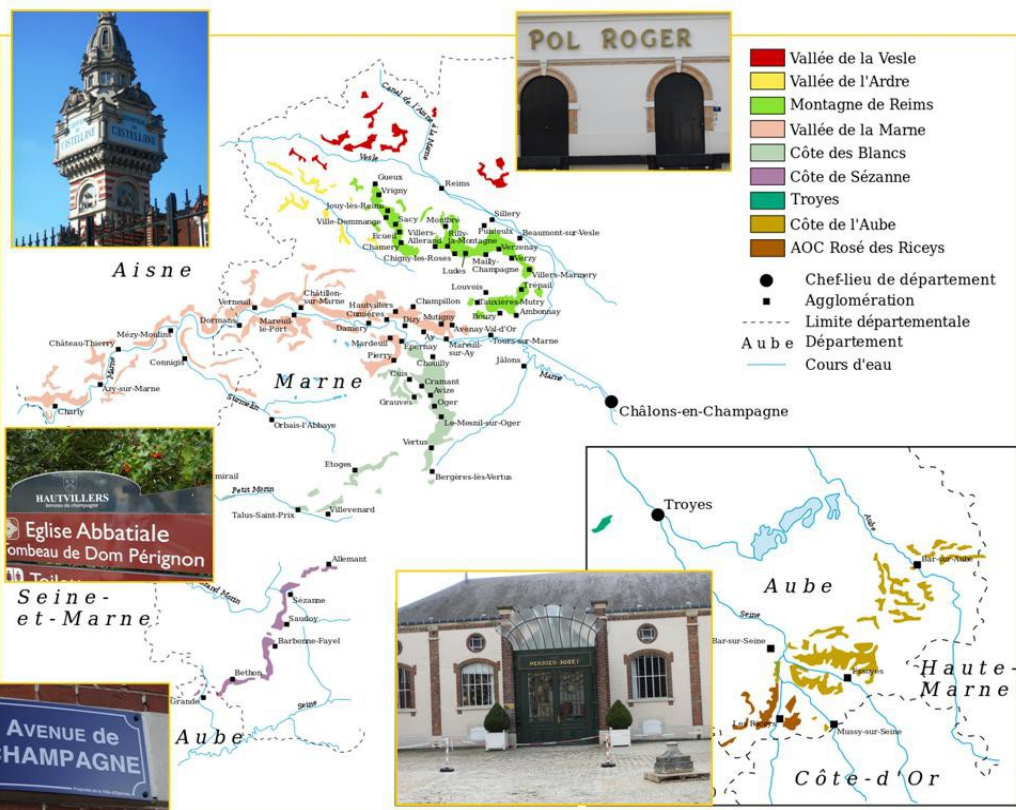
Nous avons débuté le périple champenois par Hautvillers (prononcez: ô vilé) lieu culte tant Dom Pérignon y a construit le breuvage et la réputation. On y trouve sa statue partout, cependant il est battu en terme de présence par les Belges. Certains nous ont dit n'avoir que 3 heures de route et donc ils viennent passer le WE tels de riches et fidèles clients. Ce village est plaisant à visiter, l'histoire transpire à chaque coin de rue. La maison Gobillard, juste en face de l'église où gît le fameux Dom, a été notre première étape.



Aisne



Seine-et-Marne





www.hynao.fr

PHOTOS: JM R

Rencontres en terre de Champagne.



Depuis 1879
Le Mesnil-Sur-Oger



Nous avons entamé notre campagne champenoise par la maison *Gobillard* au milieu de nos amis (!) Belges, nombreux et allègres, plutôt portés sur le rosé à les entendre.

Champagne J.M. Gobillard, 1er cru, 38 rue de l'Eglise, 51160 Hautvillers, 0326594420.

Excellent accueil de deux jeunes employées qui avaient fort à faire, dégustation payante sauf si achat d'au moins 3 bouteilles par personne, puis addition oubliée en fin de compte! Des champagnes au pays du blanc avec du noir. Bel équilibré, expressif, tantôt vineux (élevage sous bois) tantôt fruits secs, toujours élégant et frais, tarifs tout à fait raisonnables. À noter la cuvée 5 avec les cépages oubliés arbanne et petit meslier assemblés au 3 traditionnels. Des efforts reconnus par ailleurs à ce qu'on a pu entendre.

À Mesnil sur Oger, autre grand lieu de l'histoire de champagne, nous avons poussé la porte de la maison *Launois Père & Fils*. Une famille dont l'histoire est liée au village, ancien maire, créateur d'un musée, qui n'a pas toujours été comprise et qui assume. Caroline est une hôtesse bien au fait de sa tâche, qui nous a même tutoyés à mi-parcours. Alain connaissait les produits depuis un certain temps, la dégustation n'a été perturbée que par un habitué de longue date qui tenait à raconter sa vie! Et il se saisissait des capsules malgré mes interventions, ce serait pour un lion's club charitable. C'est fou ce que les riches et nantis sont heureux en champagne comme en Ferrari d'aider les nécessiteux!! Bref, tous les flacons méritaient un ton admiratif, à des prix très corrects pour des grands crus. Bouteilles spéciales pour dénoter des autres mais pas faciles à ranger.

Une dizaine de cuvées remarquables dues aux sœurs Séverine et Caroline, sous l'œil de la génération précédente.

2 av. Eugène Guillaume 51190 Mesnil sur Oger 03 26 57 50 15



Lors de notre soirée Gaidoz nous avons rencontré un Belge, Rudolph, qui avait pas mal bourlingué et un jeune, Sam, qui avait beaucoup à dire sur lui, le champagne et Luc Gaidoz qui lui donnait des billes pour assurer ses projets.

Ayant convenu un RV pour le lendemain à Mailly-Champagne nous retrouvons *Samuel Roguet* chez lui. Il nous accueille avec une visite générale alors que normalement c'est fermé, merci! Il est décidé à produire des champagnes qui lui ressemblent, sans clientélisme. Un de ses ancêtres se nommait Pol Roguet, ce qui déclenché une réclamation officielle

de la marque Pol Roger. Sam vend 50% de sa production en grand cru à un des grands noms, ce qui lui assure les coudees franches pour ses cuvées. Il a pour principe de réaliser des vins à son goût et donne comme indicateur de qualité la dégustation de son 1er champagne, tradition en assemblage, prévenant que si celui-ci n'est pas bon on a le droit de s'inquiéter pour les autres! Samuel est d'origine calabraise et ça s'entend. On le voit (en haut à droite) posant devant son nouveau bébé pour une future cuvée. L'an prochain la maison aura 150 ans, lui en aura 40 et ça lui fera 20 ans de vigneron depuis la prise de la suite de son grand père. C'est un artisan comme je les aime, fier de qu'il fait, la tête sur les épaules et au contact de vrais (en assoc°) amis du métier.

Champagne Lucien Roguet 6 rue Thiers 51500 Mailly-Champagne 03 26 49 41 36



Pierre Pérignon, dit Dom Pérignon, né à Ste-Menehould en décembre 1638 ou janvier 1639 et mort à Hautvillers le 24 sept. 1715, est un moine bénédictin qui a importé de Limoux la méthode de la prise de mousse du vin dite méthode traditionnelle. Contemporain de Louis XIV, il n'était ni vigneron ni alchimiste. Au monastère d'Hautvillers, près d'Épernay, il assurait le contrôle des vignes et des pressoirs. Son apport était d'assortir, avant de les pressurer, des raisins de diverses origines.

Pourquoi autant de noms allemands en Champagne? (*Bollinger, Taittinger, Pol Roger, Müller, Roederer, Bissinger & Cie, Deutz, Piper/Heidsieck, Krug, Mumm, Massing, Vranken, ...*)

Attirés par la prospérité française, des Allemands ont décidé, dans la première moitié du XIXème siècle, de s'installer en Champagne. Ils ont travaillé dans les vignes, lié des relations avec les viticulteurs et les grandes maisons de la région. Ils ont noué des contacts et ont permis de développer la commercialisation du champagne dans les pays d'Europe les plus prospères. Après la guerre de 1840, ils ont presque tous été naturalisés français. Une autre catégorie d'Allemands s'est aussi installée en Champagne : des jeunes qui sont venus travailler dans les maisons de Champagne et en sont devenus propriétaires pour certains, grâce à des mariages ou par association.