



## QUELLE ÉPOQUE! BULLES

SELON LE COMITÉ CHAMPAGNE, 15800 VIGNERONS EXPLOITENT LES VIGNOBLES SUR 4000 HA. EN 2015, LA PRODUCTION ÉTAIT DE 309 MILLIONS DE BOUTEILLES.

G.H. MUMM

# LE CHAMPAGNE QUI CUMULE LES HONNEURS EN LÉGION



Alors qu'elle fête ses 140 ans, la marque au cordon rouge propose **une gamme de vins exceptionnels qui valorisent le terroir champenois.** A la tête d'un domaine de 248 ha doté des meilleurs crus, Didier Mariotti, le talentueux chef de cave, façonne des cuvées d'une incroyable gourmandise. **PAR PÉRICO LÉGASSE**



Il est des noms indissociables de la légende champenoise. Certains sont d'origine typiquement française, comme Gosset, Pommery, Perrier-Jouët, Ruinart, Moët, Clicquot-Ponsardin ou Billecart-Salmon, d'autres rappellent une origine germanique, tels Krug, Taittinger, Deutz, Bollinger, Heidsieck, Roederer ou Mumm. Ceux-là ont en commun un passé qui préfigure la construction européenne car ces familles allemandes ne vinrent en France que pour y faire fortune et produire du bonheur. Et même beaucoup de bonheur. Dommage que l'Histoire ne s'en soit pas tenue là. De toutes ces étiquettes réputées, rares sont celles à symboliser à elles seules le champagne. Avec Dom Pérignon, le cordon rouge de Mumm en est sans doute l'exemple le plus célèbre. Au point qu'il suffit à un artiste de barrer tout flacon d'un petit trait rouge pour en faire une bouteille de champagne. Pas une affiche ou un dessin animé qui n'échappe à la règle. Convertis en marques mondialement connues, les patronymes se substituent au terroir dans l'identification du champagne. Ainsi sert-on une coupe de taittinger, ouvre-t-on du delamotte,



photos : dr

déguste-t-on un mumm 2006, et non le cru dont proviennent les raisins, car la spécificité champenoise repose d'abord sur l'art d'assembler des parcelles et des millésimes, avec une signature pour chaque style. A Reims, comme à Epernay, il est des noms de famille qui font autant rêver que celui d'un château bordelais ou qu'un clos bourguignon. N'oublions pas toutefois que le champagne est un vin à part entière, issu de cépages précis, sur des sols définis, à des endroits donnés, et que, même si elle est provoquée, sa bulle est un phénomène naturel lié à la seconde fermentation. Ainsi de nombreuses maisons de champagne ont-elles le souci de renouer un minimum avec l'idée de cru, quelque peu estompé par la marque. C'est aujourd'hui le cas de Mumm.

## UN CRU, UN CÉPAGE, UN MILLÉSIME

Ayant connu une période de flottement consécutive à des turbulences capitalistiques entre 1995 et 2005, la maison, fondée le 1<sup>er</sup> mars 1827 par les fils de Peter Arnold Mumm, négociants en vins originaire de Cologne, en Rhénanie, et définitivement installée sous ce nom par Georges Hermann Mumm, son petit-fils, en 1852, vient d'opérer en quelques années un redressement spectaculaire depuis son rachat

**CRAMANT** Ce village de la Côte des blancs donne son nom au vignoble planté de chardonnay dont Didier Mariotti tire le mumm de Cramant, un champagne blanc de blancs.

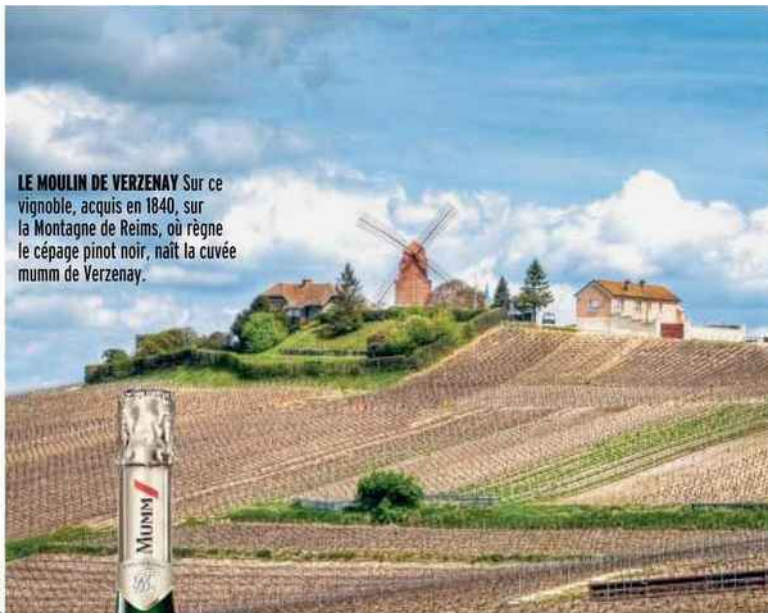
par Patrick Ricard, fils de Paul, en 2005. Glorieuse depuis sa création, en 1876, la cuvée « Cordon rouge », emblème de la maison ainsi institué sous le signe du grand cordon de la Légion d'honneur (tel qu'il ornait le plastron des grand-croix et celui du président de la République lors des cérémonies officielles), pour rendre hommage à ses clients les plus prestigieux, a retrouvé ses lettres de noblesse. Si l'insigne flacon fut longtemps servi à l'Elysée, après avoir moussé en grande pompe dans les cours d'Europe, avec agrément spécial de celle d'Angleterre, du fait d'avoir pétillé sur les royales papilles de Victoria, Edouard VI, George V, Edouard VII, Elisabeth II et celles de leurs précieux rejetons, il offre aujourd'hui la possibilité de déguster un très bon champagne pour moins de 30 € (on le trouve à 24,90 € sur certains sites). Issue d'un assemblage composé à 45 % de pinot noir, à 30 % de chardonnay et à 25 % de pinot meunier, provenant de différents crus champenois d'une même année, auxquels on ajoute une sélection de vins plus anciens, dits de réserve, la cuvée « Cordon rouge » mûrit deux ans et demi en cave afin que les nuances de ses terroirs d'origine s'expriment en harmonie avec le caractère des cépages. Un champagne à la robe jaune dorée limpide, évoquant au premier nez la poire et



la mirabelle bien mûres, avant une bouche d'une intense fraîcheur libérant des arômes suaves et persistants de fruits secs et d'abricot confit. Indiqué pour tous les instants, comme nombre de bruts sans année, le mumm « Cordon rouge » présente assez de tempérament pour relever le défi d'une sole à la crème ou d'un poulet fermier au citron. Un fort joli vin.

Outre l'impulsion décidée par le groupe qui préside depuis bientôt douze ans au destin de la marque, le redressement qualitatif observé chez Mumm est indiscutablement lié à l'arrivée de Didier Mariotti au 34, rue du Champ-de-Mars, à Reims. Nommé chef de caves en 2006, le jeune homme a aussitôt évalué le potentiel bachique des 218 ha, dont 160 classés en grands crus, du domaine Mumm, afin d'y lire les subtilités organoleptiques de chaque configuration géoclimatologique. Une réalité locale qui distingue le comportement du pinot noir, cépage fétiche de la maison, selon qu'il soit planté à Bouzy, Ay, Ambonnay, Verzy ou Verzenay, ou celui du chardonnay, toujours si rayonnant sur les sols crayeux de Cramant ou d'Avize, sans oublier le pinot meunier qui fleurit en silence sur les coteaux argileux de la vallée de la Marne. Fort de ses racines corses et bourguignonnes, à savoir Calvi et Gevrey-Chambertin – détonnant assemblage –, Mariotti revendique également l'héritage de maîtres qui donnèrent leur *la* aux vins de Champagne, notamment Dominique Foulon ou Dominique Demarville. Imprégné des valeurs qui affinent la dimension vigneronne de cette nébuleuse appellation, à savoir le cachet territorial et ampélographique d'une cuvée fidèle à son paysage, donc conforme à son environnement, ce compositeur de vins se met à l'écoute du raisin en se promenant sur la Montagne de Reims ou en arpentant la Côte des blancs. Posté au pied du moulin à vent qui domine le vignoble, il observe les contours du terroir de Verzenay, l'un des plus beaux de la région, acquis par George Hermann Mumm en 1840, pour en décrypter l'humeur. Perché sur les hauteurs de Cramant, il mesure la puissance que ce sous-sol béni des dieux confère au jus de la vigne si la vendange est mûre. De ces deux univers émerge à chaque fois une cuvée qui raconte l'endroit. Du premier, Didier Mariotti extirpe le mumm de Verzenay, un blanc de noirs, c'est-à-dire 100 % pinot noir, dont la typicité, la complexité et l'élégance démontrent que la notion de cru n'est pas un leurre et qu'elle peut être grande. Du second, il extrait le mumm de Cramant, un blanc de blancs, c'est-à-dire 100 % chardonnay, dont la fraîcheur et la finesse démontrent la suprématie des villages de la côte. 'Iris tous

**LE MOULIN DE VERZENAY** Sur ce vignoble, acquis en 1840, sur la Montagne de Reims, où règne le cépage pinot noir, naît la cuvée mumm de Verzenay.



photos : dr



les deux d'une seule et même vendange, nous sommes en présence d'un cas rarissime en Champagne : monocru, monocépage, monomillésime. Comme à Gevrey-Chambertin ou à Meursault, mais la bulle en plus... Une expérience passionnante qui ne peut que bluffer les amateurs de champagne attachés aux principes de l'appellation d'origine. Deux flacons rares qui exigent des mets authentiques pour révéler tous leurs secrets. A découvrir absolument.

## COUPS DE CŒUR

Mais Didier Mariotti a d'autres flèches dans son carquois et veille avec sagacité sur le reste de la gamme Mumm. Sans toutes les citer, chacune avec leur histoire, chacune avec leur caractère, nous signalons la cuvée « Brut sélection », assemblage des grands crus du domaine G.H. Mumm. Un vin gracieux et imposant qui flirte avec la perfection. Coup de cœur également pour la cuvée millésimée 2009, l'une des plus belles vendanges de la décennie, vin charnu et structuré, avec une mousse onctueuse et persistante. Nous ne pouvons clore cet inventaire sans mentionner le fleuron de Mumm, la cuvée « René Lalou », ainsi baptisée en l'honneur de celui qui présida la maison de 1920 à 1973 et consolida sa gloire. Issue des meilleures parcelles du domaine, cette cuvée de prestige, millésimée 2002, témoigne de l'excellence dans l'excellence du savoir-faire maison. Un joyau serti de bulles dorées qu'il convient d'ouvrir pour célébrer les grands événements. Nul doute que, dans leur séduisante diversité, les flacons au cordon rouge donneront toute leur ferveur à cette effervescente fin d'année. ■ P.L.

Champagne G.H. Mumm, 34, rue du Champ-de-Mars, 51053 Reims.  
Tél. : 03 26 49 59 69.

Mumm « Cordon rouge » : de 25 à 30 €. Mumm « Brut sélection » : 38 €. Mumm de Verzenay blanc de noir, 55 €. Mumm de Cramant blanc de blancs, 59 €. Mumm cuvée « René Lalou » 2002 : 119 €.



**DEVAUX COLLECTION D ROSÉ**

# LE CHAMPAGNE ROSÉ QUI PEUT RESTER SEUL À TABLE

Maison réputée de l'Aube, Champagne Devaux est dirigée par Laurent et Marie Gillet, défenseurs invétérés de la spécificité du vignoble de la Côte des Bar. Convaincus que la qualité d'un vin réside d'abord dans le respect de son origine, le terroir étant l'essence de l'appellation, ils ont orienté leur choix vers des cuvées jouant sur la typicité des crus.

Intransigeant sur ces principes, Laurent Gillet a fixé des règles de vinification drastiques : élimination des raisins ne répondant pas à la charte de qualité, pressurage proche du lieu de vendange afin de limiter le transport, sélection des meilleures parcelles pour l'élaboration des cuvées, fermentation en cuves en Inox ou en fûts de chêne, élevage des vins de réserve en barriques, assemblages ne provenant que des premiers jus, mûrissement prolongé de trois à cinq ans et repos de quatre à douze mois après dégorgement. Afin que les vins soient épanouis, Devaux attend au moins quinze mois avant de les mettre sur le marché. Côté respect

de l'environnement, l'application stricte de la norme ISO 14001 hisse les champagnes de l'Aube à un niveau de perfection dépassant largement certains grands crus de la Marne. Puisque la tendance au vin unique s'est installée chez les amateurs, rien n'est plus indiqué qu'un champagne rosé pour relever ce défi, car s'il est un mythe qu'il ne faut pas remettre en question, c'est bien celui du repas tout au champagne.

Vin à part entière, méritant d'être traité comme tel, à savoir honorer une table bien mise avec des mets de choix, la superbe cuvée « D rosé » de la maison Devaux justifierait qu'un grand chef lui dédie un plat conçu spécialement pour elle. Un rosé au nez très frais (55 % de pinot noir de la Côte des Bar et 45 % de chardonnay de la Côte des blancs), libérant de petites notes de fruits rouges avant une bouche tout en fraîcheur derrière laquelle surgissent des arômes d'agrumes, de pruneau cuit et d'abricot confit d'une splendide finesse.

Un champagne élégant et fruité qui tient la distance du saumon fumé à la noix de chevreuil en passant par le foie gras poêlé et le homard à la nage. Le flacon qui illumine la fête. ■

**Champagne Veuve Devaux**, Domaine de Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine. Tél. : 03 25 38 30 65. Cuvée « D rosé » : 45 €. Expédition.

