

GASTRONOMIE

Les champagnes Roederer gagnent en saveur grâce à la biodynamie

Cette maison familiale et indépendante a entamé sa conversion il y a vingt ans, en pionnier. Aujourd'hui, le vin en est transfiguré.

Par Laure Gasparotto • Publié le 15 décembre 2018 à 12h00



Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave de Roederer, le 11 juillet 2018 à Reims (Marne). Il est photographié dans le vignoble Le Poirier Saint-Pierre, le premier à avoir été acheté par Louis Roederer en 1841. Ed Alcock/M.Y.O.P.

Les bulles de la cuvée « Cristal » et des autres millésimés de chez Louis Roederer ne sont pas du toc : elles reposent sur une exigence artisanale de grande envergure. Car, à plus d'un titre, cette maison, longtemps liée aux tsars et qui continue d'exporter un tiers de sa production en Russie, fait figure d'exception dans le paysage champenois.

D'abord, elle est l'une des rares à être restée familiale depuis sa création en 1776. Plus près de nous, le propriétaire s'appelait Jean-Claude Rouzaud, qui a hérité des clés de sa grand-mère et qui a présidé aux destinées de Roederer de 1975 à 2006. C'est désormais son fils, Frédéric Rouzaud, qui est le propriétaire. Et puis Roederer a la particularité de posséder son propre vignoble, ce qui rend la marque libre et autonome. Soit 240 hectares, en majorité du pinot noir, répartis sur les trois principales zones de production – montagne de Reims, côte des blancs, vallée de la Marne.

Le défi du bio

Depuis vingt ans, ce vignoble est cultivé en bio et, là encore, c'est singulier. Et pionnier. La démarche vient de Jean-Baptiste Lécaillon, le directeur de la maison, que Jean-Claude Rouzaud a propulsé à ce poste en 1999, après dix ans de présence. « *Avant moi, le directeur n'avait pas la main sur le vignoble,* raconte Jean-Baptiste Lécaillon. *Il m'apparaissait pourtant évident que la progression du vin passerait par les vignes. J'avais alors dégusté beaucoup de grands vins, et tous étaient issus de la biodynamie.* »

« Si notre mode de culture est vertueux, tant mieux. Mais le véritable objectif, en passant au bio, était d'aller plus loin dans le goût. » Jean-Baptiste Lécaillon, directeur de Louis Roederer

Jean-Claude Rouzaud lui accorde les rênes de la culture en lui souhaitant « *bon courage !* ». Jean-Baptiste Lécaillon recrute aussitôt son second pour mener à bien ce défi, Johann Merle, un œnologue dont la sensibilité est aussi aiguisée par la plante que par le vin. Les deux hommes constituent une équipe de 45 vignerons afin de convertir le vignoble au bio. « *Si notre mode de culture est vertueux, tant mieux. Mais le véritable objectif, en passant au bio, était d'aller plus loin dans le goût* », justifie Jean-Baptiste Lécaillon.

Lire aussi | Notre sélection de grandes cuvées de champagne

Après tant d'années d'observation et de comparaison menées entre les cultures biologique et biodynamique sur une même parcelle, le directeur constate que la biodynamie se traduit par une sorte de « stretching » du vin : énergie, longueur et finesse le caractérisent, avec une allonge de plus en plus impressionnante. La cuvée « Cristal 2008 », qui sort en ce moment sur le marché après une attente de dix ans sur lattes, traduit ce travail à la vigne. « *C'est le "Cristal" des "Cristal"* », reconnaît fièrement le directeur.

Ce dernier a créé au sein de Roederer un comité de dégustation de cinq personnes qui goûtent les jus quasiment tous les jours, toujours dans cette quête de ciseler une personnalité maison. « *Mon obsession est de refaire le jeu à chaque fois, de se dire ce qu'on a fait de bien, ce qu'on a fait de mal, et d'en tirer la leçon. Une dégustation d'une cuvée sur cinquante ans est la seule façon de la comprendre. On la voit évoluer en fonction du temps, du climat, des pratiques* », explique M. Lécaillon.

Lire aussi | Portraits de six chefs de cave de champagne

Celui-là n'est pas du genre à se laisser dévier de sa voie. Quand on lui reproche l'usage du cuivre, il reste droit : « *Le cuivre n'est pas que le problème des bio, c'est celui de tous. Les doses utilisées dans l'agriculture bio sont toujours inférieures à celles de l'agriculture conventionnelle. Et nous, nous en utilisons bien en dessous des doses préconisées. Si la matière organique est bien travaillée, grâce au labour et à des apports de compost, le cuivre est assimilé. Il faut savoir que le cuivre est un catalyseur biologique. Comme le corps humain a besoin de cuivre – et de soufre – pour fonctionner, il en est de même du sol.* »

La maîtrise, gage de qualité

Déjà, la moitié du vignoble Roederer est certifié en culture biologique et biodynamique. Le reste l'est pour le moment en HVE 3 (le plus haut échelon de la Haute Valeur environnementale). « *Pour progresser, il est fondamental d'être certifié* », affirme Jean-Baptiste Lécaillon.

Il faut voir le vignoble de Roederer pour prendre la mesure du travail entrepris en vingt ans. Son conservatoire de plusieurs centaines de plants de chardonnay et de pinot noir est unique au monde pour une entreprise privée. Il est caché sur la commune de Bouleuse, à l'ouest de Reims, un peu à l'écart du reste du vignoble, afin d'échapper à des contaminations éventuelles du bois. Quant à sa pépinière de vignes mères de porte-greffes, qui lui permet de replanter la vigne de manière autonome, elle est unique en Champagne.

« Le matériel végétal est la clé de notre précision. » Johann Merle, chef de culture

« Maîtriser et sélectionner notre matériel végétal est fondamental pour la qualité de nos raisins. On a constaté qu'on pouvait avoir jusqu'à quinze jours de maturité différente, ce qui prouve que nos vignes résistent au réchauffement climatique », assure le chef de culture Johann Merle, qui a recruté une douzaine de personnes pour le vignoble depuis la conversion en bio. Il poursuit : « La culture bio a changé le goût de notre raisin, dans le bon sens, celui où on veut aller. »

Lire aussi | Notre sélection de champagnes pour les fêtes

Quel goût ? *« On a le sentiment qu'on revient vers des vins qu'on produisait avant l'ère de la chimie. J'ai eu la chance de goûter l'année 1955 du "Cristal" : cette cuvée a de la puissance, de la fraîcheur et de l'équilibre. Il n'y a aucune fatigue, mais de la texture, de la matière et de la finesse. C'est exactement ce qu'on recherche. Clairement, pour nous, le matériel végétal est la clé de notre précision. »* Une façon de dire que le vrai trésor de Roederer, sa garantie pour l'avenir, est sans doute plus dans ses vignes que dans ses caves.

Note de dégustation : Roederer, « Vintage », 2012

Avec sa robe dorée légèrement ambrée, on a là de belles bulles très fines, issues essentiellement de pinot noir et d'un peu de chardonnay, provenant des vignes du domaine Roederer. Ecorces d'agrumes, aubépine, rose... Autant de notes florales au nez que l'on retrouve en bouche déployées par des saveurs d'amande, de noisette. Long et racé, sur une base iodée, il ne lasse pas...

 60 euros. Tél. : 03-26-40-42-11.

Laure Gasparotto (Reims (Marne), envoyée spéciale)