



PARLONS CRUS

Par **FABRICE TASSEL**

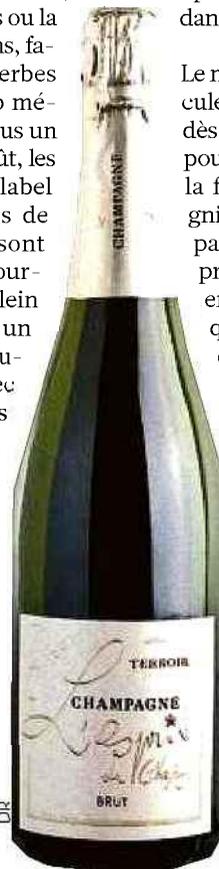
La résurrection du meunier

Exister à l'ombre de Laurent Perrier, Deutz, Krug, Moët et Chandon, il y a pire destin mais... ils n'auraient rien contre un peu de lumière. Ils, ce sont ces dizaines de petits producteurs qui, sur la Côte des Bar, la vallée de la Marne, la Côte des Blancs ou la Montagne de Reims, fabriquent de superbes champagnes trop méconnus. Alors, sous un joli soleil de fin août, les producteurs du label «les champagnes de vigneron» se sont implantés, une journée durant, en plein Marais parisien, un quartier où les bouillons sautent avec constance, et pas seulement le week-end.

C'est en dégustant les bulles de Françoise Bedel, une valeur sûre travaillant en biodynamie depuis 1998, qu'on retrouve le pinot meunier. Naviguer en champagnes, c'est, dans l'inconscient, se froter agréablement au chardonnay et au pinot noir, les cépages les plus classiques. Et là, percevoir cette pointe de brioché, de noisette, songer au chenin – autre cépage trop méconnu du vin blanc – titillent la curiosité. Un tour des tables confirme vite que le meunier retrouve la cote. «Nous utilisons le pinot meunier sur nos vins les plus jeu-

nes, car il leur confère toute leur rondeur. Nous gardons le pinot noir pour nos champagnes de garde», explique Thomas Leclère, directeur général de la maison Chassenay d'Arce, réunion de 130 familles, qui exploitent, depuis 1956, 325 hectares dans la vallée de l'Arce.

Le meunier est un miracle. Présent en France dès le XII^e siècle, réputé pour avoir œuvré dans la fabrication de magnifiques blancs, le cépage a été délaissé au profit du chardonnay, en raison d'un manque d'acidité et d'une tendance à mal vieillir. Mais son atout – une résistance inouïe au froid et au gel – lui a permis de revenir dans la famille champenoise. Elodie Higonet-Chapuy, des champagnes l'Esprit de Chapuy (photo), présente une cuvée terroir grand cru, composée de 54% de chardonnay, 23% de pinot noir et 23% de



pinot meunier. C'est l'intérêt du meunier : sa minéralité, trace de son aisance dans les sols argilo-calcaires, confère au vin une fraîcheur qui permet de tenir la durée d'un repas. Le champagne peut alors accompagner des poissons (des sushis, les Japonais raffolent de cet accord) et des desserts peu sucrés. ◆