

VIGNOBLE

Ces dames de Chigny-les-Roses

Dans l'un des plus jolis terroirs de la Champagne se trouvent les femmes du champagne J. Lassalle. Ici la qualité prime de la vigne au vin.

C'est un univers de femme. Un vrai choix. Lorsque Jules Lassalle décède en 1982, son épouse Olga et sa fille Chantal reprennent les rênes de la maison. Angéline, petite-fille du fondateur, les rejoindra en 2006.

Si l'empreinte de Jules Lassalle est bien présente, voire honorée, c'est la seule concession masculine. Angéline Templier le revendique : « Les conjoints n'intègrent pas la société. »

Un très beau vignoble qui repose sur un seul et même terroir situé au maximum à 10 km de l'exploitation.

Le champagne J. Lassalle à Chigny-les-Roses est le reflet de la personnalité des dames de la maison. Élégant et droit. De la structure dans la distinction. À la tête de la maison, on trouve Angéline Templier, sa mère Chantal et sa grand-mère Olga. On trouve également un très beau vignoble qui repose sur un seul et même terroir situé au maximum à 10 km de l'exploitation. Réparti sur 45 parcelles situées sur les villages de Chi-



Olga, Angéline et Chantal, les dames du champagne J. Lassalle. Bernard Sivade

gny-les-Roses, Ludes, Montbré, Puisieux, Rilly-la-Montagne, Serriers et Villers-Allerand, la totalité du vignoble s'étend sur

11,5 hectares ainsi répartis entre les pinots meuniers à 48 %, les pinots noirs à 22 % et les chardonnays à 30 %. Toutes

les parcelles se situent en Premier et Grand cru. Des terres qui permettent de commercialiser près de 100 000 à 150 000

bouteilles par an. Avec près de 85 % expédiées à l'export. « Nous travaillons beaucoup avec les USA. C'est un marché historique pour nous qui remonte à 1979 », explique Angéline Templier. Qui ajoute : « Nous expédions également au Japon, en Australie, en Corée du Sud à Hong Kong et même en Russie. » Avec un premier prix aux alentours de 23 euros, les réseaux sont évidemment traditionnels et visent le haut de gamme. Proposant cinq cuvées dont trois millésimées, Angéline Templier laisse ses flacons reposer quatre ans en caves pour le brut sans année, de 6 à 10 ans pour le millésime. Si la propriété est magnifique et bien entretenue, de quoi enchanter la clientèle étrangère qui visite la Champagne, pour la vinification, on reste dans les pas tracés par Jules Lassalle. La vinification est réalisée dans des cuves émaillées ou en inox, « nous ne les avons pas changées ». Ici pas de gyro-palettes, « le remuage a encore lieu sur pupitres dans nos caves ». Chez les dames Lassalle, on ressent ainsi un mélange harmonieux de tradition, de modernité et de qualité qui leur convient parfaitement. On peut appeler cela une certaine philosophie du vin.

SOPHIE CLAEYS-PERGAMENT

EN BREF

Œnologie

À l'occasion de la 11^e édition de la confrontation internationale Effervescents du Monde 2013, la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » de l'université de Bourgogne, la Revue des œnologues et Forum œnologie organisent à la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon (Université de Bourgogne, Esplanade Erasme, Dijon, Salle du « Forum des Savoirs »), un séminaire international intitulé : « Dans le nouveau contexte mondial, quelles protections des identifiants du vin ? », le mercredi 13 novembre 2013, de 16 à 19 heures, à Dijon.

Achats de vins

Selon une récente enquête « consommateurs » commanditée par InterLoire, six critères interviennent dans le choix d'un vin. Le vignoble et l'appellation sont les deux plus importants pour le consommateur, puisqu'ils interviennent pour 70 % et 80 % d'entre eux. La « tranche de prix » arrive en troisième position (62 %), suivi du millésime, l'année (56 %), puis de la présence d'une récompense à un concours (44 %) et enfin, de la contre-étiquette (34 %) (source Vitinet).

Corée du Sud

Les importations sud-coréennes de vins se sont élevées à 223 870 hectolitres sur les huit premiers mois de 2013 (soit une hausse de 23,5 % par rapport à la même période l'an passé).

VITICULTURE

Une production en hausse de 11 %

Federico Castellucci a présenté son dernier point de conjoncture mondiale en tant que directeur général de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (il quitte ses fonctions le 31 décembre). Il a également évoqué la fin d'un cycle quinquennal de petite production de vin en Europe. Selon Vitisphère, si le bilan du millésime 2013 est encore provisoire (l'OIV a plus l'habitude de chiffres à n+2), il apparaît en effet que la production européenne de vins renoue avec des vendanges conséquentes. Les 28 états membres auraient ainsi produit cette année 163,9 millions hl de vins, en hausse de 11 % par rapport à la petite récolte 2012.

Si l'Italie affiche une faible hausse de sa production (+2 % à 45 millions hl), la France et le Portugal connaissent une



Une production en hausse de 11 % par rapport à la petite récolte 2012.

croissance de 7 % (à 44 et 6,7 millions hl), contre 17 % pour la Grèce (3,7 millions hl), +23 % pour l'Espagne (+23 %)

et +79 % pour la Roumanie (6 millions hl). L'Allemagne maintient sa production à 9 millions hl, l'Autriche affi-

chant quant à elle un repli de 2 % (à 2,4 millions hl). Cette conjoncture est cependant encore marquée par la baisse des surfaces viticoles européennes (de 10 à 20 000 hectares), même si l'arrêt des primes à l'arrachage en a ralenti le rythme (269 000 hectares arrachées entre 2008 et 2011). En 2013, le vignoble mondial s'étendrait sur 7,48 millions ha (-4 % depuis 1995).

Globalement, la production mondiale s'élèverait entre 276,5 et 285,4 millions hl en 2013, avec une hausse de la production s'échelonnant entre 7,1 et 10,5 %. Lors de la présentation de ces tendances, Federico Castellucci a souligné que le millésime 2013 se rapproche en quantité de 2006, alors que la surface viticole mondiale était supérieure de 300 000 hectares.



Charles Philippinonnat devant le Clos des Goisses. Photo d'archives

VENDANGES

Peut-être un millésime !

« C'est bien difficile de faire des pronostics sur les vins à ce stade. Nous attendrons les assemblages en avril pour nous prononcer », observe Charles Philippinonnat.

À propos de la dernière vendange, le président de la marque éponyme (Lanson-BCC) reconnaît, « que la matière existe pour créer de

grandes cuvées, à condition d'être sélectifs. Dans ce sens 2013 n'est pas un grand millésime universel. Mais c'est peut-être un millésime exceptionnel pour les lots d'exception. » En revanche, il constate que « l'acidité des éléments de maturité moyenne sera délicate à gérer, car elle sera quelquefois très vive ».