

CHAMPAGNE J. LASSALLE

La bulle est un traceur identitaire et un marqueur du temps. Chez J. Lassalle, trois générations de femmes ont donné à leurs vins un peu de leur identité et beaucoup de leur temps.

telles de futures toques grandissant au-dessus des fumets de cuisine, s'imprégnant de ces odeurs tendres, familières, familiales, Grace et Charles et leur mère Angéline ont pris il y a quelques mois leurs quartiers dans le nouveau site de production du Champagne J. Lassalle, un hôtel particulier et son dédale de caves à Rilly-la-Montagne. Là, au deuxième étage, les merveilleux effluves des fermentations ont baigné les nuits d'automne qui succédèrent aux vendanges 2021. Une drôle d'année décidément que 2021, qui s'est ponctuée par de tout petits rendements : « Nous avons de très belles choses mais on navigue à vue, dans l'inconnu. On laisse faire le temps, il devient notre allié. »

Angéline, 3^e génération de cette maison fondée par Jules Lassalle en 1942 en épousant Olga, une belle Italienne amarrée en terre champenoise, sait la valeur du temps générationnel. Historiquement ancrée sur le terroir de Chigny-les-Roses, la maison est un gynécée où les femmes sont aux commandes : à la mort de Jules, Olga releva le gant, puis ce fut sa fille Chantal et désormais la fille de celle-ci, Angéline. La toute jeune Grace sera-t-elle le visage de la 4^e génération ? « Depuis toute petite, elle s'intéresse, participe aux visites, écoute sans se laisser les palabres techniques des adultes. Grace c'est l'introspection, la sensibilité. Si elle forme le vœu de nous rejoindre ce sera avec bonheur mais ça devra venir d'elle... » On voit mal comment elle échapperait à ce destin, depuis sa chambre rose au-dessus des cuves aux arômes pâtisseries doux et enveloppants.

En attendant, Angéline préside aux destinées de J. Lassalle sans trahir l'esprit des vins de Jules, un style plébiscité par les amateurs de cette maison discrète en France mais incontournable sur certains marchés internationaux et notamment américain depuis que l'importateur Kermit Lynch s'enticha de ces bulles en 1979. C'est à sa demande qu'Angéline créa une édition limitée du millésime 2005 dans une bouteille ancienne à facettes avec une vieille étiquette de 1959 ressortie des archives. Un vin *made in Chigny* pour le marché US, flacon

rare, témoin du passé. Aujourd'hui, le temps, Angéline se l'approprie grâce à des essais de demi-muids, le bois devient en quelque sorte son passage de relais. Elle a également isolé, dans son vignoble de 16 hectares, une parcelle de pinot meunier pour une future cuvée parcellaire sur le grand cru Puisieulx qui se patinera dans un foudre très spécial mais chut, c'est un secret. Rendez-vous est pris dans dix ans pour en savoir plus. « Voilà un exemple des curiosités du temps champenois, des pas de géant que l'on doit faire sans cesse pour se projeter dans un ailleurs, dans le futur. Certains vins que je prépare aujourd'hui, dont j'imagine le goût, ce sera peut-être à ma fille d'en vivre les effets. »

En 1978, le fondateur Jules créa, pour marquer d'une pierre blanche de craie la naissance de sa petite-fille Angéline, une cuvée éponyme. Il choisit pour ce lancement des vins de 1973, jolie année champenoise. Depuis, Angéline est, avec Spécial Club, la cuvée d'élite de la maison. Un vin de caractère marqué par le pinot noir. Jules avait-il deviné qu'Angéline, alors à l'aube de sa vie, serait une main de fer dans un gant de velours ? L'intéressée place devant elle les flacons. Voici 2007, Angéline était revenue depuis peu au domaine, il y a donc, au-delà de son prénom, un peu d'elle dans ce vin. On est sur l'opulence, un vin ayant passé huit ans sur lies. « Parfois, c'est plus longtemps encore. Ainsi, nous ne sortons qu'aujourd'hui le 2012 et très bientôt le 2009... »

Avec Angéline 2002, dégorgé en 2009, l'amplitude est là. C'est une personnalité, un vin. Les vignes de 55 ans d'âge sur Chigny donnent leur pleine mesure. Le 1996 dévoile une acidité marquée alors même qu'il entame une certaine évolution avec ses arômes de caramel au beurre salé, d'orange confite, de poire, de gingembre. Avec le 1990 et son dégorgement d'origine, on est sur la richesse. C'est un traceur identitaire. Un marqueur du temps. Trois décennies pour trois générations de femmes et l'avenir en ligne de mire. Grace laissera-t-elle aussi son doux prénom à une cuvée ? / **ORIANNE NOUAILHAC**

ANGÉLINE 2012

« Cette cuvée de caractère est un moment en lui-même, un instant précieux à garder en mémoire et à partager. La bouche se signe par une note de pain d'épices, gourmande et évolutive selon les années. Angéline sera très prometteuse sur ce nouveau et grand millésime 2012 révélant la structure du pinot noir et la finesse de nos chardonnays. »



Angéline Templier