RIEN À ENVIER AUX GRANDS

Pour célébrer son bicentenaire, la Maison Nicolas lance une cuvée d'exception, dans la plus pure tradition des champagnes grand cru Blanc de blancs. De façon à lever un coin de voile sur cette merveille disponible en quantité très limitée, nous avons demandé au duo à l'origine de cette création événement – Cécile Escaro, œnologue et responsable du pôle qualité, chez Nicolas depuis 32 ans, et Jérôme Poiret, directeur du pôle produit, chez Nicolas depuis 20 ans – de nous raconter les dessous de la naissance d'un champagne d'exception.

D'où est venue l'idée de lancer ce champagne Nicolas Grand Cru ?

JÉRÔME POIRET : Nous voulions rendre hommage à notre histoire, à l'occasion de l'anniversaire des 200 ans de Nicolas en 2022. Comme le champagne est le vin de la célébration par excellence, l'idée d'élaborer une cuvée spéciale s'est imposée à nous. Nous nous sommes appuyés sur un grand millésime : l'année 2002. Un champagne qui a vingt ans c'est honorable, pour ne pas dire rare. Et pourtant, imaginez, ce n'est que 10 % de l'âge de notre maison. C'est dire la longévité de Nicolas.

En plus de son âge, ce champagne Nicolas Grand Cru a une seconde particularité, c'est un Blanc de blancs. Que signifie cette dénomination prestigieuse ?

CÉCILE ESCARO : La dénomination Blanc de blancs correspond à la sélection d'un cépage blanc à 100 %. Il faut savoir que le champagne est un vin généralement assemblé à partir de trois cépages principaux : le chardonnay, le meunier et le pinot noir.

Or, ces deux derniers, même si leur jus est blanc, sont des raisins noirs. Les Blanc de blancs, ce sont donc des champagnes élaborés à partir de 100 % de chardonnay, qui est le cépage roi de la Champagne.

Concrètement, comment fabrique-t-on une cuvée d'une telle qualité ?

J. P. : Nous avons travaillé avec la coopérative Union Champagne, située à Avize, au cœur de la Côte des Blancs. Union Champagne a une particularité : 95 % de ses adhérents sont vignerons dans les grands crus de blanc. Cécile et moi avons rencontré ces viticulteurs champenois et nous avons dégusté des lots de plusieurs millésimes de Blanc de blancs grands crus qu'ils avaient en cave, qui allaient de 1996 à 2008. Initialement, il n'était pas prévu de faire un champagne anniversaire pour le bicentenaire, mais la dégustation nous a convaincus que ces vins, par leur qualité, pouvaient porter le nom Nicolas. À partir de là, Cécile est retournée à Avize et elle a fait un travail d'affinage avec Cédric Jacopin, le chef de cave d'Union Champagne, en redégustant tous ces millésimes. Nous voulions faire un champagne de célébration, qui soit emblématique d'un grand Blanc de blancs, mais qui soit aussi prêt à déguster.

C. E. : Avec ces principes en tête, j'ai fait un travail de sélection, en dégustant une trentaine d'échantillons, à la recherche de vins qui avaient développé du bouquet et de la complexité. Ce millésime 2002 s'est imposé comme celui qui répondait le mieux à ces critères. Ce choix acté, nous avons ensuite étudié différentes sortes de dosage. Il faut savoir qu'avec le champagne, on rajoute une liqueur d'expédition, plus ou moins sucrée. Cette liqueur va changer le goût du tout au tout. Elle permet de faire de l'extra brut, du brut, du demi-sec, etc. En optant pour un dosage à trois grammes de sucre par litre, ce champagne Nicolas Grand Cru est un extra brut qui permet de garder la fraicheur, la finesse et l'élégance tout en soulignant le vieillissement du champagne, sans le masquer par un trop plein de sucrosité.

Quels sont les attributs qui font de ce Nicolas Grand Cru un grand champagne ?

C. E. : C'est d'abord la franchise, la finesse et la pureté de ce vin. Avec ce Nicolas Grand Cru, on est sur un champagne très franc, très droit. Contrairement à un vin jeune avec des arômes floraux, on est très riche et complexe, avec une bulle très crémeuse, très fondue. C'est puissant, fin et élégant à la fois.

J. P. : En plus d'être composé à 100 % du cépage roi de la Champagne, c'est un vin conçu uniquement avec des grands crus, issus de parcelles avec des petits rendements, souvent sur des endroits pentus, difficiles à cultiver. On est sur un millésime unique. Tous les raisins sont issus à 100 % des vendanges 2002, une des grandes années du champagne. Ils ont donc été récoltés il y a vingt ans. À l'échelle du temps, d'une vie, ce n'est pas rien vingt ans. C'est aussi un travail encore très manuel en cave. Les bouteilles sont tournées manuellement. Et c'est un produit rare. Nous avons vraiment cherché la pépite. Il y aura 3 000 bouteilles uniques, et pas une de plus.

S'il fallait l'offrir, vous diriez que c'est une bouteille pour qui ?

J. P. : C'est une bouteille que l'on offre à un amateur de champagne ou de grands vins blancs. C'est une bouteille que l'on offre aussi à un amateur de gastronomie. C'est un champagne qui peut tout à fait vivre seul à l'apéritif, mais sa complexité lui permet d'accompagner un ris de veau, un joli poisson en sauce ou un repas de fête. C'est un champagne de moment privilégié. ●