

LES CRUS DE CHAMPAGNE 1919-2019

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Plus important propriétaire de Mailly, cette maison née des luttes vigneronnes revendique dans toute sa gamme la noble origine de ce grand cru de la montagne de Reims.

Diaphanes et légères, libres dans le ciel pur, colorées par l'aurore et le soir tour à tour, les vignes ourlant Mailly Grand Cru semblent rythmer la ligne d'horizon jusqu'à la cathédrale de Reims. Une bernache nonnette en goguette picore les derniers raisins. Comme un mirage errant, la terre rit et la nature palpite dans une ouverture paysagère à 360 degrés. Partout, le mouvement incessant agite l'immense univers de cette cave miraculeuse solidement ancrée dans la hiérarchie des crus champenois. Sur le perron, Jean-François Préau, le directeur général, se fait fort de trouver les mots qu'il faut pour expliquer le classement des crus de 1919 : "À l'aveugle, ici comme dans les grandes maisons, on peut reconstituer avant les assemblages l'échelle des crus de la Champagne. C'est signe que cela a été bien fait au début du XX^e siècle. C'est encore plus vrai lors des années difficiles, où les différences se creusent avec les terroirs qui ne sont pas classés. Toute notre gamme revendique la noble origine de Mailly Champagne, grand cru où nous sommes le propriétaire le plus important avec 35 lieux-dits prestigieux et 68 des

280 hectares que compte le village. En 1929, date de fondation de notre coopérative par 18 pionniers, il fallait s'affranchir de toute tractation avec les grandes maisons au moment des vendanges. L'idée de base était de prendre son temps pour négocier le travail d'une année. Les débuts furent difficiles : il fallait manger, les vigneron plantaient des pommes de terre au milieu des rangs de vigne. On n'arrivait pas à vendre les vins clairs au négoce, il a ainsi fallu développer la bouteille dès le début des années 1930. Heureusement un négociant bordelais acheta le premier tirage, ce qui permit de nous sauver."

Dans cette adversité naquit une solidarité à toute épreuve : entre 1931 et 1965, deux générations de vigneron creusent chaque hiver le kilomètre de caves souterraines de la maison. Aujourd'hui, leurs descendants comptent bien rester à la hauteur de leurs glorieux aînés : "La spécificité de Mailly Grand Cru est de posséder l'un des meilleurs sols crayeux nuancés de colluvions argi-



L'INTEMPORELLE ROSÉ GRAND CRU

« Cette cuvée appartient à la gamme classique, qui exprime au mieux le style de la maison.

Elle se montre tout en suggestions ; on est dans le pointillisme de la bulle. La bouche très subtile voit les agrumes apporter leur énergie à l'onctuosité de la matière. »

leuses et sableuses. Les quatre points cardinaux dessinent son vignoble, avec une majorité de coteaux regardant l'ouest. La pente crée l'impact du soleil et les rayons de la fin de journée donnent aux cuvées cette friandise, cette gourmandise. Le pinot noir dominant y révèle une fraîcheur unique et une fine minéralité, le chardonnay constituant un appoint tout en nuances. De ce fait, nous achetons les raisins les plus chers." Le lien humain se forge ici sur une unité de lieu : "Dès que l'on sonne la cloche, tout le monde accourt au plus vite."

À ces mots, Sébastien Moncuit passe une tête : "Mon travail durant les vendanges consiste à créer la diversité qui sera au service des assemblages. On récolte et on vinifie au plus près de l'esprit de la parcelle, en allant très loin dans le détail." Le Brut Réserve joue sur 75 % de pinot noir et 25 % de chardonnay. On est dans la dimension tonique du champagne avec une jutosité de la bulle prolongée par des notes de clémentine et de mirabelle. La composition parcellaire valorise les lieux-dits : le Blanc de Pinot Noir séduit par sa fraîcheur d'agrumes et une maturité veloutée portée par des notes de mangue et un zeste

de noyau. Grâce à une maîtrise de la macération, le Rosé de Mailly décline les fruits rouges croquants relevés par des saveurs de kirsch et un zeste de mandarine. On sent l'exposition méridionale dans la juste maturité de fin de bouche. L'équilibre naturel entre acidité et maturité confère une amplitude dès l'attaque à la cuvée Extra Brut dosée à 2,3 grammes. Celle-ci exprime toute la salinité du terroir en finale, avec un pinot noir exposé au nord. La cuvée Les Échansons 2008 couronne la série. Des notes de brioche et de fruit rôti s'animent autour des senteurs de tabac blond. Progressivement, ce cru prend une dimension épicée et gagne en soyeux, de quoi révéler l'onctuosité naturelle du vin et célébrer, comme il se doit, les 90 ans de cette coopérative digne des grandes maisons. Il en va ainsi de Mailly Grand Cru qui partage le bien commun et combat la banalisation du goût. ✦ DENIS HERVIER

Sébastien Moncuit
dans Le Haut des
Chalois à Mailly.