

RENCONTRES

*Brad Pitt
Vitalie Taittinger
Frederik Paulsen
Xu Bing...*

PHÉNOMÈNE

La Champagne se met au vert

AILLEURS

*Les vigneronns du Liban
et de Syrie*

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

LE



CHAMPAGNE
AU RITZ

Les plus belles cuvées pour célébrer le temps retrouvé

NUMÉRO 20 / 1^{ER} DÉCEMBRE / SUPPLÉMENT DU FIGARO N° 23 729
COMMISSION PARITAIRE N° 0421C83022 / NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

PREMIER PLAN

BRAD PITT, LA VIE EN ROSE

→ **A** défaut de l'avoir goûté, c'est le dernier champagne dont on parle. Son nom : « Fleur de Miraval ». Il est présenté comme « le champagne de Brad Pitt ». Mais c'est un brin plus compliqué. Le nouveau flacon, énième innovation dont la grande région viticole a le secret, associe les Péters, Champenois et experts reconnus du vin des sacres et les Perrin de Châteauneuf-du-Pape, une des familles françaises les plus influentes dans le secteur viticole. Ces derniers, propriétaires du prestigieux domaine de Beaucastel, sont liés aux Américains Pitt-Jolie pour ce qui concerne la production et la distribution des flacons de Château de Miraval. Tous se sont retrouvés pour créer un vin d'exception.

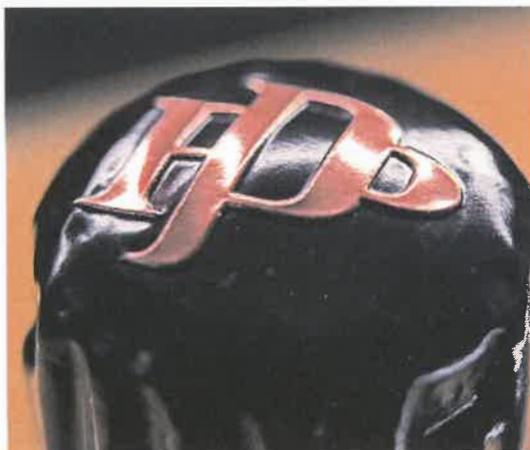
En préambule de cette décision, il y eut de belles et longues séances de dégustation, rythmées par des centaines de « Plop », comme le raconte Marc Perrin : « Rodolphe Péters et moi-même, nous nous connaissons depuis longtemps. Chaque fois que nous ouvrons une bouteille de champagne rosé, nous adorons la partie chardonnay mais nous considérons que le pinot noir contredisait l'évolution du vin. » Rodolphe Péters de confirmer : « Finalement, nous ne buvions que des blancs. Nous avons voulu pousser notre idée esthétique et gustative du vin en combinant le pinot noir jeune et le chardonnay âgé. De son côté, Brad Pitt souhaitait depuis longtemps faire un champagne, reprend Perrin. Il y a quatre ans, nous avons décidé de nous lancer tout en restant dans l'univers du Château de Miraval, en Provence. Nous sommes la seule maison de champagne qui ne va produire que du rosé. »

Une fois les partenaires réunis, il est temps de passer de la théorie esthétique à la pratique. La formule magique ? « Les chardonnays sont tous issus de la Côte des Blancs. Nous avons pris des vins clairs de la dernière récolte. Nous avons ajouté des vins de réserve de plusieurs anciens millésimes qui avaient passé six ou sept ans sur lies en cave, des jus qui avaient une aromatique plus complexe, moins primaire. C'est un assemblage incroyable que la champagne autorise, avec de la fraîcheur, des notes d'agrumes, la dimension saline du calcaire. Et puis, nous sommes allés chercher des pinots noirs à

Vertus, des raisins qui sont moins dominés par les arômes de fruits noirs, qui sont plus portés sur les agrumes. »

À défaut de goûter Fleur de Miraval – on ne s'en remet pas –, il s'agit de s'informer sur les références des associés, l'univers œnologique qui les a inspirés. Il est question des grandes cuvées de Krug Rosé, d'un Cristal Rosé 2002... « Nous ne cherchons pas l'opulence. Nous sommes attachés à la fraîcheur, à la complexité, à l'élégance », explique Rodolphe Péters.

À parler ainsi d'un vin dont on ne fait qu'imaginer la couleur, l'odeur et la taille de la bulle, on finit par se demander si tout cela n'est pas une grosse blague. Sauf que pour abriter ladite plai-



« NOUS NE CHERCHONS PAS L'OPULENCE. NOUS SOMMES ATTACHÉS À LA FRAÎCHEUR, À LA COMPLEXITÉ, À L'ÉLÉGANCE » Rodolphe Péters

santerie, une véritable nouvelle maison de champagne a été créée au Mesnil-sur-Oger, avec son cuvier, ses caves. « Nous avons déjà réalisé quatre mises en bouteille et immobilisé quatre années de récolte avant la première vente. L'investissement est conséquent », souligne Rodolphe Péters. 20 000 bouteilles de Fleur de Miraval – vendues 340 euros – vont être produites chaque année. « Nous sommes une petite maison internationale », explique Marc Perrin. La distribution devrait toucher d'entrée une centaine de pays. « Mais il ne s'agit pas d'un projet "business", c'est un projet esthétique », reprend Marc Perrin. Très bien. N'empêche que ce qui est beau, bon et bien vendu peut parfois être rentable.

Fleur de Miraval se positionne sur le créneau des champagnes de vigneron, ces microcuvées réalisées dans des volumes bien plus faibles que celles des grandes marques et que l'on retrouve de plus en plus souvent – en temps normal –, en bonne place sur les cartes des vins des restaurants à la mode, à Paris ou New York.

On imagine que Fleur de Miraval a été produit avec tout le savoir-faire et l'attention nécessaires. La distribution ne sera pas un problème. Quant à la communication sur le produit, elle repose sur les épaules de Brad Pitt, pas vraiment un débutant. Ce qui augure un bel avenir à ce champagne de vigneron, pas tout à fait comme les autres. Mais le goûtera-t-on un jour ?

Stéphane Reynaud

VISA

PERSPECTIVES

À Reims ou à Champillon, le patrimoine champenois sait se réinventer



STRATÉGIQUE

Au cœur de la cité, face à la cathédrale, l'ancienne et emblématique caserne des pompiers devient un lieu de ralliement et de convivialité. Les vignes et les symboles de la Champagne ont inspiré sa rénovation en hôtel, depuis peu enseigne du label de luxe Autograph Collection du groupe Marriott. Outre la brasserie La Grande Georgette, les Rémois apprécient en cette saison le jardin d'hiver et la douceur du spa, entre hammam et piscine à débordement.

Lacasernechanzy.com



SUR MESURE

Meilleur hôtel de France en 2019, le Royal Champagne Hotel & Spa vient d'être de nouveau distingué par les Condé Nast Traveler's Readers Choice Awards. Désormais meilleur resort d'Europe 2020, le 5 étoiles a inauguré à l'automne une toute nouvelle héli-surface. Au cœur des vignes, en contrebas de l'hôtel qui a fait peau neuve il y a trois ans, celle-ci accueille des hélicoptères qui partent de la capitale pour faire découvrir les Coteaux champenois. Un vol de 45 minutes, comme un avant-goût des voyages sur mesure que l'établissement de Champillon peut imaginer pour accueillir ses clients.

Royalchampagne.com

Catherine Deydier