

## &lt; QUARTIERS LIBRES &gt;



La belle équipe du champagne Mignon. Pierre, le père, Jean-Charles, le fils, Céline, la fille, et Yveline, l'épouse.



L'AFFAIRE DE  
BERNARD  
BURTSCHY

**GRAND  
BOUCHON,  
MÉDOC  
ROUGE 2012**

**U**n beau médoc gourmand, gentiment vanillé et surtout doté d'arômes de framboise et de vanille. Aux deux tiers de merlot, d'où le charme, ce médoc est solidement structuré par le tiers de cabernet sauvignon. Il peut se boire jeune sur une grillade, mais quelques années de maturation ne lui feront pas peur. Révélations d'Hubert de Boiard, Yvon Mau, en GMS, 5,85 €

VIN

**PIERRE MIGNON : BÉNI SOIT MON NOM**

**S**i j'avais eu à choisir un nom pour mon champagne, j'aurais certainement pris le mien ! » Pierre Mignon pratique l'art de la simplicité avec bonheur. La réussite est arrivée à son pas tranquille de paysan, après quarante années de travail. Il reconnaît que le nom de Mignon l'a aidé, surtout au début, quand il montait à Paris avec sa camionnette remplie de bouteilles. Son nom amuse beaucoup, et le champagne est bon. Quant à son producteur, il pratique un relationnel bonhomme, passant d'un client qui le renvoie à un autre puis un autre, comme un marcottage de l'amitié. Mignon devient bientôt le champagne chéri des

douaniers et des policiers et, de flic en flic, il entre dans les ministères, à l'Intérieur, à Matignon et à l'Élysée enfin, sous Mitterrand. Il y restera sous Chirac et Sarkozy. En hommage à ses bienfaiteurs, il sort une bouteille Jacques Chirac le jour de son élection et une autre pour Nicolas Sarkozy. Ces flacons présidentiels sont devenus des collecteurs. Pierre-Mignon-Champagne a quitté aujourd'hui les ors des palaces républicains, victime collatérale des restrictions sur les pots de départ à la retraite, anniversaires, promotions et célébrations diverses. L'ancien ouvrier agricole (il a quitté l'école à 15 ans) a réussi. Avec une production actuelle de 450 000 bouteilles, le champagne est

devenu l'affaire de la famille : Yveline, l'épouse, assure la gestion et la comptabilité, Céline, la fille, développe le marketing et Jean-Charles, le fils, « fait » le vigneron. Quant à Pierre Mignon, il continue le relationnel avec la manière douce de l'amitié. Son ami le chef Dominique Bouchet, qui vient d'obtenir 2 étoiles Michelin dans son tout récent restaurant de Tokyo (il en a déjà une à Paris), l'introduit dans le monde très courtisé du pays du Soleil-Levant. Pierre Mignon a élaboré pour lui un champagne sur mesure, non dosé, d'une grande pureté. Cette pureté est la marque maison : brut, rosé de saignée, millésimé, et l'éblouissante Cuvée Pure. De 18 à 40 €, qualité-prix sans égal.

**JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU**