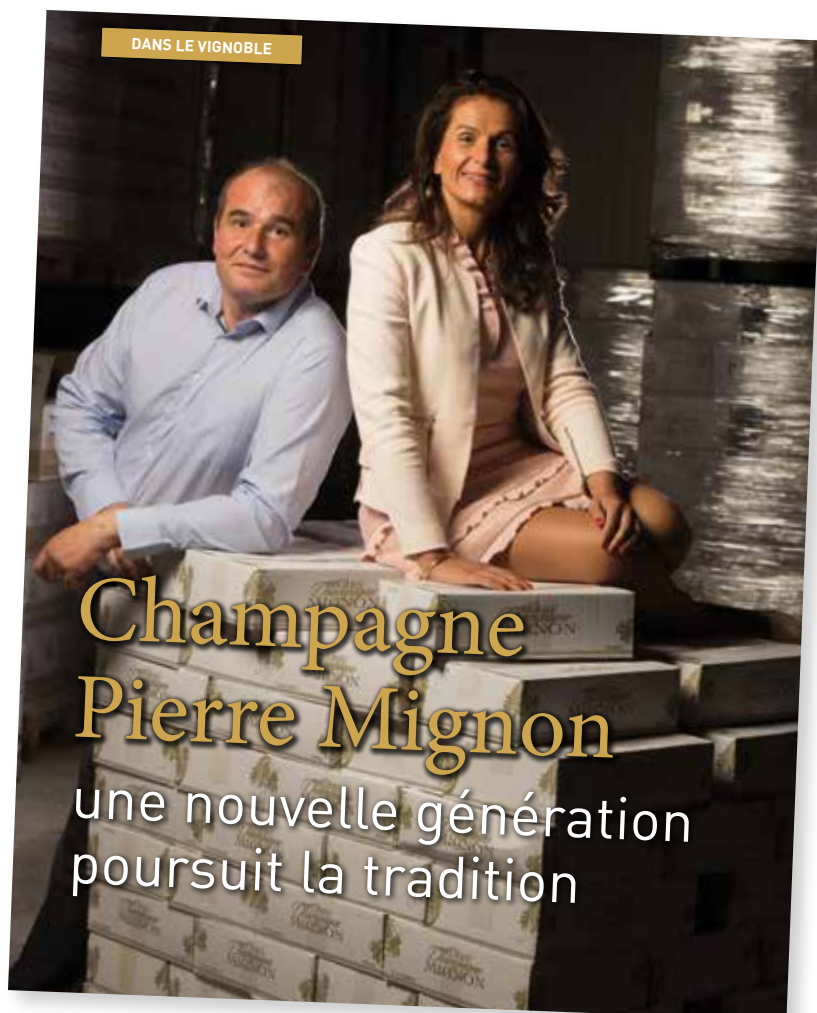


BULLES & MILLÉSIMES
n°9 - Décembre 2017



Progressivement, Céline et Jean-Charles Mignon prennent les rênes de la maison familiale du Breuil, dans la vallée du Surmelin, au sud-ouest d'Épernay (Marne). Sous le regard de leur père Pierre, fondateur du domaine, ils impriment leur style. Par Mathieu Coty

Il y a presque vingt ans déjà, en 1999, Céline et Jean-Charles intégraient officiellement la maison Pierre Mignon. La jeune femme venait de terminer des études de commerce tandis que son frère avait achevé un ultime stage à Saint-Émilion, dans le Bordelais.

Néanmoins, leur implication au sein de l'entreprise familiale, située au Breuil, remonte bien plus tôt comme en témoignent leurs souvenirs.

« J'ai en mémoire des réceptions de clients le week-end ou encore des déplacements sur divers salons lorsque j'étais enfant », rapporte Céline. « Et moi les premières vendanges auxquelles j'ai participé, à l'âge de 12 ou 13 ans, confie Jean-Charles. J'ai encore en tête l'image des pressoirs qui tournaient toute la nuit. »

À cette époque, leurs parents, Yveline et Pierre, travaillent à agrandir l'exploitation. Le premier tirage de 2.000 bouteilles appartient déjà au passé mais les volumes sont loin des 450.000 cols actuels. Pour autant, leur champagne est apprécié de quelques-unes des plus belles tables de l'Hexagone dont le Plaza Athénée d'Alain Ducasse et le Bistrot du Sommelier de Philippe Faure-Brac, deux prestigieux établissements parisiens.

“ Une marque se construit au fil des générations ”

« À nous de relever les défis ! »

Aujourd'hui, l'exploitation couvre 17 hectares répartis sur l'ensemble de la Champagne. Le catalogue compte dix cuvées classiques et s'est enrichi, en 2017, du « Clos des Gravieres », dernière création en date de Jean-Charles.

Le cadet veille sur le vignoble et la production. « J'aime le travail de la terre et de la vigne et je prends beaucoup de plaisir à élaborer nos vins. Je crois que j'ai réussi à instaurer mon style, à faire franchir un nouveau cap à notre maison. »

Sa sœur Céline s'est tournée vers la commercialisation, le marketing et la communication. « J'ai toujours baigné dans ce monde, alors je m'y sens plutôt bien. Nos parents ont développé une belle entreprise. À nous, aujourd'hui, de relever les défis ! Une marque se construit au fil des générations. »

Avant Pierre, il y eut son père et son grand-père, eux-mêmes vigneron. Et après Céline et Jean-Charles, il y aura sûrement leurs enfants. Dans l'univers du champagne, la longue lignée des Mignon n'est pas prête de s'éteindre. ■