



VIN
COMMENT LES CHAMPAGNES
DU VIGNERON PIERRE **MIGNON** ONT
SÉDUIT LES PLUS BELLES
TABLES **PAGE 32**



VIN



Le domaine de la famille Mignon, au Breuil, dans la vallée du Surmelin, un affluent de la Marne. CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

La revanche du pinot meunier

VIGNOBLE Avec ce cépage souvent mal aimé, Pierre Mignon obtient des champagnes à la belle rondeur qui trouvent leur place sur les tables les plus prestigieuses.

A ROGER POURTEAU

voir pignon sur rue dans la rue des Grappes-d'Or, c'est déjà tout un symbole. Ici, pourtant, nous ne sommes pas dans l'une des villes phares du champagne, mais dans un village de 380 âmes de la vallée du Surmelin, un modeste affluent de la Marne toute proche. À mi-chemin entre Epernay à l'Est et Château-Thierry à l'Ouest, Le Breuil est le berceau de la famille Mignon depuis cinq générations. Tous vignerons de père en fils, leur implantation remonte à 1892. Si la notion de maison familiale a un sens, c'est bien ici qu'on le découvre avec quatre membres du clan Mignon aux commandes : Pierre et son épouse, Yveline,

mais aussi leurs deux enfants : Céline, en charge des relations commerciales et du marketing, et Jean-Charles, responsable des vignobles et des vins.

C'est en 1990 qu'est prise par la famille la décision de passer du statut de récoltant-manipulant à celui de maison de négoce. Depuis, les ventes n'ont pas cessé de progresser : des 25 000 bouteilles en 1970, quand Pierre Mignon a pris la direction de l'affaire, la maison est passée quarante ans plus tard, à plus de 400 000 flacons commercialisés en France et à l'étranger (35 %). Un saut quantitatif autant que qualitatif, l'objectif de Pierre Mignon étant « d'élaborer des grands champagnes de caractère », des vins appréciés aujourd'hui « pour leur rondeur, leur finesse et leur pureté ».

Le vignoble familial (complété ensuite par des achats de raisins) couvre

16 ha et il a l'avantage de ne pas être concentré en un seul lieu. Il se répartit, au contraire, entre trois grandes zones viticoles de la Champagne : la vallée de la Marne, la Côte des blancs et la région d'Epernay. Une diversité d'origines bien faite pour servir les desseins de Pierre Mignon, convaincu qu'un grand choix d'assemblages contribue à garantir à ses vins « une qualité constante ». Message reçu cinq sur cinq, en tout cas, par les amateurs du champagne de la petite maison du Breuil qui se recrute

Les bouteilles Pierre Mignon ont fait leur apparition au Palais de l'Élysée dans les années 1980

tent dans les milieux les plus insoupçonnés.

N'allez pas chercher ces bouteilles-là en grande distribution, vous ne les trouverez pas. En revanche, elles ont fait leur apparition au Palais de l'Élysée dans les années 1980, certains ministères et de nombreuses mairies ne sont pas insensibles à leurs bulles et l'on sert toujours du Pierre Mignon dans de nombreuses ambassades et des consulats de France à l'étranger. Dominique Bouchet, le chef de la rue Treilhارد, à Paris, est un fan de ces champagnes gourmands, tout comme le pâtissier Ladurée, les chocolateries Royce, au Japon, et bon nombre de palaces. Très appréciée en Asie et en Europe, l'étiquette de la marque est connue jusqu'en Afrique du Sud.

L'autre enseignement de cette belle histoire devrait être tiré par tous ceux, et ils sont nombreux, qui affichent un mépris ostentatoire à l'égard du pinot meunier, le cépage mal aimé qui occupe pourtant 34 % du vignoble champenois, davantage encore dans la vallée de la Marne et singulièrement au Breuil où le morillon-taconé (c'est son ancien nom)

représente 86 % de l'encépagement. Le vignoble de Pierre Mignon lui-même est composé de 60 % de meunier. Le chardonnay (30 %) et le pinot noir (10 %) complétant la trilogie.

Pas étonnant que le meunier soit à la fête dans la maison du Breuil, comme il l'est parfois à Argenteuil quand cette commune du Val-d'Oise était réputée pour ses vins. La famille Mignon n'a jamais décrié ce cépage comme il est parfois de bon ton de le faire en Champagne. La preuve, parmi les seize cuvées élaborées (un record ?) neuf sont à dominante pinot meunier dans des proportions qui vont de 50 à 80 %, et dans cinq autres ce pourcentage est de 30 à 35 %. Un vrai festival pour ces grappes compactes à petits grains sphériques d'un noir bleuté.

Archidopée au meunier, la Grande Réserve Brut est fruitée et tout en rondeur ; ses arômes subtils, le rosé les doit à ce cépage qui joue aussi un rôle déterminant pour garder sa fraîcheur à la cuvée Pure sans dosage. Même le Prestige Rosé de saignée, dans lequel le meunier est prépondérant, nous offre un champagne très typé et doté d'une belle vinosité. Six de ces multiples cuvées sont millésimées chez les Mignon, et celles-là sont alors dominées par le chardonnay, mais tirées en quantité limitée et seulement les grandes années. L'une des plus appréciées, la cuvée Année de Madame se distingue par une richesse aromatique particulièrement complexe.

Et comme les traditions familiales n'ont jamais été un frein à l'innovation, les Mignon ont aussi imaginé une série de cuvées baptisée Les Sublimes et logées dans des bouteilles de couleur métallisée : rouge, jaune, dorée, rose et cuivre. « Des perles rares tirées en quantité limitée et qui constituent de magnifiques cadeaux », fait remarquer Céline Mignon. Quant aux tarifs, ils sont à l'image de la famille : très accessibles : de 21 à 26 euros pour les cuvées classiques et jusqu'à 55 euros pour Les Sublimes. ■

Pour en savoir plus sur le pinot meunier

Ce cépage, qui est apparu au XVI^e siècle, occupe en Champagne une superficie de près de 11 000 ha, principalement sur les sols glaiseux de la vallée de la Marne et dans l'Alsne. Sous le nom d'« auvernat gris », il est aussi le principal cépage du vignoble de l'Orléanais où on le dénomme parfois « gris meunier ». C'est parce que le dessous

de ses feuilles est recouvert d'un duvet cotonneux de couleur blanche, rappelant la farine, qu'on lui a donné le nom de meunier. En Champagne, on se souvient encore qu'en 1976, une année de grande sécheresse, la vivacité du meunier a apporté aux assemblages un supplément de nervosité qui fut bénéfique à ce millésime. R. P.