



*Pierre Mignon est un paysan champenois, de vieille et bonne souche évidemment. Cinq générations se succèdent dans son village de Breuil, 380 âmes. De cet héritage, il a fait une merveille.*

## PIERRE MIGNON

# L'héritier de la terre

bouteille à son nom en 1975. Sa production est alors confidentielle, trois mille exemplaires, mais il faut tout de même les vendre. Les débuts sont difficiles. « J'ai abandonné l'école à 15 ans, se souvient-il. Je n'avais pas quitté ma campagne et n'étais jamais allé à Paris. La première fois, je devais avoir 24 ans. Je partais avec ma camionnette. J'allais d'un contact à l'autre chez

**La famille Mignon, de gauche à droite : Evelyne, Pierre, Céline et Jean-Charles. Réunis dans leurs vignes sous le feu d'un soleil couchant, ils célèbrent la fin des vendanges.**

des gens qu'on m'avait recommandés. J'ai fourni des fonctionnaires des douanes, puis de la police. Ils buvaient du champagne Pierre Mignon. Mon nom les amusait. J'ai eu aussi une clientèle dans les ministères. » Quarante ans plus tard, au pas tranquille du paysan, la maison de champagne Pierre Mignon s'est gentiment développée ; elle possède désormais 15 hectares en propre et sort quatre cent

mille bouteilles par an. Celles-ci vont jusqu'au Japon où sa fille Céline, chargée du marketing, a trouvé une clientèle fidèle. « Au culot », il sort une cuvée Jacques Chirac le jour de son élection présidentielle, et une autre pour Nicolas Sarkozy. 80 % pinot meunier, 10 % pinot noir et 10 % chardonnay, le même assemblage maison, et le même prix que la bouteille normale. Il fait un malheur ! Introuvables aujourd'hui, ces flacons présidentiels sont devenus des collectors. Epaulé par son fils Jean-Charles, Pierre Mignon propose une gamme complète : un brut, un millésimé et rosé de saignée dans une gamme de prix allant de 18 à 40 euros. Avec, tout en haut, une cuvée Pure non dosée. C'est vif, frais, citronné, élégant et croquant, un vrai champagne de vigneron.

**D**ans la famille, la propriété a toujours oscillé entre trois et cinq hectares, jamais plus, au gré des heurs et malheurs du moment, guerres ou conjonctures économiques.

Tous vendaient leur raisin, ce qui leur permettait de vivre. Très vite après leur mariage, son épouse Evelyne le persuade que travailler la vigne, avoir les pieds dans la terre toute la journée, c'est bien, mais que faire le champagne qui va avec, c'est beaucoup mieux. Elle l'aidera en faisant les comptes, prometteuse, et jure même qu'elle se mettra en disponibilité de l'Education nationale, puisqu'elle est institutrice. Ce qu'elle fait. A l'époque, Pierre Mignon ne possède que 30 ares. Il plante sa première vigne en 1969, et vend la première