



## JEAN-CHARLES MIGNON

# La force tranquille

*Il a cultivé le réseau d'amitié tissé par son père depuis quarante ans. Parti de rien, le champagne Pierre Mignon est aujourd'hui une star au Japon.*



**J**ean-Charles Mignon : trente-six ans, 1,85 mètre pour 120 kilos, d'une générosité joyeuse, ultraprofessionnel et bon vivant. Quand il revient à la maison en 1999, après des études d'œnologie et des stages à Bordeaux, il oublie qu'en Champagne on a le droit de produire un rosé avec un assemblage de blanc et de rouge (ce qui est formellement interdit partout ailleurs en France). Il sort ainsi un champagne rosé de saignée à saveur de cerise et de framboise très tendance avec sa robe à peine teintée. Et il continue depuis. Jean-Charles s'occupe du vin tandis que Céline, sa sœur, gère la commercialisation et le marketing. Ils forment un duo totalement impliqué, à la fois fidèle à l'esprit de famille et novateur. Les enfants dont rêve tout père fondateur. « Il est plus facile de créer que de préserver et de développer, dit Pierre Mignon avec mansuétude. Quand on part de rien, on ne peut que mieux faire. Et si cela ne marche pas, on n'a rien à perdre. Mais par la suite, on est condamné à réussir... »

Le champagne Pierre Mignon, ce sont « 16 hectares de vignes en propre et des approvisionnements réguliers de raisins achetés grâce aux liens amicaux tissés depuis des décennies. » Et Pierre Mignon s'y connaît

### EN HÉRITAGE, 9 CUVÉES AU STYLE MARQUÉ PAR LA PURÉTÉ ET L'ÉLÉGANCE

en amitié. Depuis le temps où il débarquait à Paris avec sa camionnette, livrant un client qui le recommandait au suivant... Partie de 2 500 bouteilles en 1973, la production atteint aujourd'hui l'aimable vitesse de croisière de 450 000 unités. « Jusqu'à 500 000 bouteilles, on reste dans le domaine du raisonnable, affirme Jean-Charles. Le projet n'est pas de développer à outrance, mais de s'améliorer. » Des propos qui ravissent son père : « Mon fils n'est jamais satisfait. Il croit qu'on peut toujours faire mieux et ça me plaît. Si mes enfants n'avaient pas été à la hauteur, j'aurais laissé tomber. » Cette hypothèse a valeur de compliment pour ses enfants qui, à son image, sont aussi exigeants et efficaces que chaleureux.

Dans la famille, on est vigneron depuis cinq générations. La maison est enracinée dans la vallée de la Marne entre Château-Thierry et Epernay, dans le village du Breuil, terroir de prédilection du pinot meunier. Producteur depuis bientôt quarante ans, Pierre Mignon élabore aujourd'hui neuf cuvées d'un style marqué par la pureté et l'élégance. Parmi elles : Rosé de Saignée (21,90 €), une cuvée millésimée Année de Madame en rosé (26,10 €) et en blanc (25,50 €). Et un blanc de blancs brut sans année Cuvée Pure (21,90 euros) imaginé à la demande du chef Dominique Bouchet, deux étoiles Michelin à Tokyo, une étoile à Paris. On ne refuse rien à un ami. Un vin non dosé, franc, équilibré et profond, idéal pour l'apéritif. Et aussi un Blanc de Blancs Grand Cru (22,30 €) fruité, à la délicate finale citronnée. Et, depuis que le chocolatier japonais Royce l'utilise pour un délice au champagne qui fait fureur, Pierre Mignon est devenu une star au pays du Soleil-Levant. ♦

JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU