

PARIS MATCH du 7 au 15 décembre 2017

vivrematch/vindefête

« **S**i j'avais eu à choisir un nom pour mon champagne, j'aurais pris le mien! » Pierre Mignon pratique l'art de la simplicité avec humour. « Dans la famille, on est vigneron depuis cinq générations, raconte-t-il. J'ai arrêté l'école à 15 ans. J'ai travaillé dans les vignes avec mon père. Il possédait bien quelques arpents, mais on travaillait surtout pour les autres... »

Pour Pierre Mignon, la réussite est arrivée à son pas tranquille de paysan, après quarante années de labeur. Il en avait tellement envie. Et sa femme, Evelyne, aussi. Très vite après leur mariage, elle le persuade que travailler la vigne pour les autres, c'est bien, mais produire son propre champagne, c'est mieux. Elle l'aidera en faisant les comptes, promet-elle, et se mettra en disponibilité de l'Education nationale (elle est institutrice). Pierre Mignon ne possède que 30 ares à l'époque. Il plante sa première vigne en 1969, et vend sa première bouteille à son nom en 1975. La production est alors confidentielle : 2 500 bouteilles. Mais il faut quand même les vendre. Les débuts sont difficiles. « Je n'avais jamais quitté ma campagne et je n'étais jamais allé à



Pierre Mignon en famille dans les caves. À g., Evelyne, son épouse, Céline, sa fille, et Jean-Charles, son fils. La deuxième génération assure la succession. À dr., une bouteille en or pour Noël.

## PIERRE MIGNON, LONGTEMPS OUVRIER AGRICOLE POUR LE COMPTE DES AUTRES, A PRÉFÉRÉ FAIRE SON PROPRE CHAMPAGNE

Paris. La première fois, je devais avoir 24 ans, j'allais d'un contact à l'autre chez des gens qu'on m'avait recommandés. J'ai fourni des clients 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... » Au culot, il sort une bouteille « Jacques Chirac » le jour de son élection présidentielle et une autre plus tard pour Nicolas Sarkozy : 80 % pinot meunier, 10 % pinot noir et 10 % chardonnay, le même assemblage maison et le même prix que la bouteille normale. Un malheur ! Introuvables aujourd'hui, ces flacons présidentiels sont collectors. « Champagne Pierre Mignon » a quitté les ors des palaces républicains, victime

des restrictions sur les pots de départ à la retraite, promotions et célébrations diverses. Désormais, sa trajectoire est internationale et le mène jusqu'au Japon où il a trouvé une clientèle fidèle.

La maison produit 450 000 bouteilles par an. Pierre Mignon représente 16 hectares de vignes en propriété et bénéficie d'approvisionnements réguliers de raisins qu'il achète, grâce aux liens amicaux tissés depuis des décennies. Le champagne Pierre Mignon est devenu l'affaire de la famille : Evelyne, l'épouse, assure la gestion et la comptabilité. Jean-Charles, le fils, s'occupe du vin ; Céline, sa sœur, se charge du reste, commercialisation et marketing... Tous deux passionnés, totalement impliqués, à la fois fidèles à l'esprit de famille mais aussi inventifs et novateurs, ils sont les enfants dont rêve tout père fondateur. « C'est plus facile de créer que de préserver et de développer, affirme ce dernier, avec indulgence. Quand on crée à partir de rien, on ne peut que mieux faire. Mais après, on est condamné à réussir... » Quant à lui-même, il a passé la main, mais « il ne nous quitte pas, ma sœur et moi, reconnaît Jean-

Charles. Son regard nous accompagne. Il était partout à la fois, dans les chais, la vigne, à la vinification, à la distribution.

Il participait au remuage quotidien des bouteilles ; il se faisait à la main à l'époque ; un quart de tour par jour ! Nous avons repris son projet d'atteindre une production de 500 000 bouteilles, et pas au-delà. Pour rester dans le domaine du raisonnable. Il ne s'agit pas de se développer à outrance mais de s'améliorer... » Des propos qui ravissent le 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... »

Pierre Mignon propose une gamme complète de brut, millésimé et rosé de saignée, dans une gamme de prix entre 18 et 40 euros. Avec, tout en haut, une cuvée « pure », non dosée. C'est vif, frais, citronné, élégant et croquant, un vrai champagne de vigneron. ■

(Suite page 140)

