

FLACONS

07-2022

*of champagne
&
rosé*

Numéro gratuit du samedi 9 juillet 2022, supplément de N° 24801, ne peut être vendu séparément.

L'EQUIPE

LE
CŒUR
QUI
FAIT
MUMM

LAURENT FRESNET,
CHEF DE CAVES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

“ *NOS CHAMPAGNES
RÉVÈLENT L'UNIVERS SALIN
ET IODÉ DE NOS TERROIRS.* ”



L'ASSIETTE CHAMPENOISE

Isabelle Kroun, chargée de communication, et Thomas Lombard, directeur général, profitent du potager d'Arnaud Lallement, chef triplement étoilé (légèrement en retrait).

DÉSORMAIS CERTIFIÉES BIO, LES VIGNES DE LA MAISON LOMBARD DONNENT NAISSANCE À DES CUVÉES D'UNE RARE PRÉCISION. UNE ODE À NOS TERROIRS!



LOMBARD

DU VÉGÉTAL, DU MINÉRAL *ET DES ÉTOILES*

PAR PHILIPPE RICHARD ■ PHOTO LEIF CARLSSON
■ COIFFURE ET MAKE-UP KEVIN & ALEXINE (H & F)

T

Thomas Lombard peut être fier de son œuvre. Lui qui a pris la suite de son père en 2017 a achevé de la plus belle manière le virage amorcé en 2004, apportant une philosophie bourguignonne de précision à sa maison. Il partage la même ambition que lui, celle de produire des champagnes de terroir, afin de pouvoir révéler les caractères des plus belles parcelles de leur vignoble. Alors que la Champagne a bâti son succès sur la notion d'assemblage - de cépages, de terroirs et d'années -, la maison sparnacienne prend le contre-pied et met en avant les grands terroirs de la région. Avec son chef de

caves, Laurent Vaillant, ils ont déjà créé une collection riche de huit références. Chaque cuvée, issue d'un seul cépage, permet d'appréhender la complexité et la diversité de la région. Pour les élaborer, Thomas Lombard et son chef de caves peuvent compter sur des achats de raisin de grande qualité auprès de partenaires avec qui la maison a noué des relations durables, parfois depuis plusieurs décennies. Mais la plus emblématique de ces cuvées est, à n'en pas douter, « Les Ribauds », une parcelle sur le premier cru Villedommange, dans la Montagne de Reims. Ce pur pinot meunier est élaboré exclusivement avec des raisins du domaine familial, qui vient d'achever sa conversion en bio. « Le travail dans les vignes est primordial, explique Thomas Lombard, mais celui effectué en cave est tout aussi important. Les vins font l'objet d'un soin de tous les instants, et ceux de la gamme Terroir sont produits en brut nature, c'est-à-dire sans dosage. Notre objectif est d'être au plus proche de la réalité du lieu-dit dont les raisins sont issus, et révéler ainsi leur univers salin et iodé. » Autant dire que ces champagnes offrent un terrain de jeu formidable pour les plus grandes toques, à l'image d'Arnaud Lallement, triplement étoilé à L'Assiette Champenoise, à Tinquieux. Quel bonheur d'associer ce champagne cristallin avec les plats raffinés et gourmands du chef.