LE MAGAZINE HÉDONISTE

HOMME Deluxe

ALEXANDER KRAFT

NOUVELLE COLLECTION ÉTÉ, ÉTHIQUE ET CHIC

BALADE
DÉCOUVREZ LA FRANCE DE L'ŒNOTOURISME

JOYCE JONATHAN
UNE MAMAN JAZZY, GEEK ET ROMANTIQUE

SOINS CHEVEUX
10 PRODUITS QUI FONT DES MIRACLES

CULTURE
LECTURE, EXPOS, HÔTELS LITTÉRAIRES MUSIQUE...

FÊTE DES PÈRES DES CADEAUX QU'ILS VONT AIMER :

★ DES ROSÉS PREMIUM
★ UN CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ
★ UN VÉLO EN BAMBOU
★ UN LUMINAIRE SIGNÉ PERZEL
★ UN KIT SOINS BULLDOG
★ UN PARAPLUIE DE CHERBOURG
★ [illegible]AIRES DE STAR
★ UN STA[illegible]TE DE CHASSE
[illegible]-FARI

BELUX : 7,5 € - CH : 11,90 FS - CAN : 12,95 $CA
magazinehommedeluxe.com
L 12402 - 64 - F: 7,00 € - RD

Journaux.fr

CHAMPAGNE LOMBARD

Une histoire DE TERROIRS

CETTE MAISON FAMILIALE FÊTERA SES 100 ANS D'EXISTENCE EN 2025. C'EST POURTANT UNE TOUTE NOUVELLE HISTOIRE QUI A COMMENCÉ, EN 2017, AVEC L'ARRIVÉE DE THOMAS LOMBARD AUX MANETTES.

Par Philippe Richard. Photos DR

Dans l'univers des maisons de champagne, Lombard tient une place un peu à part. Toujours familiale après un siècle d'existence, elle fut fondée à Épernay par Robert Andrieu, en 1925, sous le nom de Société anonyme Magenta. Pas très glamour pour une entreprise de négoce qui consacrait la plus grande partie de son activité à élaborer du champagne sous marque de distributeur. Si l'affaire est lucrative, elle ne satisfait pas Thierry Lombard, son petit-fils. En 2004, il mène tambour battant la première révolution de la maison : il se sépare des activités liées à la grande distribution, change l'intitulé de la maison pour lui donner son patronyme et achète la maison Médot et ses 5,5 hectares de vignes en premiers crus sur la Montagne de Reims. Thierry Lombard va enfin produire des champagnes qu'il aime, aidé en cela par le recrutement d'un nouveau chef de cave qui sera aussi responsable du vignoble : Laurent Vaillant. L'entreprise devient une maison vigneronne et commence à développer l'idée de travailler sur des vinifications parcellaires.

Une approche qui détonne

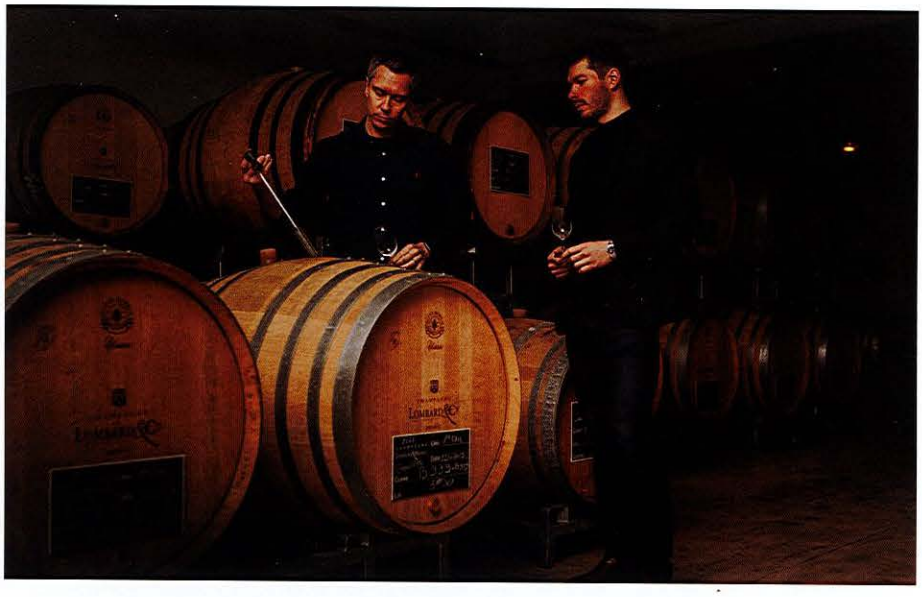
Une voie que Thomas Lombard poursuit et intensifie lorsqu'il prend la suite de son père, en 2017. « J'ai fait mes études à Dijon, en Bourgogne, où j'ai pu appréhender la notion de terroir, leur réalité. C'est ce que j'ai souhaité continuer à explorer dans notre maison. » Pour lui, quatre paramètres définissent un terroir : son sol, son climat, son relief et sa viticulture. « Chacun d'entre eux transmet une empreinte minérale au vin. » Une approche qui détonne dans le monde de la bulle champenoise qui, depuis des siècles, assemble des millésimes, des crus et des cépages pour élaborer ses cuvées. Ici, on cherche plutôt à tout décomposer. C'est pourquoi le duo Thomas Lombard-Laurent Vaillant va créer, à côté des cuvées traditionnelles (brut sans année, rosé, blanc de blancs, blanc de noirs ou millésimé), une collection dite Terroir, riche aujourd'hui de huit références. Une invitation à parcourir la Champagne à travers des crus aussi prestigieux que Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Verzenay, Cramant, Avize, et d'autres moins connus, mais tout aussi intéressants,

tels Oiry, Rilly-la-Montagne, Villeneuve, Taissy, ou encore Villedommange. C'est d'ailleurs sur ce village qu'est produite la cuvée Les Ribauds, la seule de la gamme issue des vignes en propriété.

La révolution du bio

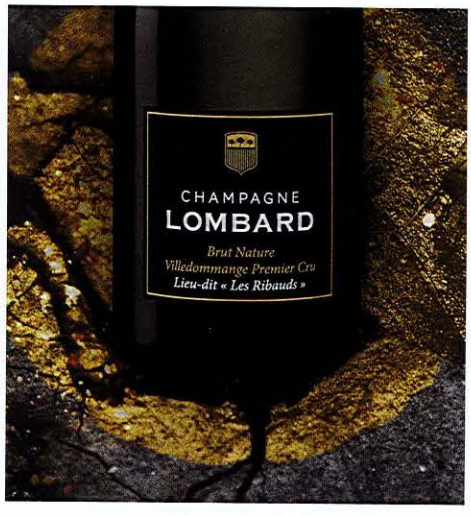
Et comme si ce découpage parcellaire ne suffisait pas à révéler la vérité du sol, Thomas Lombard s'est lancé dans une nouvelle révolution. « Je suis convaincu que le mode de culture influe sur le goût du vin. C'est pourquoi, à mon arrivée, nous avons décidé de passer les vignes de notre domaine en bio. C'est autant un acte d'écologie que d'exploration gustative », explique-t-il. « Avec la marque Médot, nous avions déjà une cuvée bio. Je trouve que le vin y est plus ouvert, plus généreux et plus précis. » La conversion, lancée en 2019, s'achèvera cette année. « Alors que 2019 et 2020 étaient relativement simples, 2021 nous a mis à rude épreuve avec ses conditions climatiques très compliquées. Nous aurions pu renoncer, mais nous avons tenu bon et n'avons pas remis notre conversion en question. » Compte tenu des temps d'élevage de la maison, plus longs que la moyenne, il faudra attendre 2025 pour l'ensemble des champagnes Médot, et 2028 pour ceux de la marque Lombard avant de pouvoir goûter les quilles certifiées bio issues des 5,5 hectares du domaine.

Bien entendu, ces vignes ne suffisent pas à la production annuelle de la maison. Elle dispose ainsi de 55 hectares d'approvisionnement dans la Côte des Blancs, la Montagne de Reims, l'Aube et la Vallée de la Marne, composant une palette de 10 grands crus et 20 premiers crus. « Certains de nos apporteurs travaillaient déjà avec mon grand-père, et nous avons engagé de nouveaux partenariats avec de jeunes vignerons qui débutent. Nous travaillons la main dans la main. Ceux qui nous fournissent les raisins destinés à la gamme Terroir sont tous en agriculture biologique ou en conversion. »



Le pari du sans-dosage

Même si le vin se fait d'abord à la vigne, le travail en cave a toute son importance. Ainsi, Laurent Vaillant dispose d'un outil de vinification à la hauteur des ambitions de la maison : 80 cuves en inox d'une contenance de 25 à 250 hectolitres, pour vinifier de manière séparée les différents lieux-dits et crus. Et comme le duo de la maison Lombard cherche surtout à ne pas masquer la vérité des terroirs, les vins sont produits en extra-brut, voire en brut nature pour la gamme Terroir, c'est-à-dire sans ajout de liqueur de dosage. « Nous souhaitons être au plus proche de la réalité du lieu-dit afin de révéler pleinement son univers salin et iodé. » Pour apporter de l'onctuosité au vin, ceux-ci sont élevés en partie en fût pendant six à huit mois, avec un léger bâtonnage pour construire les vins, leur apporter de la matière et développer les arômes (un héritage de la formation de Thomas Lombard en Bourgogne, où cette pratique, qui consiste à remettre dans le fût la lie en suspension en le remuant, est utilisée pour « graisser » les vins blancs). « Notre but n'est pas de faire des champagnes trop exclusifs. Nous cherchons à ce qu'ils soient raffinés, tendus, gourmands et complexes. »

À livre ouvert

Et pour les plus curieux dégustateurs de la gamme Terroir, Thomas Lombard a doté chaque cuvée d'une contre-étiquette originale, présentée sous forme de livret, qui permet de disposer de toutes les informations propres au lieu-dit (cépage, taille de la parcelle, année de plantation, sol, sous-sol et exposition), ainsi que celles relatives à la vinification (année de vendange, temps sur lattes, dosage, date de dégorgement). En l'ouvrant, vous découvrez une carte de la Champagne permettant de situer la parcelle, ainsi qu'un commentaire de Laurent Vaillant. Chez Lombard, on n'a rien à cacher !