Fûts et foudres de la Champagne

rencontres avec des créateurs de vins inspirés

Les éditions de l'Effervescence

Brut Nature - Cramant Grand Cru - Lieu-dit *Les Bauves*

le terrestre s'élève vers le céleste

Le Champagne Lombard

L'avis de Catherine Coutant

Structurellement négoce et philosophiquement vigneron, voici la devise de cette Maison, fondée en 1925 qui a su abandonner la course aux volumes pour se concentrer avec réussite sur le parcellaire. En 2017, à la suite d'une transmission père/fils parfaitement réussie, Thomas Lombard a pris la succession de son père Thierry pour mettre son talent et son ambition au service d'une approche quasi bourguignonne de vins de terroir. Il s'est appuyé sur l'expérience de Laurent Vaillant, son chef de caves depuis 2004, qui a su accompagner avec douceur et autorité l'évolution de la Maison. Cela s'est concrétisé par la gamme Terroir, riche de neuf références brut nature révélant chacune l'identité spécifique d'une parcelle. Thomas envisage à présent de proposer une gamme encore plus importante de lieux-dits en *e-commerce* pour valoriser une approche directe et pédagogique de sa démarche. J'ajoute que cette approche est déjà rendue lisible par des contre-étiquettes originales et instructives présentées sous forme de livrets.

L'utilisation de fûts pour accueillir les cuvées parcellaires était comme une évidence pour amener du volume au vin, lui donner du gras et le conduire vers son apogée aromatique grâce à un bâtonnage régulier. L'idée est d'atteindre l'équilibre minéral optimum sans modifier le vin. Guidée par une philosophie affirmée, cette Maison est l'exemple même d'un savoir-faire abouti au service d'une vinification spécifique adaptée à chaque vin, car les Lombard ont su évoluer vers une approche innovante, originale et passionnante. C.C

CHAMPAGNE LOMBARD
1 rue des Côtelles
51200 Epernay
www.champagne-lombard.com

Lombard - Brut Nature - Cramant Grand Cru - Lieu-dit *Les Bauves*

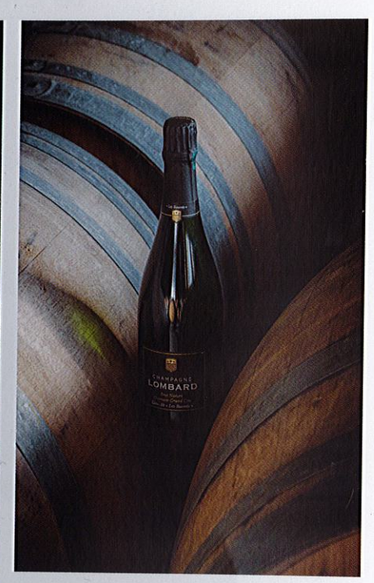
L'impression de Philippe Jamesse

Ce pur chardonnay a été récolté en 2015 sur une parcelle qui concilie argiles, limon et craie friable profonde. Les jeunes bois de chauffe humide et légère accueillent les vins durant six à huit mois après leur fermentation en cuve.

Jaune rayonnant dans une solaire intensité. L'olfaction nous plonge immédiatement dans une impression de richesse, l'agrume doré rayonne avec énormément de concentration au côté de fruits blancs à pépins tout en chair et peaux de parfaite maturité. Le cisèlement, crayeux quant à lui, se présente dans une adroite dissimulation et des notes de terre de vignes parfument la surface de respiration. Le terrestre s'élève ainsi petit à petit vers le céleste. L'évolution se montre subtilement cendrée, elle survole une matière qui condense l'éclosion de fleurs et nous emmène, en partie grâce à l'appui fruité blanc et jaune, vers les parfums acidulés de marmelade. L'élevage apporté à cette parcelle fruitière construit progressivement la fraîche enveloppe de chêne gras en alliance avec quelques soupçons épiciers : sa densité est en perpétuelle extension et se déploie, tel un film protecteur, du cœur qui concentre l'aspect confit où apparaissent

quelques essences tropicales. Le cheminement est sublime de prise et de restitution, tirant parfaitement parti de l'oxygène reçu.

La bouche est d'une sucrosité naturelle admirable, on retrouve dans le précieux élixir des touches matures, grasses, beurrées et juteuses ; c'est fascinant de richesse et de complexité. L'assise florale blanche émaillée d'acidulé citronné fait graviter autour d'elle de nobles grains d'élevage. Puis le jeu à trois qui voit s'affronter avec politesse notes caramélisées, grillées et toastées est d'un superbe soutien. Enfin, les peaux fraîches d'arachides encouragent la finale à la volumétrie. Sentiment d'un vin à la garde très prometteuse. Majestueux exemple de brut nature. Ph.J



Brut Nature - Cramant Grand Cru - Lieu-dit *Les Bauves* / Houmous de lentillons de la Champagne

Le savoir-faire de Philippe Mille

Le lentillon de la Champagne, légumineuse de notre région, se caractérise par son goût délicat, boisé.

Il s'agit d'une plante appartenant à la famille des fabaceae, d'une peau fine et fondante.

Rincer une bonne poignée de lentillons à l'eau fraîche, les disposer dans une casserole avec une branche de thym, une feuille de laurier, une carotte coupée en 4 ainsi qu'un oignon coupé en 8. Couvrir d'eau minérale, porter à ébullition, écumer, ajouter une pincée de gros sel puis cuire environ 15 min. Au terme de cette cuisson, retirer la moitié des lentilles avec un peu de bouillon et laisser refroidir.

Ajouter du champagne et une pincée de curry dans la casserole avec les lentillons restants puis cuire 30 min de plus. À la fin de cette seconde cuisson, égoutter les lentillons, les disposer dans un mixeur, hacher le tout finement, verser deux cuillères d'huile d'olive, deux cuillères d'huile de noix, deux cuillères d'huile de pépins de raisin et une cuillère de sauce soja. Cette purée de lentillons ou cet houmous doit être bien lisse et onctueux. Le mélanger au reste des lentilles juste cuites pour avoir ce contraste en bouche : croquant et moelleux. Verser sur ces lentillons un filet d'huile de noisette, parsemer quelques zestes de citron jaune, saupoudrer de poudre de champignons séchés et finir d'assaisonner de fleur de sel. Ph.M