

Pourquoi les fleurs et le champagne vont-ils si bien ensemble

Les notes florales sont intimement liées au champagne

. Sentimentales ou techniques, elles font référence à la délicatesse ou à la plénitude des cuvées. Des bouquets qui fleurissent également dans la peinture.



Fleurs et Champagnes Pierre-Olivier Deschamps / Figaro magazine

De l'aubépine, du chèvrefeuille. À l'aération, du tilleul, de l'acacia. Puis, lentement, quelques notes de fleurs séchées où se mêlent roses et pivoines. Mise sur le marché en octobre 2021 par les familles Pitt, Perrin et Rodolphe Peters, 6e génération familiale de producteurs de champagne au Mesnil-sur-Oger, le second millésime de Fleur de Miraval est comme sa première édition en 2020 un époustouffant bouquet floral.

La famille Pitt fait revivre Fleur de Miraval

Conçu dans le plus grand secret durant cinq ans, l'assemblage champenois a été baptisé en hommage à la comtesse Fleur de Miraval, figure réelle ou imaginaire à qui il est dédié. Peu d'informations ont été divulguées à propos de cette noble dame au prénom enchanteur. Les prénommées Fleur sont fêtées le 5 octobre et synonymes de femme battante, fonceuse, meneuse d'hommes et séductrice. Des personnalités prêtes au challenge, mais qui restent empathiques. Pour sa renaissance par les bulles, les fées scénaristes de Hollywood qui se sont penchées sur le berceau du Fleur de Miraval rosé ont travaillé en finesse. La comtesse Fleur serait née en Provence et n'aurait bu que du vin rosé en hommage à sa région natale. Ce domaine provençal splendide de Miraval situé sur les hauteurs de Correns, dans le Var. Le couple Brad Pitt Angelina Jolie en est tombé amoureux en 2008. Aujourd'hui, la propriété viticole de 1 000 hectares est devenue la tête de pont de l'engouement mondial et phénoménal pour le rosé. Dès sa première cuvée en 2012, Miraval, élaboré en association avec Marc Perrin, connut un succès fulgurant. Aussi prestigieusement griffé, Fleur de Miraval affiche les codes marketing classiques : couleur divine, élaboration sophistiquée, ambassadeur glamour, lancement planétaire...

Qu'elle ait réellement existé ou qu'elle soit pure légende imaginée par l'équipe des «trois P» (Pitt, Perrin, Peters), la comtesse Fleur est désormais reconnue. Puisque Fleur de Miraval est déjà un incontournable. Comme en 2020, la version ER2 E pour exclusivement et R pour rosé est un jus très haut de gamme qui joue sur la rareté avec une édition limitée à 20 000 flacons. Tous laqués de noir pour préserver les arômes. Un fourreau couleur de nuit qui rappelle l'extraordinaire robe de satin noir



portée par Virginie Gautreau représentée en 1883 par son compatriote, l'artiste américain John Singer Sargent (1856-1925). Le tableau fit scandale. Autant pour la chair diaphane de Virginie, beauté professionnelle née en Louisiane et cherchant comme le peintre à séduire la France, que pour les épaules largement dénudées.

» À LIRE AUSSI : Notre sélection de 10 [champagnes d'émotion](#) à s'offrir pour les fêtes

Une carnation d'une pâleur exquise

Sargent représente Mme Gautreau en pied, vue de trois quarts, prête à courir à l'une ou l'autre des mondanités où elle passe son temps. La société de ce début de 19^{ème} siècle n'en est pas avare. La palette vibrionnante de Sargent met en valeur le profil altier de son modèle et sa carnation d'une pâleur exquise rehaussée d'un voile de poudre lavande. Le public est choqué par tant de fronde. Que signifie cette posture hautaine et libre ? Que signifient ces épaules nues, présage de mœurs légères ? Les critiques se déchaînent.

Avant d'être à son tour et à plusieurs reprises portraiturées par John Singer Sargent, Judith Gautier, fille de Théophile, s'empare sur « ce sein bleu, ces bras serpentins, ce teint où l'héliotrope est pétri avec la rose, ce profil effilé, cette lèvre pourpre, ces yeux demi-clos, veloutés d'ombre... » Le scandale est tel que la mère de Mme Gautreau crie au déshonneur de sa fille. Sargent rebaptise sa toile, Portrait de Madame X, pour préserver la réputation de sa compatriote. Mais jusqu'à la fin de sa vie, il considère ce tableau comme son chef-d'oeuvre.

Un chef-d'oeuvre pour lequel il a procédé à plusieurs esquisses. Parmi lesquelles, Mme Gautreau portant un toast. Ravissant portrait en buste, la peau d'albâtre aussi langoureusement dénudée que dans la version finale. Cette fois, Mme Gautreau n'est pas debout prête à partir. Elle se tient assise, de profil, coude et bras gauche appuyés sur une table devant elle, une flûte de [champagne](#) au bout de son bras droit tendu. Mme Gautreau porte un toast à un convive invisible. Femme ? Homme ? On ne sait. Entre eux, une brassée de roses, pivoines et myosotis. Le verre de [champagne](#) se confond avec les fleurs dans leur vase. La nuit est avancée, les paupières lourdes. Le vêtement transparent, un peu en désordre. L'art de Sargent est tout entier dans cette scène vaporeuse et explicite d'une célébration nocturne.

Fleur de Miraval l'est tout autant. Comme si l'élégance de ce [chardonnay](#), épanoui sur les grands terroirs de la Côte des Blancs et d'une saignée de pinot noir du village de Vertus, commercialisé sous la bannière d'un acteur vedette de Hollywood, renouvelait sur les tables du monde entier l'image du Paris est une fête, d'Ernest Hemingway.

En matière de vin effervescent, les mots et les images accompagnent les jus d'exception. Ce qu'ils évoquent, ce qu'ils disent de nous, du moment et du lieu où l'on ouvre une bouteille, où les bulles s'échappent avec ce je-ne-sais-quoi d'inattendu qui nous transporte. « Et il humait dans son souvenir, en ouvrant les narines, le pétilllement à odeur de rose d'un vieux [champagne](#) de 1889 que Léa gardait pour lui seul... » écrit Colette. Par la voix du demi-mondain et fraîchement marié, Fred Peloux dit « Chéri », l'écrivaine et fine amatrice de Pommery, célèbre d'une seule et magnifique phrase ciselée son amour du [champagne](#), des fleurs, de l'amour tout court.

«Une rose au bord de tomber»

Pour le jeune chef Sugio Yamaguchi, virtuose de la cuisine florale, le goût du [Ruinart rosé](#), autour duquel il a travaillé dans le cadre du programme Chefs à domicile, lui rappelle aussi le parfum d'une rose. Une « rose au bord de tomber », poétise-t-il.

Pour [Ruinart](#), le cofondateur du Botanique a souhaité mettre en valeur l'harmonie des coloris et le vrai goût des fleurs qui s'accordent avec le [champagne](#). Des fleurs qui ne lui arrivent pas « sous vide dans des barquettes ». Précision à laquelle il tient pour se démarquer absolument de la lubie qui consiste à mettre à tout-va des fleurettes dans l'assiette. Celles qu'il sélectionne sont de saison, proviennent d'un vrai carré de nature. Et leur association avec sa cuisine doit faire sens. Les notes citronnées de la tagète qui « marchent bien » avec le [champagne](#) blanc, la suavité du cosmos qui conserve ses couleurs y



compris à la cuisson. Mais ce qui lui est apparu le plus en accord avec la déclinaison gourmande qu'il a imaginée autour du Ruinart rosé repose véritablement sur la rose des jardins. Peu importe la variété, du moment qu'elle est « un peu trop ouverte » et penche un peu la tête. Ses pétales rassasiés de soleil sont plus intenses que les boutons juste éclos car moins gorgés d'eau.

Les fleurs blanches associées au chardonnay

La rose « un peu fanée » que Sugio Yamaguschi associe au Ruinart rosé relève d'un compagnonnage quasi philosophique. « J'aime l'idée d'éphémère. À l'image de chaque saison où, au Japon, il y a toujours quelque chose en train de se terminer. Ainsi des bulles dans un verre de champagne. Au début, elles sont très nombreuses, puis petit à petit, comme chacun d'entre nous, elles évoluent, se calment. À la fin des bulles, l'aspect vineux prend le dessus. La longueur en bouche est plus présente, plus complexe ».

Alexandre Schmitt en convient. Créateur de parfum avant de se spécialiser dans l'univers du vin et, conseiller de prestigieux domaines, parmi lesquels château Margaux et château d'Yquem, en passant par Lafite-Rothschild, mais également Roederer, Dom Pérignon, Mumm ou Perrier-Jouët, il atteste, dans certains champagnes, cet arôme parmi la trentaine répertoriés pour l'univers floral. La Carte des arômes des vins de champagne établie par le Civec (Comité interprofessionnel du vin de champagne) est très précise sur ce point. Durant les trois phases d'élaboration d'un champagne jeunesse, maturité, plénitude, la rose est clairement associée à «l'éclat de la jeunesse» (deux/trois ans) d'un pinot noir, à sa structure charpentée. Les fleurs blanches chèvrefeuille, aubépine, acacia, fleur d'oranger ou jasmin plus caractéristiques de la minéralité, la vivacité et la délicatesse du chardonnay.

Alexandre Schmitt insiste sur les différences entre « la rose fraîche du petit matin et celle de fin de journée ». Il rappelle également que «les odeurs florales ne sont pas les plus faciles à percevoir ». Dans le monde olfactif, ce sont même des impressions underneath. Par en dessous. « Je vais vous donner une clé », dit Alexandre Schmitt pour nous aider. « Le chardonnay et le pinot noir sont les deux grands cépages du champagne. En général, le pinot évoque la framboise qui, dans sa construction moléculaire, se découpe en sept ou huit notes florales telles que la rose, le lilas, éventuellement, la pivoine, la violette... Tous les arômes se déstructurent. Quand nous visualisons la framboise, il faut la décrire le plus précisément avec ce qu'on y associe. Il y a, bien sûr, une approche technique, et les grands techniciens que sont les chefs de cave rationalisent les arômes en essayant de rester objectifs. Mais il y a aussi une perception plus lyrique ou plus " syncrétique qui fait appel à nos émotions ».

Notre madeleine de Proust personnelle

Ce que Caroline Latrive, chef de cave chez Ayala, nomme « notre madeleine de Proust personnelle ». Lors d'une dégustation, fermez les yeux, concentrez-vous. « Quel est le premier flash qui vous vient ? Il fait forcément écho à un souvenir. Plus ou moins lointain. La préparation d'une brioche avec votre grand-mère ? Une promenade dans un sous-bois, la mousse, les champignons ? S'agissant d'un champagne, les cinq sens sont stimulés », explique la talentueuse oenologue en insistant sur la fermentation en cuve inox pour préserver les arômes primaires. Ceux qui s'approchent au plus près de l'expression du terroir, de la fugacité des notes florales et de la fraîcheur d'un blanc de blancs mis à l'honneur par Ayala. « La couleur, le toucher de bouche, l'ouïe avec le crépitement festif des bulles... C'est subjectif, c'est intuitif, c'est l'inconscient qui parle. Mais c'est ce qui fait le charme d'une dégustation ». Ce qu'elle appelle « le meilleur mariage entre la grande palette de couleurs et d'arômes ». Des noces transfigurées par les mots. « Savoir parler du vin, c'est aller toujours plus loin, toujours plus haut, s'aventurer le plus précisément possible et au plus près de soi. Dans le luxe, si vous voulez promouvoir un champagne, ça passe par la langue», affirme sans ambages Alexandre Schmitt. Les séminaires d'olfaction qu'il a créés nourrissent cette ambition. Mettre en mots « le pouvoir d'évocation et la dimension sentimentale des odeurs ».

Deux roses dans le long col d'une flûte



Est-ce en mémoire des jours heureux passés en compagnie de sa muse, Méry Laurent, que le peintre Édouard Manet réalise en 1882 *Roses dans un verre à champagne* pour le lui offrir ? Deux roses largement épanouies, l'une jaune, l'autre rouge, regroupées dans le long col d'une flûte. Sans plus de décor.

Manet aurait pu choisir n'importe quel contenant. La peinture regorge de compositions d'oeillets, jonquilles, tulipes arrangées avec naturel dans une cruche ou un verre d'eau plus ou moins évasé. Elles ont un charme fou.

Dans les années 1930, André Derain. Ses deux roses, rose et jaune, également très épanouies. Contrairement, à son prédécesseur, Édouard Manet, qui avait entremêlé les tiges dans le col étroit d'une flûte qui les maintenait ensemble, Derain doit écarter ses fleurs pour assurer l'équilibre du verre à pied au buvant trop large et cheminée trop courte pour ces longues branches qui manqueraient de tout renverser.

Signée du Flamand Jan Brueghel le Jeune (1601-1678), une Nature morte avec fleurs dans un verre (vers 1625) joue aussi sur la sobriété et sur l'équilibre fait d'un rien. Un seul oeillet blanc, quelques jacinthes sauvages bleu et blanc, un narcisse autour duquel volette un papillon, des feuillages. Ce bouquet des champs a été composé dans un verre à eau. C'est simple, délicat. Nous sommes loin de la pièce montée végétale étagée dans une jarre de terre cuite, tout en -profusion gigantesque et protubérances, ce bouquet est le premier peint par Brueghel l'Ancien, dit de Velours en 1603. La disposition est frontale comme souvent chez les peintres nordiques. Ainsi, cette Nature morte aux fleurs (1611) de Clara Peeters. Rare femme peintre, au 17^{ème}, à Anvers, elle utilise une petite cruche en porcelaine blanche pour rehausser un assortiment champêtre.

Narcisses, roses, romarin et iris noir semblent aussi précieux que la boisson d'un extraordinaire vermeil qui remplit de sa superbe un verre effilé à la manière d'une flûte et au pied recouvert d'or. Au second plan du tableau, cet éclat rouge vif attire irrésistiblement le regard. Serait-ce un champagne de saignée ?

Des peintres de l'ombre

L'un de ces vins « qui raniment les amants, les rendent joyeux et gais », s'enflammait sir George Etherege en 1776. Ne divaguons pas. Si le grand vin blond d'Épernay qui « pique la langue », « mousse et donne de l'esprit » est à la mode parmi les dandys anglais de la cour de Charles 2 exilé en France sous la dictature de Cromwell, avant que ces jeunes aristocrates repartent tous pour Londres en 1660 avec le vin effervescent, la naissance du champagne n'a pas encore eu lieu. Qu'on l'attribue à tort ou à raison au moine bénédictin dom Pierre Pérignon en 1668, ce n'est pas encore attesté à l'époque de Clara Peeters. D'autant moins à Anvers, où elle s'est fait une réputation auprès des notables pour vanter leur prospérité par le biais des richesses de leur table. Clara Peeters est une autodidacte, comme la plupart des artistes féminines de cette période. Toutes sont des peintres de l'ombre qui peignent à faire reconnaître leur identité, sans parler de leur talent.

Mais dès l'âge de 20 ans, Mlle Peeters s'est illustrée dans le domaine des natures mortes « gastronomiques ». Ses commanditaires sont opulents, leur assiette est riche. Clara Peeters sublime l'abondance. Elle rehausse le luxe de la vaisselle d'argent et d'étain par des jeux de lumière et des mises en scène raffinées où chaque objet est minutieusement disposé. Coupes, vases, plats et aiguières servent d'écrin et de faire-valoir aux aliments. Qu'ils soient miche de pain, morceau de fromage, fragile monticule de gros sel, gibier, motte de beurre, artichaut coupé en deux, fruits secs ou cerises éparses... Les yeux ne savent plus où se tourner. De là à imaginer l'un des joyeux buveurs du Hollandais Franz Hals (1580/83-1666) prendre place pour lever le coude. D'ailleurs pourquoi pas ? Frans Hals a peint devant l'un des convives à collerette et habit noir du Banquet des officiers du corps des archers de Saint-George (1616), une flûte aussi colorée que celle qui se trouve sur la table fleurie de Clara Peeters.

Mais revenons à Manet et à son charmant tableau, l'un des plus intimistes du peintre. Si l'on se souvient d'Un bar aux Folies-Bergère (1882), Manet avait déjà représenté une simple flûte garnie de deux roses. Si elle n'était qu'un détail parmi d'autres dans une scène foisonnante et vivement éclairée par un gigantesque lustre à pampilles, le maître impressionniste lui avait quand même accordé de l'importance en la positionnant sur le comptoir de marbre au même titre que la coupe de faïence débordant de mandarines sur la droite. Et, sur la gauche, une série de flacons de brut prêts à rafraîchir. Entre les roses, les fruits, le cham-pagne au garde-à-vous, l'équation semble parfaitement naturelle. Un peu de légèreté dans la touffeur de la salle bondée du café-concert.

Est-ce le moustachu en frac et chapeau claqué qui a offert les roses à la serveuse qui nous fait face, regard perdu, ses paumes



fermement posées à plat sur le marbre comme pour rester droite au coeur de la débauche ? A-t-elle pris ce qu'elle avait sous la main pour y piquer ce cadeau qui l'embarrasse plus qu'autre chose ? Les Folies-Bergère sont connues comme un lieu de prostitution, «le seul endroit de Paris qui pue aussi délicieusement le maquillage des tendresses payées et les abois des corruptions qui se lassent», décrivait l'écrivain Joris-Karl Huysmans. Cadrage surprenant. La façon dont Manet a représenté cette soirée aux Folies-Bergère oblige le spectateur à faire un effort. Comprendre que les noceurs et les noceuses qui s'égaillent sous les yeux de Suzon sont, en réalité, visibles dans le miroir placé dans son dos. À ce subterfuge de peintre qui nous fait confondre la réalité et son reflet, les charmantes roses dans leur flûte apparaissent comme un recours au même titre que les bouteilles et leur collerette dorée.

Un assortiment de trompettes orangées

En 2018, la chanteuse de R & B, Ariana Grande s'est inspirée de ce décalage visuel pour son clip *Breathin*. À près de deux siècles d'écart ont été filmées les mêmes bacchanales selon un cadrage tout aussi déstabilisant. Mais le champagne est débouché dans le clip d'Ariana Grande. Il pétille dans les coupes. La nuit bat son plein autour de la Suzon des temps modernes qui, à l'inverse du modèle de Manet, a omis d'égayé l'échancrure de sa combinaison de cuir de cet assortiment de trompettes orangées et, anémones blanches qui aimante le regard dans le décolleté de Suzon.

Les anémones et le champagne. Toute une histoire pour la maison Laurent-Perrier. Nous sommes en 1902. La Belle Époque bat son plein. Paris s'encanaille dans des flots de bulles. En 1810, Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Joüet s'étaient mariés. Elle est normande, cultivée. Il est botaniste et se targue d'idées très arrêtées sur l'élaboration du champagne. Ils sont amoureux. Entrepreneurs. Après avoir joint leurs destinées, ils décident de créer une affaire viticole qui portera leurs deux noms accolés : Perrier-Jouët.

Fournisseur officiel de la reine

Révolution féministe en 1811. Pierre-Nicolas s'occupe de la vigne en visionnaire et opte pour le chardonnay de la Côte des Blancs, un cépage rarement utilisé jusque-là et qui deviendra la signature de la maison. Rose-Adélaïde reçoit, organise des dîners, fait connaître la marque. Leur fils Charles reprend l'affaire en 1848. Botaniste comme son père, il voue un semblable respect à la nature omniprésente jusque dans le parc de la demeure familiale, où il entretient des serres tropicales. À la mort de Charles, ses neveux, Henri et Octave Gallice, lui succèdent. Henri s'impose et impose ses cuvées. Parmi les champagnes les plus secs, favoris des Britanniques, le brut de Laurent-Perrier se distingue. La maison devient le fournisseur officiel de la reine et du prince de Galles.

Au labeur viticole et au rythme d'Épernay, Octave préfère les chevaux et la fougue de la vie parisienne. Il fréquente les artistes à la mode. Et la mode, à la Belle Époque, est éprise de fleurs et de nature. Après Victor Horta en Belgique, l'Art nouveau fait son entrée à Paris. La révolution industrielle est détrônée par le végétal. Hector Guimard décore les entrées de métro d'arabesques et de lianes. La ligne droite s'incline devant la courbe. Avec leurs couronnes de coquelicots sur leurs longs cheveux qui flottent comme des algues, leurs robes vaporeuses dans des coloris pastel, les femmes étirées de l'illustrateur tchèque Alfons Mucha (1860-1939) sont les nouvelles égéries. Sarah Bernhardt sacrifie à la mode. Sur les colonnes Morris, elle s'affiche, fleur parmi les fleurs. André Ruinart perçoit dès 1896 l'intérêt de collaborer avec l'affichiste pour lui demander une «réclame». Le succès est immédiat. Sur un fond rubis, une femme longiligne célèbre Ruinart Père et Fils, une coupe de champagne à la main d'où s'échappe une nuée de bulles comme des petites étoiles vers le firmament. Sa chevelure orange dégringole et s'enroule à la façon des sarments de la vigne autour de son corps drapé de blanc. Bienvenue aux femmes libellules qui boivent du vin blond effervescent. Des femmes libres qui affichent leurs goûts, se débarrassent des guimpes et faux-culs imposés par les hommes et font la fête comme ça leur chante. Le style «nouille» fait souffler un vent de fraîcheur sur les jeunes filles et sur les beaux-arts. Comme sur l'architecture, le mobilier, la vaisselle...

Avec l'Art nouveau, les plantes prennent leurs aises partout. L'inspiration vient du Japon, des estampes d'Hiroshige et d'Hokusai, de la représentation d'un univers mouvant, entre terre et ciel. Ainsi l'Ikebana, cet art du bouquet à la japonaise où les fleurs flottent sans entraves.





À Paris, Octave Gallice fait la connaissance du verrier Émile Gallé. Ils sympathisent. Tiens ! se dit l'héritier Laurent-Perrier, pourquoi Gallé ne créerait-il pas un flacon pour la marque familiale ? Gallé s'enthousiasme. Il dessine une brassée d'anémones du Japon ceignant l'épaule et le fût d'un flacon. Un travail magnifique qui célèbre les notes de fleurs blanches caractéristiques de la star d'Épernay. Las. Le projet est trop coûteux. Le motif émaillé exige une chauffe particulière et, au moins dix passages de couleur. Un gouffre financier. Aussi sublimes soient-ils, les proto-types de Gallé sont écartés. Jusqu'à ce jour de 1964 où ses esquisses seront retrouvées sur quatre magnums abandonnés dans la cave. C'est d'une beauté !

La bouteille est réhabilitée. Elle devient l'emblème de la cuvée de Prestige Belle Époque, l'icône maison. Revisitée régulièrement par des artistes contemporains, les anémones de Gallé se parent de mille couleurs, notamment pour une édition limitée de L'Écobox imaginée par la designer Bethan Laura Wood de la cuvée Blanc de Blancs. Intemporel, le travail de Gallé est un chef-d'oeuvre à triple titre. Pour l'histoire de Laurent-Perrier, évidemment. Pour la cuvée Belle Époque qui symbolise la constance d'un assemblage dominé jusqu'à aujourd'hui par le chardonnay issu des grands crus de Cramant, Avize et Chouilly. Des notes d'aubépines et fleurs de prunier mâtinées des odeurs de fruits frais du pinot et de celles plus mûres du pinot meunier.

« Mes créations sont des bouquets », lance le chef de cave Hervé Deschamps à l'écrivaine japonaise Ryoko Sekiguchi. La romancière l'interroge par Zoom durant le premier confinement en vue de la publication de Sentir (JBE Books). Un livre délicieux né de leurs conversations. Un exercice périlleux puisque pandémie oblige ils n'ont pu se rencontrer dans un premier temps. Après trente-cinq ans de maison, Hervé Deschamps s'apprêtait à passer le relais à Séverine Frerson-Gomez, huitième chef de cave et première femme dans l'histoire de Laurent-Périer. Alors, quand il mentionne un «bouquet» à une Ryoko Sekiguchi, affamée de sensations comme tous les citadins confinés chez eux, elle croit sentir l'odeur des fleurs. Un « bouquet liquide m'est apparu », écrit-elle. Leurs conversations par écrans interposés « font surgir des sensations gustatives imaginaires... » Ainsi, lorsque Hervé Deschamps lui parle d'un arôme de pivoine qui s'élève du verre de champagne, elle distingue « pour la première fois, la différence entre les pivoines blanches, roses et écarlates, ou entre les pivoines à peine écloses et celles en pleine floraison ».

Alors qu'elle a toujours « pensé bêtement que les pivoines avaient un parfum suave », elle découvre leurs notes poivrées. Pour les amateurs de vin rouge habitués à « reconnaître les arômes en aérant le verre ou le tournant », explique Hervé Deschamps, le champagne nécessite « une autre approche car tous les arômes se dégagent en même temps avec la bulle ». Les identifier un à un, c'est « essayer de les prendre dans ses bras, se promener dans ce bouquet-jardin », lui répond Ryoko Sekiguchi. Elle ne croit pas si bien dire.

Herbes, fleurs et champignons

Aux Crayères à Reims, Philippe Mille, chef doublement étoilé du restaurant Le Parc et, virtuose des accords mets-champagne, réfléchit justement à l'idée de « s'asseoir au milieu du jardin pour déguster une coupe de champagne ». Une façon de s'imprégner de nouveaux parfums directement sur le motif comme le ferait un peintre impressionniste avec son chevalet posé au milieu d'un champ. Pour le cuisinier, herbes, fleurs et champignons fonctionnent très bien avec les vins de champagne. Et il a l'embaras du choix parmi les mille références répertoriées par le livre de cave des Crayères, une institution en la matière. Grandes maisons ou cuvées confidentielles, Philippe Mille les sublime par sa cuisine. « En dégustation, le vigneron nous dit toujours qu'il y a un côté floral. De prime abord, plutôt sensible au nez. Mais parfois, on sent la mer, le coquillage ». Dans le catalogue des espèces vivaces ou annuelles, à bulbe ou à graines, solitaires ou en massif que Philippe Mille déroule pour nous, il est question d'une variation infinie d'associations.

Des ingrédients issus des potagers

Les fleurs de souci qui épousent la « blondeur dorée » du champagne, le goût « très direct, très iodé » de la bourrache avec le chardonnay, « l'amertume légère de la capucine » avec du blanc de blancs, la fleur de verveine, de ciboulette, de basilic et la sauge ananas dont la teinte rouge s'harmonise avec un champagne de saignée, le chrysanthème « plus puissant en bouche » à marier avec un vieux millésime, etc.



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Audience : **14236598**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

21 Novembre 2021

Journalistes : **Isabelle**

Spaak

Nombre de mots : **32606**

Valeur Média : **65313€**



avis-vin.lefigaro.fr

La liste se poursuit avec les feuilles, plus faciles à trouver en hiver. Même si on a tendance à les oublier dans la liste des ingrédients issus des potagers et des jardins. Ainsi les salades, roquettes, mâche et ce pissenlit blanc pourvu d'une « amertume qui contraste à merveille avec un chardonnay très pur, très franc ».

Sans oublier le crocus. Par définition, « pas odorant », selon Alexandre Schmitt, qui le range parmi les « évocations olfactives lyriques, celles qui parlent à nos émotions » au même titre que les fleurs de cerisier, de prunier ou de magnolia. Aucune ne sent, mais pour certaines personnes, « la dimension sentimentale en cristallise l'odeur ».

Le crocus, pourtant. Chef de cave adjoint chez Bollinger, Denis Bunner s'est pris de passion pour cette espèce miniature en forme de gobelet qui s'épanouit à flanc de montagne. Est-ce la fragilité de cette petite plante bulbeuse qui l'incite à trouver notre sujet « très romanesque ». La première image qui lui vient à l'esprit ? Les épices. En particulier, le safran qui, comme chacun sait, se récolte sur les longs filaments d'un rouge éclatant protégés par les deux grands pétales violines du... crocus.

« Lorsque nous avons organisé un panel de dégustation pour composer des recettes à associer avec le RD 2007 (70 % de pinot noir, 30 % de chardonnay) nous avons pensé à la cuisine orientale. Le RD (récemment dégorgé) est un champagne extra-brut qui a été gardé sur lie jusqu'au dernier moment avec un minimum de vieillissement de quatorze ans, puis dégorgé au dernier moment pour le proposer au consommateur quelques mois après. C'est une histoire très singulière d'une cuvée initiée par Mme Bollinger elle-même en 1952, et qui la lance pour la première fois en 1967. Le RD 2007 obéit à des notes d'évolution très spéciales induites par le vieillissement. Quand nous avons eu cette discussion à propos des épices, nous étions à deux semaines du premier confinement. Évidemment, impossible ensuite de faire venir du safran en grande quantité des régions d'origine habituelles, Grèce, Maroc, Iran ».

Par miracle, Denis Bunner apprend l'existence d'un producteur de cet or rouge bio en Corse, à Cozzano. « Nous avons commencé à collaborer. Je me suis passionné. J'ai appris que le crocus était très fragile, qu'il lui fallait de la chaleur, qu'il en existait plein d'espèces différentes, qu'il se cultivait en terrasses, sur de très petites surfaces comme les asperges. Les fleurs se récoltent très tôt le matin quand elles viennent à peine de s'ouvrir, et durant une fenêtre très courte de deux ou trois semaines. L'extraction minutieuse des stigmates mis à sécher au four, puis dans des bocaux en verre durant six mois... »

Le processus, la précision, les fleurs, le remuage... Denis Bunner ne peut s'empêcher de faire un parallèle entre la production du safran et celle du champagne. Jeunesse, maturité, plénitude. « Le champagne fait partie des rares produits de consommation qui se bonifient avec le temps. Comment il va se bonifier ? La question est là. Parfois, il atteint un pic, puis retombe », rappelle Denis Bunner.

Chez Bollinger, le processus est basé sur un double vieillissement. « Au bout de sept à neuf ans, on le lance une première fois. Si on estime, comme pour les grands millésimes, tel 2012 qu'un second vieillissement est possible, on le ressort quatorze ans après. C'est le cas pour les RD ». Cuvées jeunes ou matures, pour l'ingénieur agronome et oenoparfumeur conseil, Richard Pfister, la plupart des cuvées Bollinger présentent des notes florales.

« En facettes ou touches discrètes sur des notes évolutives, genêt avec un côté miellé, pivoine avec un côté rose fanée discrète, camomille avec un côté fleur séchée. Plus affirmées dans les cuvées types, Spécial Cuvée ou Rosé, grâce au pourcentage élevé de vins plus jeunes ». Mais il est certain que le côté aérien procuré par l'effervescence et la délicatesse participent beaucoup à la symbolique florale du champagne, insiste Denis Brunner. Le champagne évoque la célébration, donc les fleurs, « ça fait partie des clichés », s'amuse Caroline Latrive.

Odeur prononcée ou perception sentimentale, il n'en demeure pas moins, pour la chef de cave d'Ayala, que la « subtilité odorante très éphémère et presque timide » de la fleur de vigne participe au rapprochement. Et si c'était cela, la véritable beauté d'un vin de champagne. Cette inflorescence raffinée épanouie en grappes et en toute discrétion chaque mois de juin. Si fines, si discrètes, si émouvantes avec leurs cinq microscopiques pétales et cinq minus-cules étamines. À peine perceptibles au nez, presque invisibles sous les feuilles, ces milliers de têtes d'épingle blanches et graciles n'ont besoin ni du vent ni des insectes pour être pollinisées. Ni mâles ni femelles. Fugaces et autonomes, elles se débrouillent par elles-mêmes pour donner des baies. Mais ce sont elles qui présagent...

[Fleur de Miraval, ER2 Exclusivement Rosé](#) (75 % chardonnay, 25 % pinot noir).

[Ruinart, cuvée d'exception Dom Ruinart Rosé 2007](#), sélection de grands crus, 80 % de chardonnay (Côtes des Blancs,



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**Audience : **14236598**Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie****21 Novembre 2021**Journalistes : **Isabelle****Spaak**Nombre de mots : **32606**Valeur Média : **65313€**avis-vin.lefigaro.fr

Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Chouilly), 20 % pinot noir (Grand cru d'Aÿ).

[Perrier-Jouët, cuvée Belle Époque](#) .

[Bollinger, B 13](#) , 100 % pinot noir (92 % de grands crus, 8 % de premier crus)

[Ayala Blanc de blancs](#) , 2015, 100 % chardonnay (trois grands crus et choix crus remarquables de la Côte des blancs).

[Visualiser l'article](#)

