



Stéphane
Bern

Mission Patrimoine

LECLERC BRIANT DU CHAMPAGNE, AUTREMENT

par Sandrine Tournigand

Précurseur de la viticulture bio et biodynamique sur l'appellation, la maison d'Épernay cultive une vision singulière, entre respect des terroirs et goût pour l'innovation.

Dans une région où la tradition règne, la maison de champagne Leclerc Briant s'est toujours tenue légèrement à l'écart. Fondée en 1872 par Lucien Leclerc, elle fait partie des premières à avoir cru, dès les années 1950, à une autre manière de vinifier. Forte d'une certification en agriculture bio et biodynamie, elle a toujours mis en avant le respect de la nature et des terroirs. Sa trajectoire a pourtant failli s'interrompre brutalement en 2010, avec le décès de Pascal Leclerc Briant, représentant de la cinquième génération aux commandes. Faute de succession familiale, les vignobles ont été vendus à des négociants champenois. Il faudra attendre le rachat du site de production, des caves et de la marque en 2012, par un couple d'investisseurs américains, Denise Dupré et Mark Nunnally, pour que

l'histoire redémarre. Sous la direction de Frédéric Zeimett et avec l'expertise de son chef de cave Hervé Jestin, la maison continue aujourd'hui de cultiver sa différence dans le travail de vinification. Des cuvées vieilles dans une barrique plaquée or à celles qui terminent leur maturation immergée dans la mer, en Bretagne, elle expérimente et bouscule les codes, sans jamais renier son héritage. Chez Leclerc Briant, la vision ne s'arrête pas à la cave. Valoriser le patrimoine bâti pour séduire une clientèle passionnée d'art de vivre à la française est au cœur de la stratégie de la marque. Après la création d'une maison d'hôtes au 25 bis de la mythique avenue de Champagne d'Épernay, le domaine vient d'inaugurer un gîte de luxe dans une villa Art déco au milieu de sa parcelle de vignes classée en premier cru à Villers-Allerand.



La Maison pratique une vinification sans aucune correction, garantissant à chaque millésime sa dynamique propre.





PRESS FOCUS
JUN - AOUT 2025

Stéphane
Bern **Mission**
Patrimoine

**LECLERC BRIANT
DU CHAMPAGNE, AUTREMENT**

par Sandrine Tournigand



**LES CHIFFRES
DU SUCCÈS**

140 000
BOUTEILLES
PAR AN

7
MILLIONS D'EUROS
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES

50 %
À L'EXPORT

13
HECTARES
DE VIGNES
EN PROPRIÉTÉ

20
VIGNERONS
PARTENAIRES

100 %
DE PRODUCTION
BIO

La plupart des vignes de la maison Leclerc Briant sont situées en appellation Grand Cru et Premier Cru, et cultivées dans le respect de la nature et des terroirs.

Mission du patrimoine **53**



PRESS FOCUS
JUN - AOUT 2025

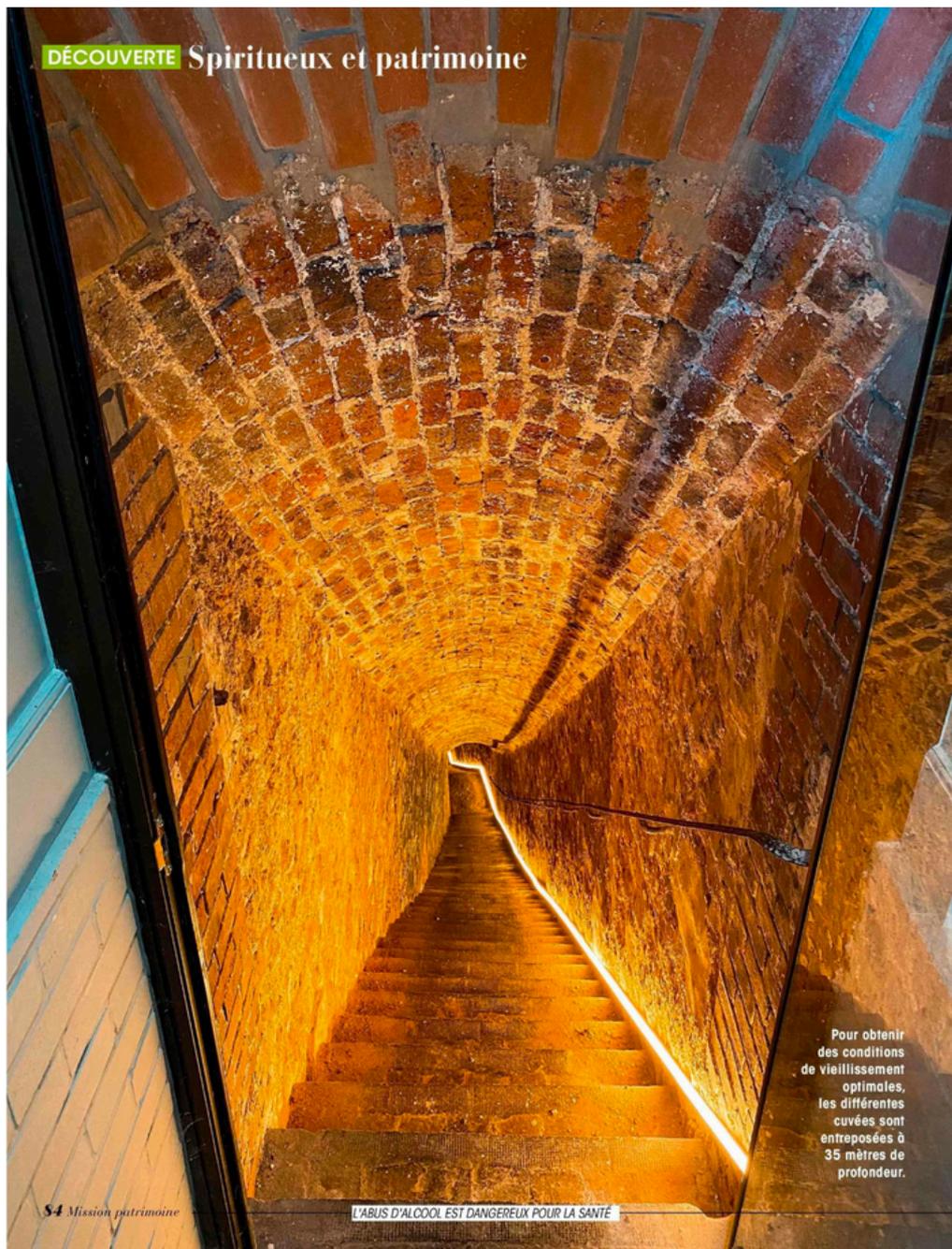
Stéphane
Bern

Mission

Patrimoine

LECLERC BRIANT DU CHAMPAGNE, AUTREMENT

par Sandrine Tournigand



DÉCOUVERTE Spiritueux et patrimoine

Pour obtenir
des conditions
de vieillissement
optimales,
les différentes
cuvées sont
entreposées à
35 mètres de
profondeur.



ENTRETIEN

Frédéric Zeimett, directeur général de la marque

« Nous candidotons au label Entreprise du Patrimoine Vivant »

Quel a été votre parcours ?

Frédéric Zeimett : J'ai consacré ma carrière aux vins et spiritueux : d'abord chez Moët Hennessy, avant de m'expatrier dans la vallée du Rhône pour prendre la direction de Chapoutier, puis dans le Val de Loire où j'ai rejoint une cave coopérative. C'est là que j'ai rencontré Mark Nunnally et Denise Dupré. Ils venaient de racheter Leclerc Briant et cherchaient un directeur. Je n'ai pas hésité longtemps à revenir dans ma région natale.

Qu'est-ce qui fait la singularité de la maison de Champagne Leclerc Briant ?

Cinq générations se sont succédé à la tête de la maison depuis sa fondation en 1872. Deux personnes ont particulièrement compté dans son histoire. Dans les années 1950, Bertrand Leclerc a été l'un des premiers à renoncer à l'utilisation de produits chimiques. Malade de la thyroïde, il s'était vite rendu compte qu'après chaque traitement dans ses vignes, son état empirait. Il a introduit une valeur fondatrice : le respect avec un grand R, de la terre, du vin, du client. Son fils Pascal a ajouté une autre dimension : la singularité. Il a proposé une autre manière de communiquer sur le champagne, en inscrivant Leclerc Briant au Guinness Book avec la plus haute pyramide de verres du monde. C'était un véritable Géo Trouvetout ! Pour que les femmes ne craignent pas de faire sauter le bouchon de champagne, il avait mis au point un système d'ouverture silencieuse des bouteilles, l'Easy Pop. Et il a même inventé la descente de cave en rappel.

Sous son impulsion, la maison s'est également distinguée par ses cuvées parcellaires...

Dans la continuité de son père, il a obtenu la certification bio, puis celle en biodynamie pour l'ensemble du vignoble. Très vite ensuite, les premières sélections parcellaires ont été lancées. Alors que les vignerons champenois prônaient un vin d'assemblage, Pascal Leclerc Briant a eu l'audace de faire un champagne issu d'un même cépage, d'une même année, d'une même parcelle. Ces cuvées parcellaires, très critiquées à l'époque étaient pour lui la quintessence de la biodynamie, une manière de faire ressurgir le goût des terroirs champenois.

Faire renaitre cette maison ancestrale, c'était un pari ?

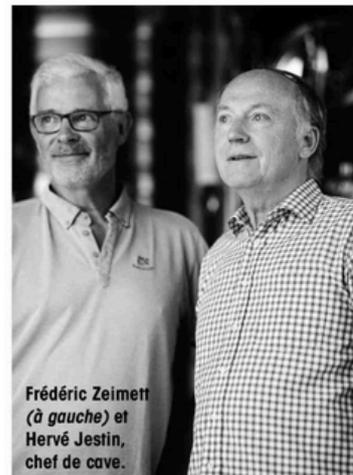
À l'époque, personne n'attendait Leclerc Briant, il n'y avait pas besoin d'un champagne supplémentaire sur le marché. Il fallait être radicalement différent tout en s'inscrivant dans la continuité. On a gardé les deux piliers historiques, le respect et la singularité, et ajouté une troisième vertu cardinale, l'émotion. Celle qui fait se dresser les poils au moment de la dégustation. Sans l'avoir cherchée, on obtient la reconnaissance « RSE » (Responsabilité Sociétale des Entreprises), cette contribution des entreprises aux enjeux du développement durable, aujourd'hui prioritaire.

Comment donnez-vous corps à cette quête d'émotion dans l'élaboration du champagne ?

Un champagne peut être parfaitement maîtrisé sur le plan organoleptique, et pourtant manquer d'âme et d'émotion. Ce que nous cherchons, c'est l'énergie du raisin. Hervé Jestin, le chef de cave, a une approche assez atypique, presque intuitive. Il travaille avec ce que j'appelle une baguette de sourcier modernisée, pour mesurer les longueurs d'onde, les vibrations avant de procéder à l'assemblage. Il estime qu'un vin est capable de se faire tout seul, si on sait l'écouter.

Vous avez mis au point une cuvée vieillie dans un fût recouvert d'or. Que cherchez-vous à exprimer avec ce contenant ?

Ce fût en inox dont les parois ont été recouvertes d'or change littéralement la vibration du vin. C'est un peu comme si vous convo-



Frédéric Zeimett (à gauche) et Hervé Jestin, chef de cave.

quiez le soleil dans une barrique pendant neuf mois. L'or agit comme un amplificateur d'énergie. Mais ce contenant est aussi profondément symbolique. C'est le matériau qui fait rêver l'humanité depuis la nuit des temps, des pyramides d'Égypte aux trésors des civilisations incas. L'utiliser dans la vinification, c'est créer un rite de passage : transformer le raisin en vin avec tout ce qu'évoque l'or, la richesse, le pouvoir, le sacré...

Avec la cuvée Abyss, vous expérimentez la maturation du champagne sous la mer. Quel est l'objectif de cette démarche ?

Nous immergeons une cuvée à soixante mètres de profondeur, au large de l'île d'Ouessant, en Bretagne. C'est un clin d'œil au passé géologique de notre région : la craie champenoise s'est formée dans une mer, il y a des millions d'années. En laissant nos bouteilles se couvrir de coquillages et d'algues, on recrée d'une certaine manière un lien avec ce passé. Même si le vin n'a pas de contact direct avec l'eau de mer, il va développer étonnamment des notes salines et iodées. C'est d'ailleurs du champagne qui se marie à la perfection avec des huîtres.

Quelle importance le patrimoine tient-il chez Leclerc Briant ?

Nous préparons actuellement notre dossier de candidature au label Entreprise du Patrimoine Vivant, pour faire reconnaître ce capital immatériel que nous avons à cœur de préserver et de transmettre. Cette démarche s'incarne aussi dans nos lieux : à Épernay, nous avons transformé une demeure de négociant du XVIII^e siècle, située au 25 bis de l'avenue de Champagne, en maison d'hôtes. Une seconde adresse vient d'ouvrir à Villers-Allerand : la villa des Trois Clochers, une bâtisse centenaire de style Art déco que nous avons sauvée de la démolition, en rachetant la parcelle de vignes attenante avec l'objectif de la restaurer dans le respect de son histoire.



MICHAËL BOLDOT, SERGE CHAPUIS, D. R.