



PRESS FOCUS
JANVIER 2025



UN CHAMPAGNE VIBRANT D'ÉNERGIE : HERVÉ JESTIN, LA BIOÉNERGÉTIQUE ET L'ART DE RÉINVENTER LE LUXE CHEZ LECLERC BRIANT

par Mona Elyafi



Le Champagne Leclerc Briant est un nom incontournable lorsqu'il s'agit de Champagne avant-gardiste. Avec un héritage remontant à 1872, cette maison de Champagne boutique s'est imposée comme un précurseur de l'innovation dans l'industrie, se distinguant par son engagement pionnier en faveur de la viticulture biologique et biodynamique, bien avant que cela ne devienne une pratique répandue dans la région.



L'histoire moderne commence avec Bertrand Leclerc, membre de la quatrième génération de la famille, qui, à la fin des années 1940, a choisi de tracer une voie audacieuse et peu conventionnelle en adoptant des pratiques biologiques. Cette volonté de défier le statu quo a jeté les bases de l'évolution révolutionnaire de la maison, particulièrement sous la direction de son fils Pascal Leclerc Briant, qui, en 1999, a adopté une approche biodynamique radicale.

La disparition prématurée de Pascal a plongé l'avenir de cette maison familiale dans l'incertitude. Le visionnaire et le leadership qui avaient hissé Leclerc Briant vers de nouveaux sommets semblaient alors compromis. L'arrivée du couple Mark Nunelly et Denise Dupré a marqué un tournant décisif pour Leclerc Briant, offrant un renouveau crucial à un moment périlleux. Conscients du potentiel et de l'histoire richement anticonformiste de la maison, ils ont pris les rênes à un moment clé, insufflant une nouvelle vie à cette icône du Champagne. Ce qui aurait pu être une fin tragique est devenu le catalyseur d'un nouveau chapitre audacieux : un manifeste pétillant pour l'avenir du Champagne, écrit par Hervé Jestin, maître de chai de Leclerc Briant.



PRESS FOCUS
JANVIER 2025



UN CHAMPAGNE VIBRANT D'ÉNERGIE : HERVÉ JESTIN, LA BIOÉNERGÉTIQUE ET L'ART DE RÉINVENTER LE LUXE CHEZ LECLERC BRIANT

par Mona Elyafi

Hervé Jestin joue un rôle central en tant que gardien de la philosophie de vinification distinctive de la maison. Profondément engagé dans les principes biologiques et biodynamiques, il a été déterminant dans la transformation du paysage champenois, mettant l'accent sur une intervention minimale, des techniques innovantes et le respect des rythmes naturels du vignoble et de son environnement.

Sous la direction d'Hervé Jestin, Leclerc Briant a entamé un voyage de transformation perpétuelle, devenant aujourd'hui synonyme de bioénergétique. Infusant chaque bouteille d'une énergie unique qui résonne à la fois avec la nature et l'art, Jestin continue de repousser les limites du Champagne avec un esprit audacieux, comme en témoignent certaines des cuvées les plus audacieuses de la maison, telles que The Abyss et Goldorak.

La décision initiale d'Hervé Jestin et de la famille Leclerc de s'écarter des sentiers battus est devenue la signature de cette maison de Champagne, qui continue de réinventer ce que signifie fabriquer du luxe. Une philosophie visionnaire qui garantit une qualité exceptionnelle, faisant de Leclerc Briant un véritable pionnier dans l'industrie. Parce qu'Hervé Jestin ne se contente pas de faire du vin : il fait des déclarations. J'ai eu l'immense honneur de discuter avec Hervé Jestin, dont la vision et la passion pour le champagne et Leclerc Briant sont aussi fascinantes et vibrantes que les vins qu'il crée aujourd'hui avec une maîtrise incomparable.



Comment votre passion pour le vin a commencé ?



Je suis né dans une famille de négociants en vin. Mon grand-père et mon père étaient négociants en vin en Bretagne, où mon grand-père a notamment élaboré un vin effervescent et déposé un brevet qui a été largement exploité par les vignerons d'Europe de l'Est. Sa production s'élevait à plusieurs millions de bouteilles - un record probablement pour la France entre les deux guerres. J'ai commencé à goûter le vin dès mon plus jeune âge et me suis intéressé à son histoire et à son rôle dans nos vies en tant qu'humains.

Votre aventure dans le Champagne a commencé très tôt lorsque vous êtes devenu chef de cave chez Champagne Duval Leroy, où vous êtes resté près de 25 ans. Qu'est-ce que cette expérience vous a apporté ? Et quel a été votre plus grand accomplissement ?

En effet, je suis devenu chef de cave le lendemain de mon 25e anniversaire, lors des vendanges de 1982. Champagne Duval Leroy faisait partie des 10 maisons de Champagne les plus importantes. Durant ces années passées à Vertus, j'ai expérimenté de nombreux projets, certains plus conventionnels, d'autres moins. J'ai supervisé l'ensemble de la production, de la presse à l'expédition des bouteilles étiquetées, ce qui m'a permis d'avoir une vue d'ensemble et de pouvoir tirer des informations pour ajuster le tir.



PRESS FOCUS
JANVIER 2025



UN CHAMPAGNE VIBRANT D'ÉNERGIE : HERVÉ JESTIN, LA BIOÉNERGÉTIQUE ET L'ART DE RÉINVENTER LE LUXE CHEZ LECLERC BRIANT

par Mona Elyafi

C'est probablement ce qui fait défaut aux chefs de caves d'aujourd'hui. Grâce à la confiance que m'ont accordée la famille Duval, Roger et Jean Duval, puis Carol Duval, j'ai pu construire l'une des équipes les plus performantes. Nous avons transformé cette belle maison en l'une des plus modernes et efficaces de la région à tous les niveaux. Nous avons élaboré de nombreuses cuvées magnifiques, parmi lesquelles Fleur de Champagne, Authentis, Femme de Champagne, le Clos de la Bouverie... les premières cuvées élaborées sans soufre, à faible teneur en alcool, ainsi que les premières cuvées biologiques et biodynamiques, et ce, à la fin des années 90 et au début des années 2000.



Le respect de l'environnement et de la nature est votre credo. Quel a été le déclencheur qui vous a poussé vers la viticulture biodynamique ?

J'ai toujours considéré les plantes comme des entités vivantes en interaction avec leur environnement. Cette approche, jusqu'à récemment, n'était pas enseignée. Les plantes étaient principalement perçues comme des usines biochimiques. À travers son approche holistique, la biodynamie intègre la dimension du vivant. La biodynamie n'est aujourd'hui pour moi qu'un point de départ, et non une fin en soi. C'est le début d'une aventure. Que se passe-t-il pendant les vendanges et durant le long processus d'élevage du vin ? Cette question est au cœur de ma vie professionnelle depuis près de 40 ans.

Pascal Leclerc est considéré comme un pionnier des principes biodynamiques en Champagne. Vous avez travaillé à ses côtés avant son regrettable décès. Quelle influence a-t-il eue sur vous et quelle a été la vôtre sur lui ?

Pascal Leclerc a certainement été l'un des pionniers de la biodynamie dans notre région. Il a fait preuve de prévoyance et a démontré un grand courage au début des années 90, une époque où tout ce qui était chimique régnait en maître et où tout ce qui était biologique était moqué. J'ai travaillé comme consultant aux côtés de Pascal pendant une courte période, lui partageant mes connaissances sur les vins biodynamiques, tandis que lui, en retour, m'a offert une vision plus large et extrêmement intelligente de la viticulture biodynamique. J'ai énormément apprécié son humanité et son humilité.

En 2012, le couple américain Mark Nunnely et sa femme Denise Dupré ont acquis la marque, les vignes et les caves de Leclerc Briant, donnant une nouvelle impulsion à la maison de Champagne. Qu'est-ce qui vous a attiré chez ces nouveaux propriétaires et quels défis avez-vous rencontrés ?

Ma première rencontre avec Mark a eu lieu quelques semaines avant l'acquisition officielle. Nous avons été mis en relation par l'avocat d'affaires chargé de la négociation. Mark a immédiatement manifesté un intérêt pour le travail de Pascal et pour mon approche du vin.





PRESS FOCUS
JANVIER 2025

UN CHAMPAGNE VIBRANT D'ÉNERGIE : HERVÉ JESTIN, LA BIOÉNERGÉTIQUE ET L'ART DE RÉINVENTER LE LUXE CHEZ LECLERC BRIANT

par Mona Elyafi

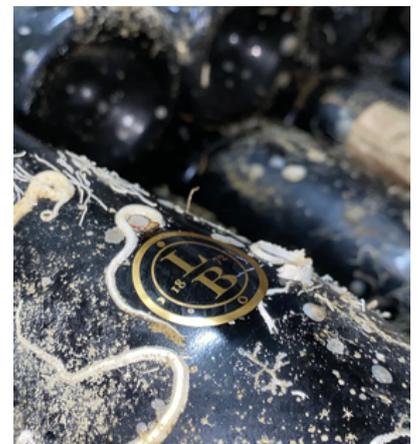
Il a exprimé un grand enthousiasme pour l'avenir que nous proposons pour Leclerc Briant. Tout s'est déroulé de manière fluide dans cette relation, avec un grand respect pour la maison et ses valeurs. Le vignoble avait été vendu et il n'y avait pas de source d'approvisionnement, puisque Leclerc Briant ne rachetait pas de raisins. Nous avons donc dû reconstruire toute la structure, acquérir des vignes, nouer des relations avec des vignerons biologiques et biodynamiques qui étaient moins nombreux qu'aujourd'hui, et créer une gamme cohérente de Champagnes en investissant dans les installations de production et les outils, tout en nous associant à des partenaires partageant nos valeurs. Tout cela a été rendu possible grâce à la patience, à la bienveillance et à la contribution financière et stratégique de Mark Nunnely et de sa femme Denise Dupré.

Leclerc Briant est une maison reconnue pour son histoire anticonformiste – une histoire de vignerons en avance sur leur temps, qui ont développé des techniques de vinification uniques. Que représente pour vous cette histoire familiale de visionnaires ?

Le monde du vin, et le monde en général, a aujourd'hui un besoin urgent de visionnaires. Pascal Leclerc, son père Bertrand, faisaient partie de cette génération qui a fait bouger les lignes. Ils arrivent souvent sur la scène trop tôt, ce qui explique qu'ils ne soient pas toujours reconnus. Ces visionnaires sont une source précieuse d'inspiration.

Bertrand Leclerc a été l'un des premiers à adopter des pratiques agricoles biologiques en Champagne. Son fils Pascal a ensuite progressivement converti l'ensemble du domaine à l'agriculture biodynamique. Vous avez poussé plus loin en prônant une approche bioénergétique. Qu'est-ce que la bioénergétique et quels en sont les avantages ?

Il n'existe pas de vins biodynamiques en soi, mais plutôt des vins issus de raisins biodynamiques. Rudolf Steiner (souvent considéré comme le père spirituel de la biodynamie pour ses travaux à la fin du XIXe siècle, articulant la manière dont la science spirituelle diffère de la science moderne) n'a pas du tout travaillé sur la vinification. Il n'existe pas de livres écrits sur les méthodes de vinification suivant les principes biodynamiques. Bien sûr, je ne parle pas des spécifications de l'appellation permettant d'obtenir des certifications, mais de l'influence de certains phénomènes sur la matière. Ces phénomènes sont multiples, et il est souhaitable d'identifier les plus importants, l'objectif étant d'animer cette matière. Les raisins biodynamiques constituent le point de départ de cette aventure. Sans raisins biodynamiques, il est très difficile d'obtenir un niveau élevé d'énergie. Essentiellement, il s'agit d'élaborer des vins qui résonnent avec le vivant. Des vins capables de nous toucher émotionnellement. L'énergie d'un système correspond à ce qui contribue à ses conditions changeantes. Il est alors possible de mesurer l'énergie d'un vin et de l'augmenter tout au long de son processus d'élaboration. Voilà l'essence du terme Bioénergétique.



Deux expérimentations soulignent particulièrement votre approche bioénergétique : Abyss et Goldorak. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Abyss et Goldorak sont en effet deux illustrations de notre démarche bioénergétique. La première consiste à immerger une cuvée, pendant une révolution solaire, dans un environnement riche en vie, à savoir le parc marin de la mer d'Iroise – un milieu animé par la rencontre des eaux de l'océan Atlantique et de la Manche. Cette cuvée devient plus affinée, non pas dans une cave construite par l'homme, mais au cœur de la nature, où elle s'imprègne naturellement des informations de cet endroit mystique.



PRESS FOCUS
JANVIER 2025

UN CHAMPAGNE VIBRANT D'ÉNERGIE : HERVÉ JESTIN, LA BIOÉNERGÉTIQUE ET L'ART DE RÉINVENTER LE LUXE CHEZ LECLERC BRIANT

par Mona Elyafi

C'est un processus de vieillissement sous-marin où le champagne mûrit pendant 15 mois à une profondeur de 60 mètres. Quoi de plus naturel que la mer ? La deuxième expérience consiste à laisser un vin provenant de La Croisette - une parcelle sans produits chimiques - fermenter dans un fût en inox doublé d'or 24 carats. Il existe une résonance entre l'énergie solaire et le vin, c'est pourquoi le fût doublé d'or augmente l'activité solaire pendant la première fermentation. L'or est riche en symbolisme. Il symbolise, entre autres, la transmutation de la matière brute en une matière noble.

Parmi toutes les cuvées que vous élaborez, laquelle a particulièrement façonné votre compréhension de la culture et de l'essence de Leclerc Briant ?

Chaque génération façonne la culture et l'esprit d'une entreprise. Nous essayons de faire notre part, à la manière du colibri, avec ce que nous pensons savoir. Nous pensons que toutes nos cuvées portent en elles le message de la nature, un message universel qui unifie et rassemble. Chaque nouvelle cuvée porte un nouveau savoir-faire et raconte une histoire qui se enrichit tant que nous incarnons ce que la nature nous murmure.

Comment voyez-vous l'évolution de Leclerc Briant dans le temps et son engagement envers la prochaine génération ?

Leclerc Briant porte un message de grande simplicité, mais d'une force immense. Ce message vient de loin. Il reviendra aux générations à venir de préserver la force de ce message et de l'adapter à leur époque.

Quel est votre moment de champagne le plus mémorable ?

J'avais une vingtaine d'années et mon père et moi étions chez Champagne Philipponnat pour une dégustation. Le maître de chai de l'époque a procédé à un dégorgement à la volée d'un Clos des Goisses 1996 en Jeroboam - une pure merveille. Un autre grand moment a été la dégustation d'une bouteille de Salon 1964 avec Marcel Guillaume (son ancien propriétaire) et Roger Duval lors d'un déjeuner qu'il avait préparé pour nous.

Quelle est la question que vous auriez aimé que je vous pose et que je n'ai pas posée ?

Pourquoi le champagne ? Mais en lisant entre les lignes, la réponse est là...

