

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France

LA NATURE À L'ŒUVRE

DOSSIER DE PRESSE

PIONNIER DU BIO EN CHAMPAGNE

L'identité de Leclerc Briant a été façonnée par des personnages peu communs. Défricheurs, inventifs, sensibles, les générations de Leclerc qui se sont succédé ont été des précurseurs de l'agriculture biologique et biodynamique en Champagne.

Créé à Cumières en 1872 par Lucien Leclerc, issu d'une famille de vigneron d'Ay, le Domaine s'installe à Epernay en 1955. Il devient Maison de Négoces par la volonté de Bertrand Leclerc et de son épouse Jacqueline Briant.

C'est ce même Bertrand, quatrième génération, qui à la fin des années cinquante fait souffler l'esprit bio sur sa famille et sur son exploitation en adoptant un mode de vie très en phase avec la nature. En paysan éclairé, il commence ses premiers essais de viticulture biologique dès 1960.

En 1990, son fils Pascal illustre son audace en démarrant la biodynamie sur 50 ares de vignoble. Ce travail sera conduit pendant plus de dix ans avec quelques vignerons porteurs du mouvement biodynamique en Champagne.

En 2012, le rachat de Leclerc Briant par Mark Nunnely et Denise Dupré sauve cette Maison historique de l'oubli. Ce couple d'américains, passionné d'art de vivre à la française, tombe amoureux de la Maison et de son héritage philosophique. Ils en font l'acquisition avec le concours de leur partenaire Frédéric Zeimett, Directeur Général, champenois d'origine et fin connaisseur du monde du vin.

La renaissance de Leclerc Briant commence dès lors avec la ferme intention de ressusciter l'âme de la Maison, et d'en faire à nouveau ce qu'elle a toujours été, une meneuse de la biodynamie en Champagne, non comme une fin en soi, mais bien au service de la qualité des vins.

LA NATURE À L'ŒUVRE

Comme une évidence, un retour à l'origine même de notre existence, à celle qui nous entoure et nous nourrit, **Leclerc Briant a trouvé en la nature son nouveau luxe.**

Empreinte d'une dimension sacrée, c'est elle qui, par la richesse de ses sols, l'ardeur de son soleil, l'abondance de son eau, la ténacité de son vent, offre ces raisins si exceptionnels.

C'est ensuite à l'homme d'accompagner ce produit et d'y extraire son essence la plus pure : « **L'énergie du vivant transcendé par la biodynamie** » ... un objectif mené depuis toujours par la Maison.

Leclerc Briant a souhaité confronter cette nature dans son état le plus brut à un luxe porté par l'émotion, le cousu-main, l'excellence en tout point, de la viticulture à l'écrin.



UNE APPROCHE SINGULIÈRE DU RAISIN

Un profond respect de la nature et des terroirs a toujours prévalu chez Leclerc Briant. L'ensemble du vignoble est conduit en bio et en biodynamie.

La Maison met aujourd'hui en culture 14 hectares de vignes situées pour l'essentiel en Grand Cru (Mailly, Le Mesnil) et 1er Cru (Hautvillers, Cumières, Mareuil sur Aÿ, Bisseuil, Rilly la Montagne, Villers-Allerand, Trépail). Implanté sur les communes regardant la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne, le Domaine accueille les trois cépages identitaires de la Champagne : pinot noir, pinot meunier et chardonnay.

Leclerc Briant complète et diversifie également ses approvisionnements par des achats de raisin auprès d'une dizaine de viticulteurs partenaires, pour l'équivalent de quinze hectares supplémentaires. Première étape de l'exigence qualitative de Leclerc Briant, tous ces approvisionnements proviennent de vignobles biologiques ou biodynamiques.

AU CHAI, L'HUMILITÉ

" Pour avoir la chance de faire un grand champagne, il faut commencer par faire un grand vin".

Hervé Jestin

La Maison Leclerc Briant pratique une vinification douce et naturelle, respectueuse des rythmes de la vie, sans que les vins ne subissent de corrections d'aucune sorte.

Ce travail de vinification est en grande partie orchestré par **Hervé Jestin**. Fidèle de la Maison, œnologue penseur de la géogravité et référence de la biodynamie en Champagne, son travail a permis de définir les grands principes de résonance de la biodynamie et de les appliquer non seulement à la culture de la vigne, mais aussi à la vinification des vins de Champagne.

En humble « facilitateur » au service du raisin, il aime rappeler que « nous sommes face à des êtres doués de raison ».

Une approche ultrasensible qu'il met à l'œuvre avec la complicité des équipes du Domaine.

Les vins seront en partie élevés en fûts, toujours de plusieurs vins. La forme de la barrique, son côté légèrement oxydatif, la stabilité apportée par le bois et le tartre, agissent comme une matrice.

Les vins ne seront dégorgés qu'après une longue période de vieillissement en caves profondes. Ils reçoivent une liqueur d'expédition très faiblement dosée et s'expriment alors sans fard.



DÉFRICHEUR DEPUIS LES ORIGINES

Prolonger fidèlement la singularité de la Maison est le premier des objectifs. Cela ne signifie pas seulement conserver ce qui existe, mais bien poursuivre cette perpétuelle remise en question. Souvent, presque toujours, c'est un bousculement des codes qui en découle.

Dès 1960 déjà, Bertrand Leclerc réalisait ses premières vinifications par lieux-dits. En 1970, il élaborait sa première cuvée Brut zéro. Aujourd'hui, l'audace n'a pas fléchi.

Elle se manifeste dans le dépouillement des artifices à la recherche du Champagne le plus pur, mais aussi dans l'expérimentation de contenants hors normes (terre cuite, verre, or, titane...) ou dans l'élaboration de cuvées aussi inédites qu'inattendues (Abyss, cuvée créée en vue d'un affinage sous marin) et dans le dépassement des limites.

Les seules limites que la Maison se pose sont celles d'un Clos. Car Leclerc Briant a le sien, le Clos des Trois Clochers à Villers-Allerand, trois clochers que l'on aperçoit depuis la parcelle...

ECRIN(S) D'EXCELLENCE

Son écrin, Leclerc Briant l'a voulu à la hauteur de ses vins. C'est une signature rouge cachée sous les muselets, qui rappelle les veines d'argile sillonnant certaines parcelles de la Maison ; l'élégance austère des habillages ne saurait entraver un droit à la fantaisie.

Ce sont des lieux d'accueil et lieux de production, cuverie et chai à barriques, élégants et épurés. Au service du vin d'abord, mais aussi de ses hôtes : la Maison se visite et se dévoile au gré de dégustations allant de la découverte au perfectionnement. À tout moment et sur rendez-vous.

Pour prolonger l'expérience, Leclerc Briant reçoit toute l'année dans une autre de ses adresses sur la voie la plus prestigieuse d'Épernay, la mythique avenue de Champagne. Au 25 bis, une adresse de réception abrite une boutique dédiée aux cuvées de la Maison et cinq chambres d'hôtes de très belle facture où chaque détail a été pensé avec soin.



DES CHAMPAGNES À FORTE PERSONNALITÉ

Du pressurage au dégorgement, des Classiques aux Spécialités, les vins, écoutés et respectés, trouvent à s'exprimer dans leur plus parfaite personnalité, en correspondance avec la dynamique propre à chaque millésime.

LES « CLASSIQUES »

Brut Réserve, 1er Cru Extra Brut, Rosé Extra Brut, Millésime Extra Brut et Rosé de Saignée offrent une palette de vins magnifiés par l'assemblage. Ces vins destinés à l'élaboration de la gamme « Classiques » s'assemblent naturellement sans aucune contrainte, avec peu ou pas de vins de réserve.

LES « SÉLECTIONS PARCELLAIRES »

Les Basses Prières, La Croisette et Le Clos des Trois Clochers présentent la quintessence du terroir poussé à l'extrême par la biodynamie.

LES « SPÉCIALITÉS »

Grand blanc sans soufre, Blanc de Meuniers, Abyss, Divine, représentent la rareté de grandes cuvées aux expressions inédites.

AGNE

**LECLERC
BRIANT**

France

1^{er} Cru

LES PRIÈRES

ne 2014

ZÉRO

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Hautvillers 1^{er} Cru

LES BASSES PRIÈRES

Millésime 2014

BRUT ZÉRO

AGNE

**LECLERC
BRIANT**

France

Épernay

LA CROISSETTE

2015

ZÉRO

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Parcelle à Épernay

LA CROISSETTE

Millésime 2015

BRUT ZÉRO

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

France

Parcelle à Épernay

LA CROISSETTE

Millésime 2015

BRUT ZÉRO

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

France

1^{er} Cru

LE CLOS DES TROIS CLOCHERS

2015

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Villers-Allerand 1^{er} Cru

LE CLOS DES TROIS CLOCHERS

Millésime 2015

BRUT ZÉRO

CHAMPAGNE

**LECLERC
BRIANT**

France

Villers-Allerand

LE CLOS DES TROIS CLOCHERS

Millésime 2015

BRUT ZÉRO

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

**CHAMPAGNE LECLERC BRIANT
SIEGE & VISITES DU DOMAINE**

67 chemin de la Chaude Ruelle

51200 EPERNAY

Tél. 03 26 54 45 33

info@leclercbriant.com

www.leclercbriant.com

 @champagneleclercbriant

**LE 25BIS BY LECLERC BRIANT
BOUTIQUE & CHAMBRES D'HÔTES**

25 bis avenue de Champagne

51200 EPERNAY

Tél. 03 26 56 40 70

reservationle25bis@leclercbriant.com

www.le25bis.com

 @le25bis_byleclercbriant

**CONTACT PRESSE
PAIN VIN & COMPANY**

Manon Anceaux

Tél. 01 55 35 81 82

manceaux@painvincompany.com