



**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

# **MONTRE HEROES**

HOMMES & MONTRES DE CARACTERE

## **LECLERC BRIANT, BULLES MARINES**

par Benoist Simmat



Le 25 bis, sur l'avenue de Champagne, à Épernay, la maison d'hôtes chic signée Leclerc Briant.



Le duo magique Frédéric Zeimett et Hervé Jestin.



La maison a fêté ses 150 ans en 2022.



« Il fallait faire quelque chose d'extraordinaire, quitte à ce qu'on nous prenne pour des fous. »



Dans le chai les élevages se font aussi en contenants verre, titane... et or!



**PRESS FOCUS**  
**DÉCEMBRE 2024**

# **MONTRE HEROES**

HOMMES & MONTRES DE CARACTERE

## **LECLERC BRIANT, BULLES MARINES**

par Benoist Simmat

Le pionnier des champagnes écolos développe mille techniques pour capturer les forces telluriques, hydrauliques et cosmiques. La signature d'une marque devenue l'une des plus innovantes du vignoble.

Début juillet comme tous les ans à la même saison, un bateau-grue débarque son étrange trésor au port de Brest: cinq milliers de bouteilles ayant reposé une année entière à soixante mètres de fond au large d'Ouessant. Les plus curieux viennent toucher les casiers renfermant ces flacons maintenant recouverts d'une fine pellicule de concrétions marines. Il s'agit du projet "Abyss", du nom de cette cuvée de champagne de la maison Leclerc Briant, élevée deux ans en cave à Épernay, mais qui finit obstinément sa maturation en mer d'Iroise. L'objectif, au premier abord assez ésotérique, est de parvenir à une dynamisation bien particulière des jus: dans l'obscurité des grands fonds, les heures s'égrènent comme des jours et, patiemment, la puissante énergie océanique se transmet au champagne pour achever de le transmuter. Le langage biodynamique, voire alchimique, est totalement assumé par Hervé Jestin, figure historique des vins écolos de Champagne, aujourd'hui vinificateur en chef de Leclerc Briant. "Depuis l'année dernière, nous immergeons une cuvée rosée, les résultats sont encore plus probants: la matière du vin rouge entre encore plus en résonance avec l'eau de mer, et cela se voit à la dégustation!", explique ce savant passionné, toujours prêt à pousser un peu plus loin ses expérimentations. Cela tombe à pic: c'est avec cette stratégie d'innovations permanentes que la maison de champagne, une belle endormie rachetée par des investisseurs américains en 2012, est revenue ces dernières années sur le devant de la scène.

"À l'époque, personne n'attendait Leclerc Briant, il n'y avait pas besoin d'un label supplémentaire sur le marché. Il fallait donc faire quelque chose d'extraordinaire pour que cela fonctionne, quitte à ce qu'on nous prenne pour des fous" raconte Frédéric Zeimett (ex-Moët, ex-Chapoutier), directeur de la marque, artisan du renouveau aux côtés de son complice Hervé Jestin (ex-Duval-Leroy).

Les nouveaux propriétaires, Denise Dupré et Mark Nunnely, étaient des financiers aguerris (monsieur était associé chez Bain Capital).

Ils comprennent immédiatement que le nouveau Leclerc Briant doit être financé comme une start-up, et que son redressement va exiger un peu de temps. Certes, pour relancer cette ancienne propriété de la famille Briant (créée en 1872 à Cumières), il fallait commencer par les figures imposées. D'abord rénover entièrement le site historique de production du Chemin de la Chaude Ruelle, en plein centre d'Épernay. Ensuite racheter et replanter des vignes: la maison possède aujourd'hui 14 hectares en propre et s'approvisionne sur 15 autres hectares, tous menés en bio. Enfin, établir une stratégie commerciale solide: les Dupré-Nunnely ont adossé leur champagne à un réseau hôtelier de luxe visant cette clientèle américaine passionnée d'art de vivre à la française qui leur ressemble tant. Aujourd'hui, celle-ci peut choisir entre un 5 étoiles (Le Royal Champagne), une maison d'hôtes en ville (le 25Bis) ou un gîte dans les vignes (La Villa des Trois Clochers). Mais pour propulser le nouveau Leclerc Briant dans l'avenir, il fallait aller beaucoup plus loin, en particulier dans la bouteille. C'est là qu'intervient le travail de R&D mené dans la pénombre de la pièce centrale du chai d'élevage - dont l'aménagement a été calculé en fonction du nombre d'or, cela va de soi. Ici, dans ce laboratoire bien particulier, sont testés des élevages en contenants alternatifs, qui sont la marque de fabrique locale. Les raisins d'une parcelle historique jouxtant les bâtiments et nommée La Croisette (0,3 ares, l'équivalent de 2 000 bouteilles) sont utilisés chaque année pour ces expériences - ce qui a étonné plus d'un parmi les milliers de visiteurs ayant parcouru les lieux, ceux-ci étant ouverts à la visite. Il y a là sept grands globes de verre, quatre œufs géants en terre cuite, une barrique en titane, quelques fûts de chêne classiques, plus les dernières nouveautés : quatre oeufs en grès (porcelaine). Dans toutes ces matières, verre, terre, métal, bois, les jus de raisin de la Croisette jouissent de l'influence du temps pendant un ou plusieurs millésimes.

Avec pour objectif de capter les énergies telluriques (venues du centre de la Terre) comme les énergies cosmiques (venues du ciel). Ils côtoient un "cinquième élément" unique au monde: un fût... plaqué or à l'intérieur.





# MONTRE HEROES

HOMMES & MONTRES DE CARACTERE

PRESS FOCUS  
DÉCEMBRE 2024

## LECLERC BRIANT, BULLES MARINES

par Benoist Simmat



Des milliers d'amateurs, aux deux tiers internationaux, visitent les installations Leclerc Briant à Epernay.



Ce fût plaqué or unique au monde a coûté le prix d'un lingot : 45000 euros ! Hervé Jestin l'alchimiste y dynamise des jus dont des fragments sont réintroduits dans les cuvées classiques, afin de doper celles-ci en énergie.



# MONTRE HEROES

HOMMES & MONTRES DE CARACTERE

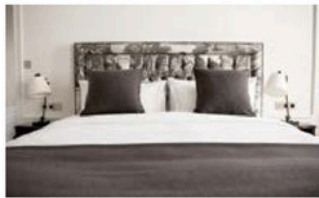
PRESS FOCUS  
DÉCEMBRE 2024

## LECLERC BRIANT, BULLES MARINES

par Benoist Simmat

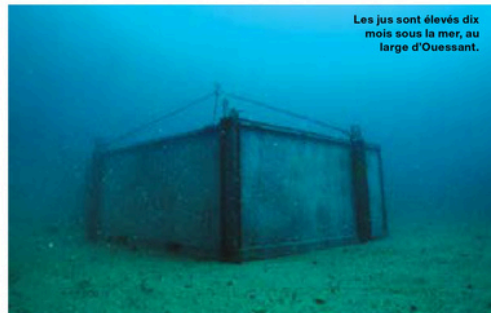


Pour l'instant, l'essentiel de la clientèle est américaine.



LECLERC BRIANT - BULLES MARINES

Le palace Royal Champagne a été ressuscité par la marque.



Les jus sont élevés dix mois sous la mer, au large d'Ouessant.



Abyss, la cuvée iconique, interdite aux USA!

Les champagnes élevés dans ce "Goldorak" (son surnom en interne) sont évidemment réputés capter un maximum d'énergies solaires. Il fallait oser, car l'extraordinaire barrique a coûté l'équivalent d'un lingot, soit 45000 €: « Les propriétaires étaient franchement surpris, mais ils nous ont tout suite suivis, ils ont compris que nous voulions bâtir un champagne spirituel », se souvient Frédéric Zeimett. Le premier résultat sorti de ce cabinet de curiosités est en vente chez des cavistes privilégiés depuis quelques mois. Un millier de bouteilles de Croisette 2016 pour le monde, pas plus, qui est un assemblage d'énergies variées: 50 % bois, 25 % or et 25% terre cuite, le tout pour une somme évidemment déraisonnable (un millier d'euros pièce). Les prochains millésimes de cette très rare cuvée verront la combinaison évoluer vers plus ou moins de bois, de terre, de verre, de soleil, etc. Ces recherches fondamentales évoluent-elles vers de la recherche appliquée? Oui, et c'est le secret du nouveau Leclerc Briant: "Il m'arrive régulièrement de rectifier la structure d'une cuvée plus classique en y ajoutant un doigt de jus issus de nos contenants expérimentaux", explique Hervé Jestin. Exemple: la nouvelle série de l'extra-brut millésimé 2019 manquait un peu de "verticalité", quelques centilitres de "Goldorak" ont donc été versés dans les fûts avant mise en bouteille.

Même le dernier tirage de l'excellente cuvée de base du domaine (le Réserve Brut, 50 % des volumes) a pu recevoir son petit booster de terre cuite ou de bois. Il est rare que le chemin emprunté soit une impasse: seul le fût en titane n'a pas donné les résultats espérés avec du chardonnay. Il est maintenant réservé uniquement au pinot noir. A priori, les quinze cuvées de la gamme (Blanc de blanc, Divine, Les Basses Prières, Grand Blanc, Abyss, etc.) peuvent ainsi être modifiées à la marge pour sculpter une signature aujourd'hui remarquée. De fait, en 2022, coïncidant avec ses 150 ans et les 10 ans s de: son renouveau, Leclerc Briant a été élu "Marque de l'année" par les dégustateurs professionnels de La Revue du vin de France. Sa clientèle est toutefois devenue aux deux tiers internationale, les Américains notamment se passionnant pour cette aventure financée par deux de leurs compatriotes. Frédéric Zeimett se bat d'ailleurs avec les douanes yankees pour faire face à un problème inattendu: «< Notre cuvée Abyss ne peut être exportée aux États-Unis car les services sanitaires jugent qu'il y a un danger de contamination sur ces bouteilles recouvertes de coquillages et d'algues », raconte-t-il. Voilà une histoire que les thèmes astraux d'Hervé Jestin n'avaient pas prévue!