

VAZART-COQUART

« LE MILLÉSIME PAR VAZART-COQUART » 1996

De vieux vins emplis de jeunesse, de jeunes sages, des arômes à nul autre pareils : grâce à son œnothèque, Vazart-Coquart témoigne de l'âme précieusement unique des vins de Champagne.

Peignée, la vigne dessine des motifs géométriques sur les pentes douces du grand cru Chouilly, le plus septentrional des crus de la côte des Blancs. À ses pieds, un petit village verdoyant, bordé de vigne. C'est ici qu'est né le domaine Vazart-Coquart, en 1954, enfant heureux de Louis et Marie Vazart. Si aujourd'hui leur petit-fils Jean-Pierre perpétue la tradition familiale, c'est grâce à son père Jacques qui non seulement développa l'activité viticole mais lui légua également un remarquable trésor : « Mon père m'a laissé un cadeau magnifique : l'œnothèque. À son époque, il faisait partie des quelques rares vigneronns à prendre conscience du fait que les champagnes millésimés étaient de vrais vins de garde. En 1979, en goûtant le vin du millésime, une des premières choses qui lui est venue à l'esprit fut cette question : à quoi ressemblera ce vin dans vingt ans ? Il a donc décidé de mettre 500 bouteilles de côté. Puis, il a tout simplement continué sur les millésimes suivants, ce qui fait qu'aujourd'hui je dispose d'une cave exceptionnelle qui me permet d'offrir à la vente de vieux millésimes, allant de 1979 à 2005. »

Si du temps de son père cette collection garda un statut plutôt confidentiel, il organisa toutefois chaque année une dégustation verticale de plus de 20 millésimes. Jean-Pierre se les rappelle comme si c'était hier : « Ces soirées étaient mémorables et sont restées dans les annales. Elles duraient des heures, avec toute une organisation qui prenait des mois à mettre en place. Parfois on m'en parle encore aujourd'hui... Un de mes plus touchants souvenirs est celui du commentaire de Claude Nominé, vigneron aujourd'hui décédé, sur un des vieux champagnes dégustés : il lui faisait penser à sa grand-mère, aux vacances chez elle, au moment où en entrant dans la cuisine pour prendre le petit déjeuner cela sentait bon le pain grillé et le lait chaud... C'était émouvant. »

Après le décès de Jacques, la cave fut rangée et la collection de millésimes, jusqu'alors éparpillée, remise en ordre. En riant Jean-Pierre Vazart raconte : « Cela nous a bien pris trois ou quatre ans... » Après un début de commercialisation difficile, ces cuvées, sobrement intitulées « Le Millésime par Vazart-Coquart », sont aujourd'hui une façon unique de voyager dans le temps et de découvrir la Champagne par le biais du patrimoine mémoriel d'un domaine. « Notre mode de mise en vente est assez unique. Puisque tous les champagnes sont conservés sur lattes ou sur pointe, ils ne sont dégorgés qu'à la commande. Tout est donc de dégorgement récent. Puis il y a un mois de délai. Après tant d'années en cave, nous ne voulons tout simplement pas brusquer le vin et prenons notre temps pour les gestes nécessaires à sa préparation. Nos clients restent libres de choisir le dosage, zéro ou extra-brut. »

Parfaitement conscient de l'univers particulier qui éclôt après tant d'années de garde, Jean-Pierre est philosophe : « Ce sont des vins qui sortent des sentiers battus et qui ne correspondent en rien aux champagnes qu'ils ont été dans leur prime jeunesse. Il faut accepter d'entrer dans leur univers. D'ailleurs l'intérêt de leur dégorgement tardif réside dans l'oxydation lente et maîtrisée du vin à travers le bouchon. Elle se fait dans des conditions idéales, celles qui permettent également l'autolyse des levures. Le champagne retourne alors à sa nature de vin et ses fines bulles sont juste là pour l'accompagner et le mettre en valeur. » Pour lui, ces vins ne sont pas faits pour être collectionnés mais pour être bus : « Je ne comprendrai jamais ceux qui laissent mourir de tels flacons sur une étagère ou qui revendent par intérêt spéculatif. Ces vieux champagnes sont des vins extraordinaires, et chaque millésime un univers à part entière. Peut-être qu'il faut une bonne occasion pour ouvrir un tel champagne. Mais parfois, la bonne occasion, c'est simplement d'en avoir une au frais ! » | BIRTE JANTZEN

« LE MILLÉSIME PAR VAZART-COQUART » 1996 BLANC DE BLANCS GRAND CRU

« C'est un 100 % Chouilly grand cru. Ce millésime, qui était censé être un miracle, n'était pas facile à déguster dans ses jeunes années. Aujourd'hui, il prend sa revanche : c'est un vin fabuleux avec un potentiel de garde astronomique. Très épicié, complet, puissant, superbement structuré, il est vibrant et a gardé sa nature élancée et minérale. C'est un vieux chardonnay plein de jeunesse, expressif, dont la maturité commence à s'annoncer par de fines notes de sous-bois en finale. »

