



# CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Choix des planches avec l'imprimeur et Tsuyoshi pour la cuvée Granite.

Ludes fait partie des communes de la Montagne de Reims dont les vignobles forment un arc de cercle reliant Reims à Épernay. C'est là qu'en 1930 naquit le Domaine familial Ployez-Jacquemart, créé par les grands-parents de Laurence Ployez.

Le portail s'ouvre sur une remarquable villa, enserrée d'un vaste parc boisé. Accueillante, prévenante, Laurence, en hôte de ces lieux, se tient sur le perron pour nous recevoir. Bien avant qu'elle ne préside à la destinée de la Maison, la réputation de vinificateur émérite de son père Gérard, l'avait déjà précédée. À ses côtés, elle a tout appris et met un point d'honneur à suivre scrupuleusement ses enseignements. À chaque génération ensuite de tracer sa légende. En plus de ses dispositions ataviques pour perpétuer la renommée des Champagne Maison, de son propre aveu, Laurence aime surtout à innover, chaque année, à partir du meilleur des vendanges. L.P. : *Ici, on ne fait pas de coca-cola* ! Son credo, faire en sorte que transparaissent dans ses cuvées l'empreinte singulière, l'expression originelle des jus, liée à une année et aux infinies nuances des terroirs. « J'en suis à ma 32<sup>e</sup> vendange » ! confie-t-elle. Des vendanges

manuelles bien sûr, à commencer par celles du Domaine, qui détient 3 ha en propre, répartis sur les terroirs alentours en 1<sup>er</sup> et Grand crus, auxquelles s'ajoutent 10 à 11 ha d'approvisionnements, majoritairement en chardonnay Grands crus.

Tout est donc réalisé ici à l'image de cette sélection rigoureuse et de jus de 1<sup>ères</sup> presse exclusivement. De ces jus très purs en vinifications parcelaires, pour elle qui recherche *des vins de belle structure, sur la minéralité, la salinité, le fruit* – nul besoin de dosage excessif, sauf à satisfaire certains clients. À l'ombre des caves sous 25 m de profondeur, le stockage sur pointes, les durées de vieillissement prolongées, viendront naturellement parfaire et apporter leur rondeur à ses assemblages.

## 90 ANS D'HISTOIRE, ÇA FORGE UN SACRÉ CARACTÈRE !

En juin dernier, si le jour n'était pas passé par là, il était question d'organiser une grande fête, pour célébrer les 90 ans des Champagne Ployez-Jacquemart. En vue de l'événement, Laurence Ployez s'était penchée sur ce qui serait le plus représentatif pour cet Anniversaire. De là, surgit l'idée de créer une cuvée unique,

qui réunirait tous les grands millésimes élaborés à ce jour par la Maison. Une belle aventure complice va alors se nouer autour du projet ; elle fait appel à ses amis professionnels, à de grands sommeliers pour goûter et sélectionner depuis la vinothèque les millésimes qui entreront dans l'assemblage. Pour finir, de l'alliage des millésimes 1976, 1982, 1983, 1988, 1990, 1995, 1996, 1999, 2000, 2004, 2011, 2012 et 2013, parut la cuvée Granite. Symbole de solidité, Granite en référence à l'assemblage des différents minéraux qui s'expriment dans les 12 crus et les 3 cépages issus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs et que concentre désormais la cuvée. Solidité qu'incarnent encore les 90 ans de la Maison et dont la quintessence des flacons s'exprime aujourd'hui dans Granite. Parallèlement, il s'agissait de trouver à cette pépite, une parure digne de ce nom. Enchanté de participer à cette entreprise collective, son ami Tsuyoshi Hirano, artiste japonais, viendra tout spécialement de Tokyo pour aider à la création du visuel, puis à la conception de l'écritoire. De ce formidable partenariat, Laurence proclame : « *Ma plus belle récompense aujourd'hui, c'est le plaisir que Granite procure aux personnes qui la déguste* » !

Ludes is one of the Montagne de Reims communes in which the vineyards form an arc of a circle linking Reims to Épernay. This is where the Ployez-Jacquemart family estate was born in 1930, created by Laurence Ployez's grandparents.

The gate opens onto a remarkable villa, surrounded by a vast wooded park. A welcoming and attentive host, Laurence stands on the porch to welcome us. Long before she took over the reins of the House, her father Gérard's reputation as an outstanding winemaker had already preceded her. By his side, she learned everything and is proud to scrupulously follow his teachings. It is now up to each generation to draw its own legend. In addition to her determination to perpetuate the renown of the Champagne House, Laurence, by her own admission, likes above all to innovate, each year, from the best of the harvest. L.P.: *Here, we don't produce coca-cola!* Her credo is to ensure that her cuvees reflect the singular imprint, the original juice expression, linked to the year and the infinite nuances of the terroirs. "This is my 32<sup>nd</sup> harvest," she confides. Of course, the harvest is manual, starting with those of the Domaine, which owns 3 hectares, spread over the surrounding terroirs in 1<sup>st</sup> and Grand Crus, to which are added 10 to 11 hectares of supplies, mainly Chardonnay Grands Crus.

Everything here is therefore carried out according to the rigorous selection process and using only first press juice. These juices are very pure in plot-based vinification, and for her, who is looking for wines with good structure, minerality, salinity, fruit - there is no need for excessive dosage, except to satisfy certain customers. In the shade of the cellars under 25 m deep, the storage on spikes and the long ageing times will naturally add their roundness and perfection to her blends.

## 90 years of history, it builds up quite a character!

Last June, if the virus hadn't been there, there were plans to organise a big party to celebrate the 90th anniversary of Champagne Ployez-Jacquemart. In planning the event, Laurence Ployez had thought about what would be the most representative for this Anniversary. Thus the idea arose to create a unique cuvée, which would bring together all the great vintages produced by the House to date. A great adventure of complicity was then to be built around the project; she called on her professional friends and great sommeliers to taste and select from the wine library the vintages that would go into the blend. Finally, from the blend of the vintages 1976, 1982, 1983, 1988, 1990, 1995, 1996, 1999, 2000, 2004, 2011, 2012 and 2013, the Granite cuvée was born. A symbol of solidity, Granite is a reference to the blending process of the different minerals expressed in the 12 crus and the 3 grape varieties from the Montagne de Reims and the Côte des Blancs, which are now concentrated in the cuvée. This solidity still embodies the 90 years of the House's existence and the quintessence of its bottles is now expressed in Granite. At the same time, the aim was to find a worthy finery for this gem. His friend Tsuyoshi Hirano, a Japanese artist, is delighted to take part in this collective venture. He will come specially from Tokyo to help create the visuals and then design the case. From this wonderful partnership, Laurence proclaims: "My greatest reward today is the pleasure that Granite brings to the people who taste it!"

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR



Le travail de Tsuyoshi.

Laurence Ployez, Paz Levinson et Yves Chapier.

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brut SA

Vin à partir de 2013

Net, jaune très clair. Nez expressif, ouvert, vineux, beau, ouvert. Poire confite, fruits mûrs, pomme jaune. La bouche est sèche, belle acidité, corps moyen, bulles délicates, pommes jaunes, fraîche, intense, saline, minérale, belle, très expressive et bien équilibrée. **92/100**

*Wine from 2013 basis.*

Clean, very light yellow. Nose is expressive, open, vinous, beautiful, open. Confit pear, ripe fruits, yellow apple. Palate is dry, high acidity, medium body, delicate bubbles, yellow apples, fresh, intense, salty, mineral, lovely, very expressive and well balanced. **92/100**

### Granite

Assemblage de 13 grands millésimes, 76, 82, 83, 88, 90, 95, 96, 99, 2000, 2004, 2011, 2012.

Nez très ouvert, expressif, brioché, vineux, pain grillé, complexe, avec de l'énergie. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, rond, sous-bois, mirabelle, fruits blancs mûrs. Fines bulles, élégantes, longues, belles. **94/100**

*Assemblage from 13 great vintages, 76, 82, 83, 88, 90, 95, 96, 99, 2000, 2004, 2011, 2012.*

Very open nose, expressive, brioche, vinous, toasted bread, complex, with energy. Palate dry, high acidity, medium body, rounded, mushrooms, mirabelle plum, ripe white fruit. Little bubbles, elegant, long, beautiful. **94/100**