#158 - HIVER 2017

SommeliersS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SPÉCIAL CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TOUR

COLLET

reçoit les Meilleurs Sommeliers du Monde

LA CHINE en Côtes de Bordeaux

Nelson CHOW dans le Médoc

Gourmandise **LES BÛCHES** 2017

M 02038 - 158 - F: 4,90 € - RD

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE AsI depuis 1969

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Maestria de l'élevage sur pointe

Dégustation comparative de vieillissement.

Petite-fille des fondateurs de cette réputée maison de Champagne, Laurence Ployez perpétue une vinification à l'ancienne, plus contraignante mais gage de vieux millésimes d'excellence prisés des grandes tables de la gastronomie internationale.

Dans la maison Ployez-Jacquemart, la tradition n'est pas juste un lustre de surface. En pénétrant dans le vaste domaine de Ludes, à une quinzaine de kilomètres de Reims, elle se laisse deviner dans les murs même de cette demeure champenoise et s'incarne dans une philosophie du quotidien. Tout d'abord par ses deux caves – dont l'une creusée il y a près de 250 ans – reliées par un escalier-boyau vertigineux et courant sous les entrailles du domaine à 25 mètres de profondeur. Par ses foudres de chêne arborant fièrement les initiales « PJ », Ployez-Jacquemart, du nom des fondateurs de la maison en 1930. Et jusqu'à la cuvée de prestige « Liesse D'Harbonville », créée en hommage à Yvonne, la grand-mère de Laurence Ployez, dirigeante actuelle, de la 3e génération, de la maison Ployez-Jacquemart.

« Le vieillissement sur pointe permet de garder les vins plus longtemps et plus frais ».

UN STOCKAGE À LA POINTE… DE L'EXCELLENCE

Ayant repris le flambeau du joyau familial en 1988, la cheftaine des lieux, mariant les fonctions de négociante et chef de caves, se dédie depuis à perpétuer l'œuvre paternelle avec la même exigence. « Mon père m'a tout appris. C'était l'école de la rigueur, une dure école mais qui porte ses fruits », confie-t-elle. Et, pour elle, tradition rime avant tout avec vinification, avec une spécificité « maison » bravant les modes, les technologies modernes et le temps qui passe : le stockage sur pointe de ses cuvées. « Nous sommes en effet l'une des dernières maisons à élever sur pointe pour limiter le contact avec les levures avant la phase de dégorgement. Cette méthode permet de conserver les avantages du vieillissement, de garder les vins plus longtemps et très frais », décrit-elle. Faisant fi des contraintes – remuage manuel, grande capacité de stockage, quête de perles rares dans la main d'œuvre maîtrisant ce savoir-faire – Laurence Ployez poursuit ainsi depuis des années sa quête d'un graal à « l'équilibre parfait ».

DES CUVÉES DE PRESTIGE : LIESSE D'HARBONVILLE, L'EXTRA BRUT VINTAGE, BLANC DE BLANCS

Pour preuve, ses cuvées 98/99 restent extraordinaires, comme le Liesse d'Harbonville Brut Millésime 1998, dégorgé pourtant en 2007, il y a plus de dix ans, qualifié de « très beau, savoureux, complexe sur les épices et tabac doux » par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, lors de sa visite à l'automne dernier dans le fief de Ployez-Jacquemart. Après 5 ans sur pointe, l'Extra Brut Vintage Blanc de Blancs 2002, dégorgé en 2012, lui, se révèle « fin, délicat, rond et floral », quand l'Extra Brut Vintage 2002 dégorgé en 2006 se distingue par un « beau nez complexe d'épices orientale et boîte à cigares, une belle bouche savoureuse et longue », en un mot « excellent ».

Un résultat qui est aussi le fruit de « contrats de fidélité depuis plus de 45 ans avec les vignerons des Grands Crus du Chardonnay notamment de la Côte des Blancs », d'un tri par cépage, par cru et par parcelle, de vins bloqués dans des fûts de chêne sans fermentation malolactique pour les cuvées de prestige et d'un dosage final en liqueur très faible pour préserver la structure du vin. Les champagnes Ployez-Jacquemart, nets au palais, très aromatiques, jonglant avec maestria entre minéralité, fruit et acidité, ont de fait, depuis des années, conquis les plus grandes tables de la gastronomie internationale, de L'Assiette Champenoise et le Domaine des Crayères à Reims, au Daniel's à New-York, ou encore en Suisse à l'Hôtel de Ville à Lausanne et au Domaine de Châteauvieux à Satigny.

QUELQUES CHIFFRES

- **Propriété / *estate* :** 3 ha (Ludes & Mailly, Vertus – Premiers et Grands crus – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) complétés d'approvisionnement aux 2/3 en Chardonnay – *complemented with a supply of 2/3 of Chardonnay*
- **Production annuelle / *annual production* :** 100 000 bouteilles/*bottles*
  80 % d'export dans 15 pays (Etats-Unis/USA, Suisse/*Switzerland*, Japon/*Japan*…)

Champagne Ployez-Jacquemart: The master of elevage in bottles head down || *Granddaughter of the famous house's founders, Laurence Ployez continues to work according ancient techniques, more demanding but guarantee of old vintages of excellence, sought-after by the finest gastronomic restaurants across the world.*

At Ployez-Jacquemart, tradition is not just a surface style. Entering the large estate in Ludes, you can feel tradition exuding from the walls of the house and in an everyday philosophy. First in the two cellars, with one dug 250 years ago, linked by a dizzy passageway at 25 meters deep under the estate. Then in the oak tuns proudly bearing the letters PJ for Ployez-Jacquemart, name of the founders of the house in 1930. And at last in the prestige cuvee "Liesse D'Harbonville", created in tribute to Yvonne, the grandmother of Laurence, the current manager of Ployez-Jacquemart, member of the third generation.

Paolo Basso et Laurence Ployez

Ageing head down for top quality

Ever since she took over the reins in 1988 the master of the place, also the merchant and the Chef de Cave of the house, she has been striving to perpetuate her father's work with the same high standards. "My father taught me everything, it was tough, he made me work hard but it was fruitful," she tells. And to her, tradition first concerns vinification, with a specificity here that goes against fashion and trends, against modern technologies and time passing by: the bottles are stored head down. "Indeed we are one of the last houses to age the cuvees head down in order to limit the contact with the yeasts before disgorgement. This method enables to keep the advantages of ageing, to keep the wines longer and fresher," she describes. Dealing with the constraints–riddling by hand, large storing capacities, continuous search for staff with such a know-how–Laurence Ployez has been searching for years at the "perfectly balanced" grail.

Le vieillissement sur pointe, spécificité de la maison.

Prestige cuvees: Liesse d'Harbonville, Extra Brut Vintage, Blanc de Blancs

As an evidence her cuvees 1998 and 99 remain extraordinary like Liesse d'Harbonville Brut Vintage 1998, however disgorged in 2007 thus ten years ago, described as "beautiful, savoury, complex, with notes of spices and mild tobacco" by Best Sommelier of the World Paolo Basso during his visit in last autumn in Ployez-Jacquemart's realm. After 5 years head down, the Extra Brut Vintage Blanc de Blancs 2002, disgorged in 2012, is "fine, delicate, round and floral", whereas the Extra Brut Vintage 2002 disgorged in 2006 features "a lovely complex nose with aromas of oriental spices and cigar box, a lovely savoury and lingering palate", in short, "excellent".

A results that also is the fruit of "the loyalty for more than 45 years of wine growers of Grand Cru Chardonnay, especially in Côte des Blancs", of a sorting by grape variety, growths and plots, wines kept in oak barrels without malolactic fermentation for the prestige cuvees and finally a very low dosage to keep the structure of the wine. Ployez-Jacquemart's Champagnes, clean on the palate, very aromatic, masterfully combining minerality, fruitiness and acidity, have for long conquered the finest tables across the world from L'Assiette Champenoise and Domaine des Crayères in Reims, Daniel's in New-York, or in Switzerland at Hotel de Ville in Lausanne and Domaine de Châteauvieux at Satigny.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ⊕ → WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / *PAOLO BASSO'S REVIEWS*

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART
Liesse d'Harbonville Brut Millésime 2000

Jaune paille brillant, reflets argentés. Une note d'évolution qui se dévoile sous forme de pommes au four, de compote de mirabelles. Bouche tendue et élancée, saline et avec une belle acidité qui en définit le caractère. Finale longue tout en fraîcheur avec une petite astringence bien sympathique.

Brilliant straw yellow colour, silvery tinges. A hint of evolution that comes up in the form of baked apples, Mirabelle plum compote. Tense and sleek palate, salty and with a beautiful acidity that defines the character. Long and fresh finish with a pleasant astringency.

BLANC

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Dosage zéro

Robe : jaune, reflet doré, brillante. **Nez :** gourmand, fruité, fleurs blanches. Sur la fraîcheur. **Bouche :** une note briochée, un bel équilibre entre le fruité et la minéralité. Une pointe d'acidité. **Accords mets et vins :** un chapon à la crème ; un homard à l'américaine. **Commentaires :** un Champagne de caractère !

Visual aspect: yellow hue, golden tinge, brilliant. **Nose:** delicious, fruity, white flowers. Freshness. **Palate:** brioche note, a nice balance between the fruitiness and the minerality. A hint of acidity. **Match with food:** capon with cream; lobster americaine. **Comments:** a Champagne with character.

8 rue Astoin
51500 Ludes
Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr

BLANC

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Extra Brut
Vintage 2008

Robe : jaune or, bulles fines et abondantes. **Nez :** expressif et floral, sur des arômes de fruits à chair blanche compotée. **Bouche :** fraîche et ample, presque suave. Belle longueur en finale. **Accords mets et vins :** volaille de Bresse. **Commentaires :** très beau flacon.

Visual aspect: gold yellow hue, fine and numerous bubbles. **Nose:** expressive and floral, with white-fleshed fruit compote aromas. **Palate:** fresh and broad, almost smooth. Beautiful length in the finish. **Match with food:** Bresse poultry. **Comments:** a very nice bottling.

8 rue Astoin
51500 Ludes
Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr