

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Verticale des années 60 aux années 90



▲ Gérard Basset et Laurence Ployez

Fondée en 1930 par Marcel Ployez et Yvonne Jacquemart, la Maison familiale Ployez-Jacquemart fête en 2015 ses 85 ans ! Laurence Ployez, héritière de la 3^{ème} génération, a marqué l'évènement en organisant, à la Briqueterie, le 5 octobre 2015, une verticale de sa cuvée Liesse d'Harbonville, millésimes 1966 à 1988, en présence de Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, Michel Hermet, président de l'UDSF, et de la grande sommellerie champenoise.

ACTUELLEMENT aux commandes de la Maison éponyme, Laurence Ployez a organisé cette verticale pour rendre hommage à sa grand-mère Yvonne Jacquemart, fondatrice de la Maison, et mettre en lumière sa cuvée prestige cinquantenaire « Liesse d'Harbonville » dont le nom fut emprunté à la grand-tante d'Yvonne, une femme très jolie et très précieuse !

Yvonne créa cette cuvée premium en 1966. Dans l'œnothèque, il ne restait plus que deux flacons de ce millésime historique dégorgé en 1975. Laurence nous en offrit une bouteille, à la dégustation à la Briqueterie, en précisant sa composition 100 % Blanc de Blancs, provenant de vignes centenaires. Quelle émotion quand le bouchon libéra ce Champagne. Gérard Basset appréciait « la belle expérience

offerte ». Et commentait « sa robe, vieil or étayée de reflets bronze, agrémentée de quelques bulles, de jambes moyennes qui descendent régulièrement. Au nez il ne percevait aucune oxydation, mais plutôt des touches de rancio, de caramel, de cire d'abeille, des senteurs de fleurs séchées, des saveurs de compote, de marmelade. Sa bouche ronde s'avérait douce, et crémeuse sur l'abricot confit, et présentait encore une certaine minéralité et de la fraîcheur. Cette grande dame d'un autre temps qui dégageait élégance, harmonie et fierté, méritait d'être accompagnée de mets exceptionnels cuits au naturel, tels une truffe blanche d'Alba braisée sous la cendre ou un foie de canard du Périgord mi-cuit ».

« Tous les millésimes suivants, nous confiait Laurence, ont été élaborés par papa, il ne millésimait que les années extraordinaires, les cépages de l'année les plus étonnants, dans une cuve de petit volume, pour se faire plaisir ! » Suivi le millésime 1978, un Blanc de Noirs, élaboré avec du pur Pinot Noir de Mailly Champagne (vignoble maison). Son nez magnifique, relevant du parfum, inspira l'assistance des sommeliers présents qui entonna la chanson de Cat Stevens *My lady d'Harbonville', why do you sleep so still*. Ses saveurs de pâtisserie chaude, puis d'épices asiatiques et de jasmin enthousiasmaient l'assistance et confirmaient que nous assistions à une dégustation hors du commun. Sa bouche très souple, très soyeuse, avec une vraie salinité en finale, invitait à déguster cette illustre bouteille avec un homard thermidor. Questionnée par Yves Chapier sur le saut dans le temps de 1966 à 1978, Laurence répondait qu'elle avait perdu en œnothèque de nombreuses vénérables bouteilles parce que le muselet rouillait et le bouchon sautait. Aussi la lignée familiale décida-t-elle ensuite de boucher à la cire les millésimes dégorgés sitôt leur vente terminée.

La Liesse d'Harbonville 1979 enthousiasma la sommellerie par sa jeunesse. Elaborée avec des premiers grands blancs de Mailly, Cuis, Mesnil-sur-Oger, Bisseuil et autres crus de la Côte des Blancs, son nez de tabac blond étayé de notes de fruit et de saveurs iodées étonna l'assistance. Eric Arnaud trouve « le millésime 1979 plus vif, plus phénolique que 1978 », et poursuit : « 1979 fut une grande année de Chardonnay. Cette cuvée Liesse d'Harbonville 1979 est d'une fraîcheur insoupçonnée pour son âge. D'elle émane un empire d'essences d'autant plus inattendu qu'elle a été dégorgée il y a très longtemps » ! La Maison renchérit. Laurence « n'utilise que du vin et du sucre de canne pour le dégorgement. Et l'élevage sur pointe exclut le contact du vin et de ses levures, source de vieillissement ». Yves Chapier ajoute « à l'époque les acides étaient importants, les rendements petits, et les raisins plus concentrés », une explication à cette conservation exceptionnelle.

Plus proche de nous, l'année 1982, élaborée avec 50 % de Pinot noir et autant de Chardonnay, « présentait une vraie effervescence en bouche comme un Champagne de gastronomie, de repas, affirmait Michel Hermet. Ce dernier millésime se rapproche de l'année 1978 avec ses notes d'épices douces, légèrement caramélisées, ses arômes de pâtisserie chaude. Mais au palais il affirme sa puissance, sa finesse et sa fraîcheur, et un excellent équilibre. Et, concluait-il, pour laisser ce vin de garde s'exprimer, je conseille de le servir avec une poularde demi-deuil entourée d'une poêlée de champignons d'automne ».

Suivit *Liesse d'Harbonville 1985*, une année mythique en Champagne que les grandes maisons conservent en œnothèque comme des trésors. « Ce millésime est dans la lignée des vins actuels, pense Gérard Basset, avec sa robe jaune paille égayée d'une effervescence gracile, ses arômes de fleurs blanches et citronnelle, avec son acidité en bouche et sa finale très vive, il me semble impossible de découvrir à l'aveugle qu'il a trente ans ! Sa légèreté et son caractère affirmé permet de le déguster à l'apéritif ou de le servir sur tout un repas dès l'entrée sur une terrine de poissons nobles, suivi d'un turbot grillé, d'une poêlée de cèpes ou d'un filet de veau avec un jus ».

L'année 1988 marque un grand virage dans l'élaboration de cette cuvée d'excellence. Laurence et son père arrêtent l'assemblage de la Cuvée Liesse d'Harbonville qui sera dorénavant composée de 2/3 de Chardonnay et 1/3 de Pinot noir et Meunier. Et ils décident qu'elle sera vinifiée en fût de chêne de trois à cinq vins, pendant sept mois, qu'elle ne subira plus ni fermentation malactique, ni filtration, ni bâtonnage, seulement de simples soutirages ! A l'ouverture, quelles sensations ! Celle-ci surprend les professionnels avec son élégance, son équilibre, ses saveurs fruitées, son grain d'effervescence, sa finesse, sa fraîcheur. Le mot de la fin à Eric Arnaud, président de la Sommellerie Champenoise « on en ferait presque un Champagne d'apéritif, qui va s'ouvrir sur un repas de fête ! »

Et Gérard Basset de qualifier l'ensemble de la dégustation de « très belle réussite qui confirme que la cuvée Liesse d'Harbonville est un vin de Champagne à part entière, et chaque gorgée de chacun de ces millésimes historiques avait aujourd'hui une valeur de témoignage inestimable » !

Marie-Caroline Bourrellis

Photos : Michel Jolyot / Jean Bernard

— www.ployez-jacquemart.fr —

▼ Laurence Ployez, entourée de Gérard Basset, Michel Hermet et des sommeliers champenois

