



Les brut nature, une réelle niche ou un simple effet de mode?

Brut nature Alaya, Drappier Brut nature pinot noir zéro dosage, Roederer brut nature 2006 et dernièrement la Louise nature 2004 de Vranken-Pommery... La liste n'est évidemment pas exhaustive mais, depuis une bonne dizaine d'années, la mode est au brut nature, aux champagnes «zéro dosage» c'est-à-dire sans ajout de sucre. Pour être plus précis encore, Sylvie Collas, ingénieur agroalimentaire devenue officiellement œnologue en 2008, détaille: «On ne rajoute pas de liqueur dans ces champagnes. Un brut nature se situe à 3grammes de sucre par litre maximum après la prise de mousse. On apporte de la liqueur à un extra-brut mais la teneur en sucre n'excède pas 6grammes, ce qui est déjà beaucoup.» Ouvrant au champagne J. de Telmont depuis trois ans désormais, la jeune femme a également participé à l'élaboration d'un brut nature, «L.D.», 100% chardonnay.

Raison et sens

«Il y a deux ans, nous avons testé deux gammes, deux cuvées sur quatre ou cinq millésimes. Beaucoup de clients, notamment à l'export, nous en faisaient la demande alors nous nous sommes lancés», explique Sylvie Collas. Avec cette précision pas inutile: «Ce champagne est moins calorique qu'un pur jus de raisin.» Surprise: ce dernier contient 180grammes de sucre par litre tandis que le L.D.

forcément trois maximum. L'équivalent d'un morceau de sucre. Il y a deux ans, lorsque le champagne Roederer avait lancé son brut nature 2006, le designer Philippe Starck, participant à son élaboration, avait déclaré: «Je suis fou de champagne non-dosé.» Ces brut nature répondent-ils à une réelle demande, une niche ou un effet de mode? Sylvie Collas penche plutôt pour la dernière hypothèse. «Pour des questions de santé notamment, on entend beaucoup dire qu'il faut manger ou boire moins sucré donc valoriser ces brut nature, sans dosage de sucre ou à peine, répond à cette demande.» Pour Paul-François Vranken, PDG de la maison Pommery, qui vient de lancer la Louise nature 2004, il s'agit plutôt d'atteindre «l'excellence» et s'approcher d'une démarche de viticulture durable. Jean-Baptiste Lecaillon, chef de cave de Roederer, avait également déclaré en 2014, à la sortie du brut nature 2006: «Nous sommes revenus à l'essence de nos pratiques champenoises pour réaliser une cuvée qui rassemble tous les fondamentaux. La clé d'entrée reste le terroir et ensuite tout devient possible.» Pour Sylvie Collas, pas d'élitisme pour ce type de cuvée qui reste une niche. «Les gens pensent que parce qu'il y a moins de sucre, le vin sera meilleur. Mais c'est faux. Chaque cuvée a son dosage optimal. Il faut se détacher de cette question: combien y a-t-il de sucre? Il faut plus laisser aller les sens que la raison.» Aux consommateurs de tester et de laisser leurs sens se perdre. Claire HOHWEYER