DIMANCHE 6 DÉCEMBRE 2020 **N° 3856** 2 € (2,20 € avec Version Femina) www.lejdd.fr

THOMAS COEX/AFP

ISLAMISME : GÉRALD DARMANIN LANCE L'OFFENSIVE

SON PLAN POUR CONTRÔLER ASSOCIATIONS ET MOSQUÉES

VALÉRIE PÉCRESSE : « IL FAUT CASSER LES GHETTOS »

Pages 8 à 10

Le Journal du Dimanche

« Monsieur Vaccin » explique tout

Le professeur Alain Fischer, pédiatre et immunologiste.

SERGE PICARD

EXCLUSIF

› Choisi pour piloter la campagne de vaccination contre le Covid-19, Alain Fischer en dévoile la méthode, les enjeux et les risques

› L'opération devrait commencer le 4 janvier au plus tard par les Ehpad. « Elle ne suffira pas à atteindre l'immunité collective »

Pages 2 à 5

M 00831 - 3856 - F: 2,00 €

Giscard, la nostalgie

AFP

Au lendemain de ses obsèques, hommages à l'ancien président pages 12 à 14

Des champagnes comme vous n'en avez jamais bu : notre sélection

Plaisirs, pages 42 à 55

France métropolitaine : 2 € / BEL : 2,20 € / CH : 3,50 FS / DOM : 2,70 € / REU : 2,70 € / ESP : 2,70 € / GR : 2,70 € / ITA : 2,70 € / LUX : 2,20 € / MAR : 23 MAD / PORT cont. : 3,10 € / TUN : 5,70 DIN

BULLES OSÉES

INNOVATIONS Le traditionnel vignoble champenois propose aussi des créations et des expériences originales

Les vignerons Michel Drappier et Hervé Gestin ne se connaissent pas mais entretiennent une étonnante passion commune : l'océan de la pointe bretonne. *« J'aime les eaux toniques et iodées, je nage là-bas dès que je peux »*, dit le premier, patron des champagnes du même nom. *« Je suis fasciné par sa force, j'y ai fait de la voile, j'ai même failli m'y noyer ! »*, explique le second, consultant en vinification, notamment pour la maison Leclerc Briant. De cette obsession, les deux hommes de l'art ont tiré la même idée : les fonds marins pourraient constituer la plus pure et la plus énergique des caves de vieillissement. Température, luminosité, mouvement, et même pression : tout paraît optimal à quelques dizaines de mètres sous la surface de l'océan pour les bien nommées Immersion (Drappier) et Abyss (Leclerc Briant).

Seul l'avenir dira si ces étranges cuvées élevées au large de Brest ou d'Ouessant développent une énergie et un goût notables. Mais l'expérience prouve déjà que l'on peut innover dans le plus classique des vignobles, même si ces pionniers se sentaient un peu seuls au départ. *« J'ai été un des premiers à faire du brut nature, non filtré et non dosé* [sans aucun sucre ajouté]. *Tout le monde me regardait de travers, mes voisins comme l'Administration ! »* se souvient Michel Drappier. *« L'expérience Abyss démontre que l'on peut repousser les limites, même si on surprend »*, dit Hervé Gestin. Les deux vignerons ont plus d'une expérience dans leurs sacs : Drappier travaille sur les cépages oubliés ; Leclerc Briant élève des jus dans des cuves en titane ou en or !

Brad Pitt aussi

Mais ils sont de moins en moins seuls à mesure que la Champagne accepte de proposer des breuvages étonnants pour reconquérir le cœur des amateurs. Les vignerons et maisons se convertissent à la biodynamie, aux longs élevages sous bois, aux cépages inattendus, aux contenants innovants (amphores, cuves en verre, en forme d'œuf) ou aux réserves perpétuelles (la solera, technique qui réalimente en permanence des vieux jus avec les nouveaux). Sans compter Brad Pitt, qui vient de lancer sa propre maison de champagne, consacrée uniquement aux bulles rosées (Fleur de Miraval) et dont les bouteilles sont laquées pour protéger les jus de la lumière.

Tout est fait pour vendre une expérience nouvelle, aboutir à des goûts qui se distinguent de la salinité droite ou de la brioche salée. Bien sûr, toutes ces bouteilles ont un prix, plus élevé que la moyenne. Mais, pour ceux qui en ont l'envie et les moyens, ce si étrange Noël 2020 n'est-il pas l'occasion de faire une petite folie pour des sensations réellement différentes et fortes ? ●

BENOIST SIMMAT

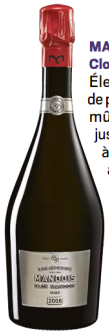
DRAPPIER

DRAPPIER
Quattuor
En combinant des cépages blancs oubliés (arbane, petit-meslier et blanc-vrai) plus un zeste de chardonnay, l'alchimiste Michel Drappier réussit son œuvre au blanc : densité crayeuse, irriguée par des attaques douces (beurrées, agrumes) et une finale droite (minérale et saline).
70 euros

SÉLECTION

MICHAEL BOUDOT/MKB

LECLERC BRIANT
Abyss
Élevé sous la mer douze mois en baie du Stiff (au large d'Ouessant), la potion neptunienne d'Hervé Gestin exhale une énergie communicatrice, empreinte de salinité de calcaire, d'agrumes mûrs, de beurre salé. Les coquillages sur la bouteille font leur petit effet.
140 euros



MAISON ANDOIS

MANDOIS
Clos Mandois 2008
Élevé dix ans à partir de pinots meuniers très mûrs pour obtenir un jus racé de vieux blanc, à réserver à la fin des agapes : miel, fruits confits, brioches chaudes, crème de pruneaux, etc. Pour amateurs de sensations fortes.
143 euros

BOLLINGER

BOLLINGER
PN VZ 15
Cette nouveauté de la grande maison d'Aÿ est un assemblage de pinots noirs (PN) du terroir de Verzenay (VZ) ayant vieilli une décennie en magnum de 2015. Une infusion épicée (orange amère), toastée (fruits secs), d'un équilibre admirable.
90 euros

PALMER & CO

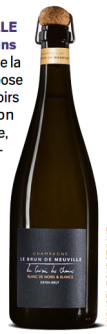
PALMER & CO
Brut rosé
Ce rosé du troisième type, à base de vieux jus perpétuellement revigorés par des jeunes (selon la technique de solera) présente une douce couleur saumon fumé et une petite attaque sur les zestes d'oranges confites et les noix fraîches. Taillé pour les plats exotiques pas trop relevés.
38 euros

NICOLAS FEUILLATTE

NICOLAS FEUILLATTE
Terroir premier cru
Cette jolie nouveauté de la première coopérative de France réunit 26villages premiers crus en une seule bouteille : un jus aux raisins très mûrs (notes de miel), à la densité affirmée et aux expressions crayeuses. Une volupté simple à associer à un joli plateau de fromages.
39 euros

LAURENT PERRIER

LAURENT PERRIER
Brut rosé
Cet ultra-classique est pourtant un des rares champagnes rosés issus de la macération d'une dizaine de crus de pinot noir (comme on ferait un rosé dans le Sud), d'où sa teinte framboise-groseille, ses arômes clairs de fruits rouges, sa longueur acidulée, herbacée.
80 euros



MICHAEL BOUDOT/MKB

LE BRUN DE NEUVILLE
La Croisée des chemins
La cave coopérative de la côte de Sézanne propose un inédit « blanc de noirs et blancs » sous son bouchage liège-agrafe, percutant à l'ouverture (noix et mousse fraîche) avec des chardonnays élevés sous bois bien fondus. Un extra-brut vif et vineux pour la table.
35 euros

NATHALIE FALMET

NATHALIE FALMET
Terra
Vinifié en jarres de Toscane, comme sous l'Antiquité, cet étrange extra-brut doit être carafé pour saisir toute sa subtilité : couleur or pâle, bulle aussi rare que fine, des expressions de terre cuite, de champignonsfrais, d'herbes sauvages. Des airs de chablis.
70 euros

MARIE-GEORGE STAVELOT/MOUTARD

MOUTARD
Cuvée des 6 cépages, rosé brut nature
Un ovni de par sa composition (les six cépages autorisés en Champagne) et par le résultat : étrange couleur « or impérial », un nez de safran, d'amandes fraîches et de poivre blanc, une bouche au boisé bien fondu et à la persistance charmeuse. Grande réussite.
69 euros

FRANÇOIS DILIGENT/MOUTARD

FRANÇOIS DILIGENT
Pinot blanc vrai
Dans le même genre, dans une maison dirigée aussi par François Moutard, Diligent ose l'exercice sur ce cépage confidentiel cultivé dans l'Aube. À décanter pour laisser s'épanouir des arômes gourmands de dessert (pain d'épice, confiture d'abricot, amandes pilées).
75 euros

CHAMPAGNE HUGOT

CHRISTOPHE HUGOT
Excellence brut
Une petite perle née d'un élevage ovoïde : une rare cuve en forme d'œuf pour épouser le mouvement de la Terre ! Cela lui confère de belles capacités d'expression : des senteurs briochées, de réglisse et de céleri, une trame crayeuse, saline, pulpeuse. Superbe sur des fromages à pâte dure.
28 euros