

V I N

Philippe Starck

« Brut Nature, un champagne en mouvement »

Isabelle Spaak

Le designer revient pour « Le Figaro » sur sa collaboration avec le chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon et la maison Louis Roederer.

En pleine réflexion sur le concept du « less is more » (1), (« moins c'est plus ») appliqué au champagne en cette époque de bouleversements climatiques, le chef de cave de la maison Roederer, Jean-Baptiste Lécaillon, a croisé la route du designer Philippe Starck. « Dans son métier, il était dans la même approche minimaliste que nous en tant que vignerons vinificateurs », se souvient le chef de cave. « Si l'avenir est sobre, que peut-on faire de moins pour aboutir à plus ? » s'interrogent-ils ensemble. « Le champagne est une idée avant d'être un vin », intellectualise Philippe Starck, tempérant aussitôt ses propos d'un souvenir personnel.

Car le champagne est aussi pour lui « une émotion rattachée à (s)on enfance » : « Je vivais avec ma mère, nous n'étions pas très riches, mais elle avait du panache et aimait beaucoup le champagne, car il évoquait pour elle la beauté et la magie de la fête. » La rencontre entre les deux hommes de l'art se situe à la suite d'une année 2003 - gel printanier, été caniculaire - éprouvante pour le vignoble champenois. Des décisions sont à prendre.

Un processus créatif inédit

« Si on veut maximiser la fraîcheur qui fait

le style du champagne, ça aboutira à un dosage léger et, chez Roederer à la création d'un zéro dosage » (lire pages 48 et 49), prophétise Jean-Baptiste Lécaillon. Ça tombe bien, Philippe Starck est adepte de ces cuvées sans adjonction de liqueur de dosage (le plus souvent du sucre de canne dissout dans du vin, NDLR). « Je suis un homme du centre, de l'épure. Un champagne non dosé était pour moi une évidence. Aucun ajout, rien de superflu, juste le raisin, la main de l'homme, le talent. Et des bulles, fines, très fines, reflets de l'élégance. » Seul hic, le designer déclare à Jean-Baptiste Lécaillon - qui en rit encore - qu'il ne boit « que la cuvée zéro dosage de chez Drappier ». Las. Comme les deux s'apprécient, ils s'accordent sur une prophétie de Victor Hugo. En son temps, l'auteur des Misérables avait, mieux que quiconque, prédit qu'il « serait fâcheux qu'on en vint un jour à posséder des recettes courantes pour faire du style original comme les chimistes de cabaret font du vin de Champagne en mêlant, selon certaines doses, à n'importe quel vin blanc convenablement édulcoré, de l'acide tartrique et du bicarbonate de soude. Ce style et ce vin moussent, la grosse foule s'en grise, mais le connaisseur n'en boit pas » (2).

Le champagne étant une réinvention permanente, le duo Starck-Lécaillon se

met au travail. « Nous avons inventé un processus créatif diagonal inédit qui consiste à traduire des mots, des visions et des émotions en vin, un langage unique et dynamique qui part des mots pour travailler la terre, raconte Philippe Starck. J'ai raconté ma vision sous de multiples angles, avec un vocabulaire très précis et créateurs d'images fortes. J'ai eu la chance que Jean-Baptiste parle les deux langues, celle des mots et celle des vins. Je le regardais transformer ce que ce que je disais. Il faisait de la chimie. C'était passionnant. Après trois longues conversations, nous étions d'accord et la première cuvée Brut Nature était née (en 2013, NDLR). C'est l'écriture totalement nouvelle et merveilleusement précise d'un champagne en mouvement. » Leur intention ? « Raconter toute l'histoire du champagne et celle de Roederer, en créant l'un des premiers millésimes sans sucre ajouté, issu de la biodynamie et sur le chemin vers l'agriculture biologique », précise-t-il encore.

Évidemment, quand l'un œuvre à la vigne et en cave pour traduire leur vision commune, l'autre répond par la création du contenant. « Brut Nature est tellement honnête, tellement au minimum, que je ne souhaitais rien ajouter autour. Il fallait le moins possible. Un morceau de papier sur lequel sont inscrits quelques mots, essen-

tiellement descriptifs, telle une note de cave. Seulement la vérité et l'honnêteté du vin ». Quant à la dégustation, le créateur du design démocratique préconise de savourer ce Brut Nature 2015 dans un simple « verre à pied plus simple que la flûte, plus pratique que la coupe ».

(1) Slogan de l'architecte allemand Mies van der Rohe (1886-1969).

(2) « Littérature et philosophie mêlée » (1841).

Philippe Starck :
**« Je suis un homme
du centre, de l'épure.
Un champagne non dosé
était pour moi
une évidence. »**



ENZO ORLANDO