

NICOLAS MAILLART

Il y a 10 ans, Nicolas Maillart, neuvième génération, révolutionnait sa maison familiale. Un travail qui a porté ses fruits...

Soudain le soleil transperce l'humidité de l'air chargé d'humus et de fragrances. Dans ce paysage idyllique, la famille Maillart cultive la vigne depuis 1753. Il existe toutefois un document qui suggère une noblesse terrienne encore plus ancienne, une "mesure de vigne" datée de 1533, élaborée par Pierre Maillart, arpenteur juré à Chamery, pour le compte de la célèbre abbaye Saint-Nicaise.

Si Nicolas Maillart incarne aujourd'hui la neuvième génération, c'est véritablement lui qui écrit avec ses pleins et ses déliés les lettres patentes de la maison depuis qu'il a décidé de cesser de confier ses raisins à la coopérative. Revenu au domaine après des études d'œnologie et d'ingénieur, ce brun ténébreux donne en 2003 un nouveau souffle à la saga familiale. Il réalise des investissements intelligents pour transformer de fond en comble cuverie, fûts et pressoir. Car ce trentenaire visionnaire est avant tout un bâtisseur : "En plus de ce chambardement, je me suis attaché à mettre en place une viticulture durable, pour respecter l'environnement. Un maximum de tâches de la taille aux vendanges est réalisé à la main, ce qui garantit une adaptation à chaque pied de vigne. Nous n'utilisons que des engrais organiques et travaillons les sols avec des labours, ce qui permet d'améliorer l'équilibre de la plante. De plus, depuis 2009, nous avons fait installer 130 mètres carrés de panneaux photovoltaïques qui représentent une production équivalente à 70 % de notre consommation, diminuant ainsi fortement notre bilan carbone." Implantées majoritairement à mi-coteau, les vignes, qui ont un âge vénérable, sont uniquement situées sur des premiers et grands crus de la montagne de Reims. Ici le pinot noir règne en maître puisqu'il représente 65 % de l'encépagement. Les assemblages apprécient toutefois la fraîcheur apportée par les 25 % de chardonnay et les 10 % de pinot meunier.



LES FRANCS DE PIED 2008

"C'est ma cuvée la plus originale, à partir d'un grand millésime : 2008 ! Il y a ce supplément de longueur, de richesse et de complexité qui font que ce vin marquera les prochains mois. C'est déjà excellent."

Aussi impondérables que le passage d'une heure à l'autre, la vinification et l'élevage s'effectuent soit en fût, soit en cuve. Le travail au froid préserve la fraîcheur et la finesse des crus. Seule la conservation en cave permet aux cuvées de gagner en complexité. 500 000 bouteilles en stock mûrissent à l'abri des regards et les vins de réserve se bonifient en barrique.

Le temps de la dégustation s'écoule, fluide et léger. Nicolas Maillart verse un Platine extra-brut, faiblement dosé. On en apprécie les notes grillées avec une touche de fruits noirs. La bouche vineuse se trouve soutenue par une belle acidité. Plus dense, la version brute est bien marquée par ses pinots noirs. Le Brut Premier Cru 2007 séduit par ses saveurs de fruits secs et de cerise et à l'aération le vin gagne en profondeur. Sélection parcellaire, le premier cru Les Chaillots Gillis 2004 offre une juste concentration et des notes muscées. Le rosé, issu de parcelles de vieux pinots noirs de Bouzy, constitue un grand cru à la vinosité épanouie.

Un froissement de papilles salue la cuvée Francs de Pied, qui mérite tous les égards : "C'est mon père qui décida en 1973 de replanter cette parcelle avec du pinot noir en sélection massale sans porte-greffe, comme l'était le vignoble préphylloxérique", explique Nicolas Maillart. "Aujourd'hui, nous continuons d'entretenir ces vignes avec le plus grand soin. Nous en sortons une cuvée millésimée, lors des grandes années." Le 2005 présente un nez qui fait saliver avec des accents de fruits rouges et une bouche complexe et pure. Progressivement le vin monte en puissance et en délicatesse. Le 2008, qui sort pour Noël 2014, se révèle encore supérieur : "À partir de ce millésime, j'estime avoir franchi un cap qualitatif important. 2012 suivra, je suis également très satisfait de cette année." Toutes ces cuvées qui prennent une belle assurance présentent d'un joli futur pour Nicolas Maillart... ➤

DENIS HERVIER



Nicolas Maillart