

NOTRE RENCONTRE AVEC LE CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE

Le livret mensuel



LE PETIT MOT

DE NATHALIE BRIAUX

*Un champagne c'est
comme un parfum, celui
qui est bon, c'est celui
qui vous correspond et
vous met en valeur
mutuellement.*

== CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS... ==

LE CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE

Pol Briaux apprend le métier chez un viticulteur de Mardeuil et se mari avec Christiane Lenique originaire du village. Ensemble, ils plantent une première terre à vigne cédée par le père de Christiane sur le lieu-dit les Semons et créent la marque Champagne Briaux Lenique en 1965. Ils achètent progressivement des vignes et réalisent d'importantes constructions en 1972 pour posséder leurs propres caves, pressoirs et cuveries.

En 2008, leur fille Nathalie reprend le domaine. Elle convertie en viticulture raisonnée les 3,96 ha de vignes toutes plantées autour du village, avec un encépagement de Pinot Meunier (50%), de Chardonnay (30%) et de Pinot Noir (20%). En 2015, elle supprime tout herbicide et privilégie un travail précis des sols. Elle perpétue la tradition de s'entourer d'une équipe de fidèles vendangeurs pour assurer la cueillette des meilleurs raisins. Le domaine est en cours de certifications VDC et HVE.



D'importants travaux sont entrepris entre 2016 et 2018 afin d'améliorer les locaux de production (cuvée, cave et pressoir) et l'accueil des clients mais aussi d'adapter l'outil de travail au handicap de Nathalie qui est en fauteuil roulant. La vinification est réalisée avec malo-lactique en cuves inox superposées, dimensionnées pour réaliser du parcellaire, limiter l'utilisation des sulfites et privilégier les transferts de cuves par gravité.

Stéphanie rejoint sa sœur Nathalie en 2016. Ensemble, fortes de leurs formations et de leurs 15 ans d'expériences professionnelles, école d'ingénieur en génie biologique et marketing pour Nathalie, école de commerce et ressources humaines pour Stéphanie, elles proposent cinq Cuvées de caractères, chacune exprimant majoritairement un des trois cépages du terroir.

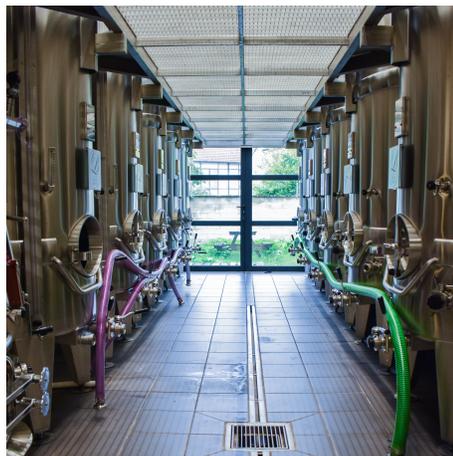
En octobre 2020, elles remportent 2 prix aux Jeunes Talents du Champagne. Le prix du jury dans la catégorie Assemblage RM et le prix du public toutes catégories confondues pour leur cuvée Les Semons, créée il y a 40 ans par leur père.

NOTRE RENCONTRE AVEC NATHALIE ET STÉPHANIE

L'équipe de Bulles de Champ' s'est rendue en Champagne afin de rencontrer ceux qui se cachent derrière le champagne Briaux Lenique. C'est avec plaisir que nous avons rencontré Nathalie et Stéphanie.



C'est avec passion que Nathalie nous a fait visiter leur exploitation et leur méthode de production pour leurs champagnes. Une visite très intéressante, riche en explications sur l'univers du champagne, de leurs champagnes, mais aussi de leur fabuleux parcours.



Nous avons terminé cette magnifique journée par une dégustation de leurs différentes cuvées avec Stéphanie. Un réel plaisir pour nos papilles. Nous avons tant appris sur leur champagne et leur parcours que nous tenons à vous le partager.



LEUR MAISON EN 3 MOTS

FAMILLE/PASSION/ÉMOTION

Nous travaillons en famille avec passion pour que la dégustation de nos Cuvées vous procure de vraies émotions !



LE MEILLEUR SOUVENIR DE NATHALIE

Mon meilleur souvenir, c'est en mai 2013, lors de la journée de présentation du premier Millésime de la Cuvée Perle de Craie. J'ai dégusté la première bouteille avec certaine fébrilité. C'était ma première création, une Cuvée complexe avec des arômes épicés et une sensation de fruit juteux... Très différentes de nos autres Cuvées. Allait-elle plaire ?

J'ai scruté les visages en attente des réactions avec angoisse... Et l'émotion fût à son comble quand j'ai entendu les commentaires et compris que le plaisir était partagé.

Si vous m'aviez demandé quel était mon plus vieux souvenir... je vous aurais raconté comment, à 6 ans j'écoutais et regardais avec envie les verres remplis des « grands » dont je vidais les fonds avec délice dès que les convives partageaient !

2 PRIX POUR LE CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE

Les Jeunes Talents du champagne

Cette opération, organisée depuis 2012 et initiée par l'ADT de la Marne, met en valeur le vignoble et les talents des vignerons et fait connaître les terroirs champenois pour mieux en apprécier les saveurs.

Nathalie et Stéphanie Briaux ont remporté deux prix pour leur cuvée Les Semons. Elles remportent un prix dans la catégorie Assemblage et le prix du Public. Dans notre article disponible sur notre site internet Nathalie revient sur ces deux victoires :

« Une vraie surprise ! Car les champagnes des autres concurrents étaient de grande qualité. Puis beaucoup d'émotion et de bonheur, mais aussi une certaine fierté. Notre domaine, si petit et si récent mis en lumière par un Jury de professionnels qui a toute notre estime est une vraie récompense. »



DE FUTURS PROJETS ?

Des nouveaux projets Nathalie et Stéphanie en ont.

Elles prévoient un nouvel espace dégustation qui favorise largement l'accueil de leurs clients à qui elles aiment faire partager leur passion. Dans notre article disponible sur notre site Internet Nathalie nous confie qu'elles ont encore fort à faire pour améliorer leur circuit visite avec des supports photos et vidéos et des mises en lumière des anciennes méthodes de travail. Un très beau projet pour revenir aux origines du champagne.

Elles ont aussi un projet de gîte afin de pouvoir proposer une vraie immersion dans leur travail quotidien.

Côté technique, elles souhaitent vinifier une partie de leurs raisins sous bois et tendent vers une conversion en bio et des vins avec encore moins de sulfites.

Un vaste programme qui va demander des arbitrages et quelques années...





TRADITION

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Notes de dégustation :

- Œil : robe jaune citronnée, brillante avec une mousse très fine et un cordon régulier.

- Nez : gourmand, les agrumes côtoient la mirabelle avec des senteurs fleuries de tilleul, d'acacia et de seringat. On perçoit également la pomme, des notes de fleurs séchées et une touche de verveine.

- Bouche : vive et fraîche. Les fruits dominent et donnent une impression croquante. Une douce amertume en finale rappelle le pamplemousse et confirme la fraîcheur.

Accord mets et vins :

C'est un champagne frais et éclatant, à déguster à l'apéritif, un cocktail, un vernissage d'exposition ou à déguster à un vin d'honneur.

ROSÉ

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Notes de dégustation :

- Œil : robe rose tendre avec de délicats reflets saumonés. La mousse est abondante et les nombreux chapelets de bulles fines qui s'égaient à la surface donnent vie au vin.

- Nez : Dominante de fruits rouges mûrs (fraise et surtout cerise). Il s'y ajoute des notes mentholées, l'eau de vie de fruits (kirsch). Enfin, une touche épicée rappelant la cannelle se développe à l'agitation.

- Bouche : Le fruit explose, la cerise et la fraise se marient harmonieusement. La note mentholée s'exprime et confère de la fraîcheur. Une nuance poivrée signe la finale.

Accord mets et vins :

Ce rosé est un champagne évolué, que l'on servira avec une tarte aux fraises, un clafoutis ou un crumble aux fruits rouges.





10 MIN



25 MIN

La recette

Les ingrédients (pour 4 personnes)

- . 110 cl de bouillon de volaille de très bonne qualité
- . 1 oignon.
- 1 branche de céleri
- . 400 g de riz à risotto
- . 30 cl de champagne
- . 2 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- . 90 g de beurre
- . 100 g de parmesan râpé
- . 4 tranches de foie gras frais
- . cerfeuil
- . poivre du moulin

Pelez l'oignon et hachez-le finement. Émincez le céleri. Faites chauffer le bouillon de volaille.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites fondre l'oignon et le céleri sans coloration. Versez le riz et laissez nacrer 2 mn. Mouillez avec le champagne et laissez cuire jusqu'à évaporation. Ajoutez peu à peu le bouillon chaud et faites cuire le risotto sur feu moyen pendant 20 mn. Le riz doit rester al dente.

Hors du feu, ajoutez le beurre froid coupé en dés, puis le parmesan râpé.

Saisissez les tranches de foie gras 30 s de chaque côté dans une poêle sur feu assez vif. Salez et donnez un tour de moulin à poivre. Servez le risotto avec le foie gras. Décorez de quelques pluches de cerfeuil.



**BULLES DE
CHAMP'**



www.bullesdechamp.fr