

HISTOIRE

Churchill & de Gaulle

« *Eau nous sépare, champagne nous unit* ». Cet effet de manche, voire d'entente cordiale, entre Churchill et de Gaulle pourrait constituer le trait d'union de l'exposition qui se tient au musée de l'Armée à Paris jusqu'au 26 juillet. On y navigue entre le 70^e anniversaire de la fin de la Seconde Guerre mondiale et les 50 ans de la mort du Vieux Lion. L'année 2015 fait corps avec l'allégresse pétillante de ces monstres sacrés, adeptes de cuvées marquées par le pinot noir.

C'est Churchill qui le premier « bat sa coupe » avec du « sang » de la vigne et des « larmes » de Champagne. Adeptes de la maison Pol Roger depuis 1906, imprègne du mythique 1928, le premier lord de l'Amirauté rencontre Odette Pol Roger en 1944 lors d'un dîner organisé par l'ambassade britannique à Paris. Dans une formule élégante, le Premier ministre tire les enseignements de la guerre par ce trait d'humour «

Le champagne est nécessaire en temps de défaite et obligatoire en temps de victoire ». Des liens très forts se nouent alors entre cette grande famille champenoise et les Churchill. En 1975, pour marquer le 10^e anniversaire de la mort de l'homme d'Etat britannique, la maison sparnacienne sort une cuvée de prestige portant le nom de Winston Churchill. Le cru est élaboré selon les goûts du grand fauve, c'est-à-dire avec une majorité de pinot noir. Miracle d'équilibre et de profondeur raffinée, la cuvée Winston Churchill s'arrondit avec l'âge sans perdre une once de son

esprit singulier. La dernière à être sortie de cave est la 2002, présentée officiellement le 8 juin 2014. Cet appel constitue un clin d'œil à l'Histoire, d'autant que de Gaulle entretient lui aussi avec la terre de Champagne une proximité affective.

Célébrés par une exposition, ils étaient aussi de fervents adeptes de bulles signées Pol Roger et Drappier. L'origine de deux cuvées créées pour honorer ces grands hommes d'État.



A Colombey, derrière son bureau, le Général a pour ligne d'horizon la côte des Bar d'où il aperçoit le vignoble Drappier qui incarne cette France éternelle et son savoir-faire artisanal. A l'aube de son premier septennat, il découvre les crus de cette famille Dorville. Son aide de camp le colonel de Bonneval, lui en sert plusieurs fois, de Gaulle est séduit. Il passe commande de la cuvée Extra Dry, qu'il déguste en famille. On est dans la grande tradition de l'époque, avec un dosage à 18 grammes.

Pour célébrer les 50 ans du 18 juin 1940, Michel Drappier crée une cuvée Charles de Gaulle qui reste fidèle aux goûts du Général, avec 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay. Ce cru confidentiel produit à quelques milliers de bouteilles n'est plus dosé qu'à 7 grammes. Tout en vivacité apéritive, ce champagne perpétue la mémoire historique du goût. Pour la maison Drappier, la grandeur de la République passe aujourd'hui par la Grande Sendree, le Brut Nature ou le Rosé servis régulièrement à la table de l'Élysée depuis 2001 «*La France n'est réellement elle-même que si elle est au premier rang*» de vigne.

Denis Hervier