



## LA CONVERSATION



# GRAND VIN, PETIT ÉCRAN

LE CHAMPAGNE ET LA TÉLÉ SONT FAITS POUR S'ENTENDRE.

SUR LE PAPIER EN TOUS CAS. COMME ICI. SOPHIE DAVANT, CÉLÈBRE PRÉSENTATRICE TÉLÉ, ET HUBERT DE BILLY, CHAMPAGNE POL ROGER, ONT DÉJEUNÉ ENSEMBLE CHEZ TAILLEVENT. NOUS ÉTIONS LÀ

SOPHIE DAVANT  
et HUBERT DE BILLY

► PROPOS RECUEILLIS PAR JULIA MOLKHOU

### Dites-nous qui vous êtes...

**Sophie Davant** : Je suis journaliste, sur France 2 depuis 1987. En trente et un ans d'antenne, croyez-moi, j'ai à peu près tout fait. J'ai d'abord présenté la météo, puis on m'a confié des émissions d'aventures et par la suite des émissions de témoignages. Depuis 1998 je suis à la tête de C'est au programme, diffusée tous les jours à 10 heures du matin. Parallèlement, cela fait vingt et un ans que je présente le Téléthon. Enfin, depuis l'année dernière je présente *Affaire conclue*, une émission dans laquelle des gens vendent des objets aux enchères et ce petit programme d'après-midi est le carton du moment.

**Hubert de Billy** : Je dirige la maison Pol Roger depuis 1988. Je suis né à Epernay, d'un père et d'une mère eux-mêmes nés à Epernay, avenue de Champagne. Ma mère était de la famille Perrier-Jouët, mon père, un descendant de Pol Roger, mon parrain s'appelait Lanson et ma sœur s'appelle Heidsieck.

**S. D.** : Une famille pétillante. Moi aussi, je suis originaire d'une grande région viticole, je suis née dans la région des Graves, à trois kilomètres du château Haut-Brion. Je suis très attachée à ce terroir et j'ai envisagé un temps une carrière dans le vin. J'ai fait des études de langues étrangères appliquées dans le but de travailler dans le négoce et j'ai fait un stage chez Dourthe-Kressmann. Mais

je venais d'une famille d'enseignants. Mon père est professeur en biologie marine et ma mère était chercheur au CNRS. Je n'avais rien à voir avec le milieu du vin qui, dans le Bordelais de l'époque, était assez fermé. Alors on m'employait plutôt comme « plante », je n'ose pas dire ornementale. Disons que je me suis rapidement rendu compte que je n'aurais pas un boulot passionnant dans ce milieu-là.

**H. B.** : C'est vrai qu'il fut un temps où les femmes n'avaient pas le droit d'entrer dans les chais. (On sert le premier champagne Pol Roger). Voici le premier champagne de cette dégustation. Il s'agit du Brut Réserve, non millésimé, assemblage des trois cépages, pinot noir, meunier et chardonnay.

**S. D.** : Délicieux. Pourquoi démarre-t-on par celui-ci ?  
**H. B.** : C'est un peu la carte de visite du domaine. Nous commençons par celui-ci parce que c'est un apéritif. De façon générale, les entrées de gamme des grandes maisons de champagne sont très apéritives. Les champagnes que nous goûterons ensuite seront millésimés, beaucoup plus gastronomiques et faits pour la table.

**Hubert de Billy, quels seraient les trois qualificatifs les plus justes pour évoquer la maison Pol Roger ?**

**H. B.** : Tradition, famille et excellence.

« J'AI ÉTÉ ÉLEVÉE  
PAR UN PROTECTEUR  
DE LA NATURE ET J'AI  
ÉTÉ SENSIBILISÉE  
À LA DÉFENSE DE  
L'ENVIRONNEMENT. »

Sophie Davant

Parmi les traditions de votre maison, il y a le fait que vous continuez de remuer à la main toutes vos bouteilles de champagne. L'an dernier, vous en avez livré 1,7 million, on se dit que c'est beaucoup.

**H. B.** : C'est beaucoup, mais c'est trente fois moins que la maison Moët-et-Chandon, par exemple. Mais oui, chez Pol Roger, il y a quatre remueurs qui remuent chaque jour 50 000 bouteilles chacun. Si on continue de le faire à la main, c'est parce que c'est plus précis. Alors bien sûr, ça prend du temps, mais nous disons que le temps, ce n'est pas de l'argent, c'est de la qualité.

On entend beaucoup parler de bio et de biodynamie dans le vin. Qu'en est-il du champagne ? Envisagez-vous une conversion de votre vignoble ?

**H. B.** : La viticulture bio ou la biodynamie sont des étapes importantes, c'est naturel et même normal. Et il est évident que toute la Champagne doit en prendre conscience. Mais il faut savoir s'adapter à son terroir. Le terroir champenois comme le terroir bordelais sont très difficiles à travailler, pour des raisons différentes. Que ce soit lié au sol ou à la pluviométrie, ce sont les deux régions les plus difficiles. D'autre part, il faut rester raisonnable, nous avons des responsabilités. J'ai cinquante cousins, des sœurs, une



MATHEU GARCÓN

cinquante de salariés. Et des fournisseurs. Enfin, il ne faut pas oublier que nous sommes en limite d'une région qui peut être très pluvieuse, qui l'a été l'hiver dernier, pas du tout cet été, mais qui peut le redevenir. Vouloir absolument faire du bio, c'est très compliqué.

**Vous, Sophie Davant, en tant que cliente, êtes-vous sensible à cette question du bio ?**

**S. D.** : Bien sûr. J'ai été élevée par un protecteur de la nature et j'ai été sensibilisée à la défense de l'environnement. Mais je dois avouer que j'ai rarement été convaincue par des vins bio ou naturels. Je ne m'y connais pas suffisamment et il ne faut pas généraliser, mais j'ai un palais qui a été éduqué d'une certaine façon et il est vrai que j'ai envie de retrouver des saveurs, des tannins, de la matière, bref des choses que je connais et qui me plaisent et que j'ai du mal à trouver dans ces vins-là.

**H. B.** : Le vin bio n'existe pas, il faut plutôt parler de culture bio, de culture raisonnée, parce que si vous ne mettez pas un minimum de bisulfite dans votre moût, ça tourne. C'est ce qu'on appelle les vins naturels et ce n'est pas facile d'en boire un bon, je suis d'accord avec vous.

**Quittons le bio pour un autre sujet qui revient dans l'actualité, les champagnes non dosés, dits « sans sucre ». Pouvez-vous nous en dire plus ?**

**H. B.** : Oui, d'autant que notre maison produit une cuvée sans sucre qui s'appelle La Pure. Ce qu'on appelle sans sucre, c'est une cuvée à laquelle on n'ajoute pas de sucre au moment du dégorgement. En général, le champagne est dosé en sucre entre cinq et dix grammes par litre selon les cuvées. Le champagne non dosé a été très prisé dans les années 1980 et 1990. C'était la mode des thalassothérapies et tous les chefs et directeurs de restaurants de ces endroits nous demandaient des vins non dosés pour pouvoir faire plaisir à leur clientèle qui venait officiellement pour perdre du poids. Cette mode a duré une dizaine d'années, mais rares étaient les maisons qui parvenaient à sortir de bons vins non dosés. Ce genre de cuvée ne permet aucun maquillage. Il faut du raisin très mûr, sinon les vins sont très acides, à la limite du buvable. Seul Laurent-Perrier réussissait à l'époque à produire une vraie cuvée, spécifique, qui répondait à des critères précis. D'ailleurs, quand la mode de ces champagnes s'est évanouie, c'est le seul à être resté sur le marché. Aujourd'hui, avec le réchauffement de la planète, c'est très différent. Nous avons des années beaucoup plus mûres que ce que l'on a connu par le passé, on a un taux d'ensevelissement bien supérieur qui fait que nos vins sont beaucoup moins acides. Il n'empêche qu'on ne peut pas en faire tous les ans.

**Quels sont les effets du changement climatique sur la Champagne ?**

**H. B.** : Et bien, on vendage beaucoup plus tôt. On a commencé le 25 août cette année, ce qui n'avait jamais été le cas. Pour vous donner une idée, quand j'étais enfant, dans les années 1970, la vendage commençait entre le 15 septembre et le 15 octobre. Mais cet ensevelissement dont nous avons largement profité n'a pas fait le bonheur de tous. Le sud de la Champagne et la Bourgogne ont eu beaucoup plus de difficulté.

**Cela vous inquiète ?**

**H. B.** : Je ne suis pas inquiet. En revanche, il faut savoir s'adapter. C'est le propre d'un producteur.

**S. D.** : Savoir s'adapter, c'est le propre de tous les métiers. J'ai été choisie pour un stage sur Antenne 2 parce que mes professeurs considéraient que j'avais la meilleure capacité d'adaptation.

**H. B.** : C'est une preuve d'intelligence. On peut avoir tous les diplômes, si on est borné, c'est foutu. Et en l'occurrence, 2018 est une grande année parce qu'on a réussi à la gérer, on a réussi à faire en sorte que le mildiou n'attaque pas trop. Et je pense même qu'avec une Champagne en bio, on n'aurait sûrement pas eu la même récolte que celle que nous avons eue cette année.

**S. D.** : Pouvez-vous nous parler du vin que l'on déguste à présent ?

**H. B.** : C'est une cuvée de prestige baptisée Sir

Winston Churchill, millésimée 2008. C'est un vin à base de pinot noir avec un tout petit peu de chardonnay, uniquement issus de grands crus.

**2018 a aussi été une grande année pour vous, Sophie Davant, notamment avec le succès rencontré par votre nouvelle émission, Affaire conclue.**

**S. D.** : Quand j'ai accepté cette émission, personne n'y croyait. Moi-même, je ne comprenais pas bien ce qu'on me proposait. J'étais à l'époque plutôt intéressée par des émissions testimoniales, dans lesquelles j'interviewais des gens. Le producteur m'a montré un format qui existait déjà en Allemagne et qui fonctionnait très bien depuis déjà six ans. Quand j'ai vu les images, j'étais très inquiète, je n'avais pas du tout envie de faire ça. Mais il a su me rassurer en me disant : « Je ne veux pas que vous reproduisiez cela, je veux que vous soyez ce que vous êtes dans la vie, que vous soyez pleinement vous-même. » J'ai compris ce que je pourrais y apporter. L'aventure a commencé et j'ai eu dès les premiers enregistrements que la mayonnaise prendrait. D'abord parce que c'est une émission qui permet d'apprendre des choses, ensuite par ce qu'il y a une quelconque chose d'addictif avec les enchères. On trépigne d'impatience pour savoir si l'objet va être vendu au prix estimé par nos experts. Les commissaires-priseurs et les acheteurs ont des personnalités hautes en



couleur, ce qui contribue grandement à la qualité du programme. Pour ma part, je fais en sorte de mettre en valeur mon interlocuteur, d'apporter un peu d'humour et de folie au programme. On peut faire les choses sérieusement sans se prendre au sérieux. Le résultat est très différent du format allemand que nous avons adapté. Et en quelques mois, nous sommes passés de 350 000 téléspectateurs par jour à plus d'1,3 million.

### C'est considérable. Il y a donc au moins un point commun entre les bons formats de télévision et le champagne.

**S. D.** : Oui, c'est que ça s'exporte très bien.  
**H. B.** : C'est vrai que le champagne s'exporte très bien, mais il ne faut pas oublier que le plus gros marché, c'est d'abord la France. Sur 330 millions de bouteilles de champagne produites, 150 millions restent en France. En ce qui concerne l'export, le premier marché en valeur, depuis cette année seulement, ce sont les États-Unis, puis que le Brexit a fait s'effondrer la livre sterling. En revanche, en volume, cela reste l'Angleterre. Nous travaillons aujourd'hui avec 90 pays, mais le marché anglais reste notre terrain de prédilection. C'est là que la première bouteille de champagne Pol Roger a été vendue. Depuis 1877, nous avons un Royal Warrant (sceau distinguant les fournisseurs de la couronne britannique, ndr) et nous sommes le champagne de tous les mariages de la famille d'Angleterre. La maison avait un rapport très particulier avec Sir Winston Churchill, qui disait que nous étions « the world's most drinkable address », l'adresse la plus buvable au monde. Et il ajoutait : « In defeat, I need it. In victory, I deserve it. » « Dans la défaite j'en ai besoin. Dans la victoire je le mérite. » Il avait découvert nos champagnes vers l'âge de 30 ans et il en a bu quasiment deux bouteilles par jour jusqu'à la fin de sa vie. Au roi qui lui demandait comment il faisait pour boire autant à l'heure du déjeuner, Churchill n'avait répondu qu'un mot, « practice ! » (entraînement). Nous parlions d'inquiétude tout à l'heure, le Brexit en est une source. Le marché anglais est très important pour la Champagne et nous attendons le mois de mars pour savoir ce qu'il va se passer.

### Vous dites que 150 millions de bouteilles de champagne sont vendues chaque année en France. Quel rapport entretiennent les Français avec le champagne ?

**H. B.** : À Paris et en Champagne, nous évoluons dans un microcosme où le champagne fait d'habitude partie d'un mode de vie régulier. Ailleurs en France, il reste un produit d'exception que l'on sert lors des fêtes et des grandes occasions.  
**S. D.** : Moi, en apéritif, je n'aime que le champagne, je sais que ça fait snob, mais c'est la vérité. Et j'adore dîner au champagne. Mais je dois vous faire une confidence, je ne connaissais pas la maison Pol Roger, ou mal. Je suis amatrice de Billecart-Salmon, de Deutz, de Rœderer, d'autres. Et je suis séduite par le champagne rosé que je trouve un peu plus fruité et un peu plus sucré. D'ailleurs, je me suis toujours demandé comment on le faisait ?

**H. B.** : En Champagne, et c'est la seule appellation qui a le droit de faire ainsi, il y a deux façons de produire du vin rosé. Nous avons les rosés de cuvée et les rosés de saignée. Pour ces derniers, comme pour tous les autres vins rosés, vous laissez macérer la peau du raisin avec le jus et vous arrêtez cette macération assez tôt pour que le jus ne devienne pas rouge, mais assez tard pour qu'il soit rose. On enlève les peaux et on fait fermenter. Les rosés de cuvée, c'est un mélange de vins blanc et rouge. Le problème du champagne rosé, c'est que c'est un produit cyclique. La demande varie considérablement. Dans les années 1980, tout le monde en voulait. Chez nous, comme chez d'autres, personne n'arrivait à fournir. Alors on a tous augmenté nos productions et désormais on en a presque trop.

D'où l'intérêt de l'export. Dublin, par exemple, est un excellent marché pour le champagne rosé.

### Pourquoi le champagne coûte-t-il si cher ?

**H. B.** : Pour plusieurs raisons. Premièrement, c'est beaucoup plus compliqué à produire qu'un vin blanc ou un vin rouge. Nous vendons des vins qui ont passé plusieurs années dans nos caves et qui sont prêts à être bus. La réglementation en Champagne exige qu'un vin ait passé au moins quinze mois en cave et qu'il ait été vendangé à la main et non à la machine sous peine de perdre l'appellation.

**S. D.** : Et pour quelle raison ne peut-on pas utiliser la machine ?

**H. B.** : Parce que nous faisons un vin blanc avec du raisin noir et que, pendant des années, les machines n'étaient pas capables de récupérer les raisins sans les abîmer. Désormais, les machines pourraient le faire, mais on ne veut pas faire entrer le loup dans la bergerie. Ensuite, le champagne se fait dans une région avec une limite nord de la culture, c'est-à-dire avec des années très bonnes et des années très moyennes, voire très faibles. C'est pour cela que nous avons créé les non-millésimés, pour pouvoir ajuster et lisser. Il ne faut pas oublier non plus le fait qu'il y a du gaz et que pendant longtemps les bouteilles explosaient. Quand j'étais enfant et que je faisais des visites avec mon père, on entendait les bouteilles exploser. On avait en moyenne 20 % de casse. Aujourd'hui, on est passé en dessous de 1 %. Pour expliquer le prix élevé du champagne, je pourrais aussi vous parler du prix du kilo de raisin. La maison Pol Roger est propriétaire de 92 hectares, c'est important, mais ça ne couvre que 50 % de notre production. Donc, il faut acheter l'autre moitié et ce raisin vaut environ six euros le kilo. Partant du principe qu'il faut 1,5 kg de raisins dans une bouteille de champagne, il faut compter à peu près neuf euros avant de commencer à travailler. Il faut ajouter à cela le coût du foncier, qui a beaucoup augmenté et continue à le faire, d'autant plus qu'on est au maximum de l'appellation et qu'il n'y a plus de foncier achetable. La consommation a augmenté, la production a augmenté, mais l'aspect technique reste le même. Chez Pol Roger nous avons sept kilomètres de caves, deux bâtiments, plus celui que nous nous apprêtons à faire construire et qui va nous coûter entre 30 et 40 millions d'euros. Tout ceci explique pourquoi le champagne a toujours été un produit coûteux.

### Il n'était pas question d'élargir l'aire d'appellation d'environ 3 000 hectares ?

**H. B.** : On verra ça en 2020. Mais 3 000 hectares de plus, ça représente à peine 10 % du vignoble champenois.

### S. D. : Hubert, qu'est-ce que vous buvez en dehors du champagne ?

**H. B.** : J'ai des amis dans tous les vignobles, alors il est vrai que j'ai un rapport aux vins très affectif. Je les aime d'autant plus que je connais celui qui les produit. Quand je bois une bouteille de Beaucastel, je pense à Marc Perrin, à François Perrin. Quand je bois du mouton-rothschild, je pense à Philippine, avec qui je m'entendais très, très bien. Je cuisine beaucoup alors, comme tout le monde, je choisis les vins en fonction de ce que je prépare. Et mon plus beau souvenir d'accord mets-vin, c'est une gigoue de sanglier avec un vega-sicilia.

### Est-ce que la maison Pol Roger produit des coteaux-champenois ? Des vins tranquilles, rouges et blanc ?

**S. D.** : Des vins tranquilles ? Mais pourquoi les appelle-t-on comme ça ?

**H. B.** : Tous les vins rouges et blancs sont dits tranquilles, sauf s'ils ont des bulles, là ils sont dits effervescents. Concernant les coteaux-champenois, le vin blanc tranquille ne se vend plus. On est obligé de le prendre sur l'appellation, donc plus personne n'en fait et on ne produit plus que du champagne. Pour les vins rouges c'est différent,

« NOUS AVONS DES ANNÉES BEAUCOUP PLUS MÛRES QUE CE QUE L'ON A CONNU PAR LE PASSÉ ET UN TAUX D'ENSOLEILLEMENT BIEN SUPÉRIEUR. DU COUP, NOS VINS SONT BEAUCOUP MOINS ACIDES. »

Hubert de Billy

déjà parce qu'on en a besoin pour faire les rosés et puis parce qu'on arrive à les valoriser. Certains producteurs en proposent, mais pas nous. On l'a fait deux fois, dans les années 1970, mais nous n'avions pas les outils pour faire un bon vin rouge. Le résultat, sans surprise, ne pouvait pas être concluant.

**S. D.** : (goûtant le blanc de blancs) Ce champagne est dingue. C'est incroyable, on est à la limite entre le vin et le champagne.

**H. B.** : C'est du vin de Champagne. Pol Roger est un producteur de vin. Pour nous c'est très important. **S. D.** : La bulle est d'une extrême finesse, il a une rondeur et une palette aromatique qu'on n'a pas l'habitude de trouver forcément dans des vins de Champagne.

**H. B.** : Pour accompagner ce blanc de blancs, nous avons choisi un dessert plus tourné vers les agrumes que vers le sucre. Les deux se marient parfaitement.

**S. D.** : Il n'y a rien de plus beau que cela. La gastronomie, le vin. C'est incroyable la somme de connaissances que réunit le vin. La géographie, la géologie, la météorologie, la chimie.

**H. B.** : Sans oublier l'administration (rires).

**S. D.** : Oui évidemment, ça je ne le réalise pas. Mais ce respect des traditions et des cultures locales, c'est quelque chose de merveilleux.

### Sophie Davant, aurons-nous l'occasion d'ouvrir d'autres grandes bouteilles pour fêter d'autres beaux projets ? Un nouveau livre, par exemple ? Les deux précédents ont connu un vrai succès.

**S. D.** : Je n'ai que des projets, sinon ça n'est pas drôle. Mais le problème, c'est que je ne suis pas toujours d'accord avec moi-même. J'ai une idée de livre, mais je ne suis pas encore décidée sur la façon de le faire. Je reste concentrée sur le succès d'Affaire conclue, parce que rien n'est jamais acquis, et encore moins à la télévision. Il faut asséoir le succès que nous avons aujourd'hui, chaque jour se remettre en question et savoir se renouveler. Ce qui n'est pas toujours simple. Parallèlement à tout ça, j'ai un gros projet d'émission de télé qui pourrait bien vous surprendre. J'ai toujours été un bon soldat, j'ai toujours fait ce que l'on attendait de moi, je suis d'ailleurs l'un des derniers vestiges de femmes de plus de 50 ans à l'antenne, mais je suis arrivée à un moment de ma carrière où j'ai envie d'affirmer ce que je suis et ce dont j'ai envie. À suivre, donc. ■



### LES VINS QUI ONT ACCOMPAGNÉ CET ÉCHANGE

Pol Roger, Réserve Brut  
Pol Roger, Blanc de blancs 2012  
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2008  
Pol Roger, Sir Winston Churchill 2002

En accord avec les plats de David Bizet, le nouveau chef du Taillevent.

Entretien réalisé au restaurant Le Taillevent à Paris, avec la complicité bienveillante de son équipe.