



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Cuvée / Osez, osez Joséphine !

CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

Cuvée / Osez, osez Joséphine !

[Réagir](#)

[Envoyer](#)

[Imprimer](#)

Joseph Perrier est la dernière maison de Châlons-en-Champagne

Créée en 1825, la maison Joseph-Perrier (groupe Thiénot) est le reflet d'une époque disparue, celle où le négoce était présent à Châlons-en-Champagne du temps de Châlons-sur-Marne. Ses caves exceptionnelles font parties des sites remarquables choisis pour postuler à la candidature pour le patrimoine mondial de l'Unesco. À la tête de la marque, Jean-Claude Fourmon, un PDG dynamique dont le credo est : « Ici, nous privilégions le travail de l'homme et nous élaborons encore comme des artisans ». C'est cet arrière-petit-fils de Paul Pithois (qui avait repris la maison à Joseph Perrier) qui, en 1980, souhaite lancer une tête de cuvée digne de ce nom. Il trouve la belle Joséphine.

Cette gracieuse jeune femme était la fille de Joseph Perrier. Piquante, brune, aux yeux de braise, au teint délicat et au décolleté évocateur, Joséphine-Stéphanie, dite « Fanny », est la fille préférée de son papa. Le négociant, alors maire de Châlons, lui dédie sa plus somptueuse cuvée en la baptisant de son premier prénom.

Comme une œuvre d'art, il concrétise une folie : une bouteille peinte à la main et décorée à l'or fin. Une merveille qui, malheureusement, tombe en désuétude avec la mécanisation. La bouteille séjourne ainsi plus d'un siècle dans un placard.

En dénichant ce trésor disparu, Jean-Claude Fourmon est confronté à l'industrialisation de ce bijou.

Après trois ans de mise au point, la sérigraphie à même le verre en guise d'étiquette est stabilisée. Un vrai tour de force puisque l'or s'oxyde en cave.

Toutefois, la maison met un point d'honneur à mettre autant d'amour et de talent dans le contenant que dans le contenu. Ainsi, dans cette tête de cuvée, ne sont intégrés que des premiers et grands crus.

À la vendange, les raisins sont triés méticuleusement pour ne garder que les plus beaux et les plus juteux. Seules les grappes entières de chardonnay (à 60 %) et de pinot noir (à 40 %) sont pressées. L'identité du vin est rehaussée par une vinification séparée de tous les cépages. Le passage en cave est allongé à sept ans pour obtenir la quintessence du style maison.

Actuellement, c'est le millésime 2002 qui est mis en avant par la marque. Une marque qui espère beaucoup dans la requalification de ses vignes châlonnaises, dans le cadre de la révision de l'aire d'appellation champagne.

Sophie
Claeys-Pergament
cahierco
viticulture

Haut de page

Article paru le : **22 décembre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

[Mentions légales](#)

[Qui sommes-nous ?](#)

[Contactez-nous](#)

Rechercher

Actualités
France/Monde

Votre département
Marne

Communautés
Forums

Services
Agenda

Petites Annonces
Immobilier

Groupe Hersant Média
L'est-éclair