

# Belga Queen

## Ceci n'est pas un Champagne

*C'est bien dans l'esprit de Magritte que s'inscrit la brasserie bruxelloise la plus irréductiblement belge dont la cave se compose exclusivement d'étiquettes de producteurs belges du monde entier. En témoigne ce blanc de blancs issu des coteaux binchois, dans le vignoble des Agaises, où Raymond Leroy suit à la lettre la méthode champenoise la plus orthodoxe pour composer son Ruffus qui bluffe inmanquablement les dégustations à l'aveugle les plus pointues et coiffe au poteau les meilleurs champagnes... de Champagne ! Mais chut ! La célèbre dénomination est chasse gardée et ce Ruffus si champenois ne peut officiellement que s'appeler crémant. Evidemment, nous, au pays des pipes qui, en dépit des apparences, n'en sont pas, on n'est pas dupe, Dieu merci !*

par **Philippe Fiévet**

Oui, la cave du Belga Queen est une perle dédiée à la Belgitude du monde entier ! Une centaine de crus de toutes les latitudes s'y côtoient, avec, pour dénominateur commun, des noms bien de chez nous. Le champagne de cette superbe brasserie toute habillée de marbre, au centre de laquelle palpite, pour le moment, un cœur rouge géant en suspension, n'échappe pas à la règle : élaboré par la maison Gobillard et importé au Belga Queen par Raymond Leroy, ce champagne (30% de pinot noir pour une proportion égale de Chardonnay et de Pinot Meunier) présente une grande constance de goût d'un millésime à l'autre.

### Un champagne maison, cousin de Dom Pérignon

Et puis, bon sang ne saurait mentir ! Car rappelons que la famille Gobillard – 4<sup>ème</sup> génération en terres champenoises – est la seule marque de champagne à pouvoir arborer les armes et l'effigie du légendaire Dom

Pérignon ! La célébrité image du moine, béatifié par tous pour avoir été l'inventeur de la méthode champenoise, ne peut être reproduite que sur les bouteilles de champagne Gobillard. C'est que, depuis toujours, les deux parcelles sont contiguës et cette affinité historico-géographique fait partie du patrimoine champenois. A ce propos, Antoine Pinto qui a dessiné lui-même l'étiquette de son champagne, comme d'ailleurs celle du Ruffus, de rappeler que si le champagne est le seul vin à rendre les femmes belles, le breuvage aurait aussi des vertus susceptibles de traverser les ans sans dommages. Et de questionner : « Savez-vous que Dom Pérignon et Louis XIV (1639-1715) sont nés la même année, ont tous deux vécu à un âge très avancé pour leur époque et sont morts exactement la même année ? Le plus étonnant, c'est qu'ils ne se sont jamais rencontrés, Dom Pérignon demeurant à Reims auprès de ses moines, et Louis XIV avec sa cour à Versailles »

### Ce Ruffus naguère réservé aux grands étoilés du royaume

Mais laissons-là le champagne du Belga Queen pour nous intéresser à ce crémant qui fait de l'ombre à tous les champagnes, est originaire de la région binchoise et entre aujourd'hui enfin au Belga Queen par la grande porte ! Tout observateur attentif l'avait déjà compris en regardant la dernière émission de « C'est du Belge » qui avait filmé un repas supervisé de main de maître par Antoine Pinto. Au menu, rien que du belge : pigeonneau aux truffes, précédé d'un compressé de coquilles St Jacques, huîtres, langoustines et caviar belge, « le tout préparé avec un beurre de Ruffus » précise Antoine qui déplore qu'il n'ait pas été précisé, lors du reportage, que le vin servi tout au long du repas était effectivement du Ruffus. Ce blanc de blancs 100% chardonnay est longtemps resté confidentiel, limité à quelques restau-

Communiqué



Explosion de plaisir que ce Ruffus pur belge qui a la saveur d'un Champagne sans pouvoir en porter le titre.



Le champagne Belga Queen, lui, est un vrai champagne de la maison Gobillard. Antoine Pinto qui connaît la chanson, présente ici la fameuse étiquette maison dont il est l'auteur compositeur.



### Le champagne donne de la joie au cœur et du velouté aux hommes (et aux femmes).

Les voici, les compères de la maison Leroy : à gauche d'Antoine Pinto, Etienne Delbeke (viticulture et vignes) et Pierre Delbeke qui occupe les mêmes responsabilités ; à droite, John Leroy, le fils de la maison, ainsi que Thierry Gobillard.

rants deux ou trois étoiles du royaume. En cause, ce crémant aux allures de champagne royal n'était le fruit que de deux malheureux hectares de vignes. Le succès aidant, ces deux hectares en sont devenus dix et les dix auront bientôt doublé. « J'ai longtemps été frustré, explique Antoine Pinto, car moi qui avais dessiné l'étiquette du Ruffus, je ne pouvais pas en obtenir. » A ce propos, le déchiffrement de l'étiquette est plutôt révélateur : on y discerne non seulement la couronne royale belge, mais aussi un liseré de Gilles de Binche ainsi que la croix des templiers, clin d'œil à la légende qui voudrait que les templiers aient enfoui leur fabuleux trésor dans la région de Binche.

### Franco Dragone, ambassadeur extraordinaire du Ruffus

Bien sûr, à l'approche du carnaval, chacun aura compris que la tradition voulant que les Gilles entament dès cinq heures du matin un petit déjeuner avec des huîtres et du champagne, le champagne en question est évidemment du Ruffus ! En attendant, dans cette belle histoire de Ruffus à la conquête de la France et de la Belgique, Raymond Leroy a voulu s'associer à la maison Gobillard pour que le rayonnement soit optimal. Ce partenariat champenois-binchois a déjà pris son envol. Car, outre le Belga Queen, une personne de marque a déjà pris commande pour en faire son breuvage de prédilection. Il s'agit de notre Franco Dragone national qui aura très bientôt son Ruffus cuvée spéciale, avec étiquette et coffret de luxe. « Avec son Ruffus, Franco va essaimer dans le monde entier ce champagne belge aussi invouable qu'irrésistible. De Las Vegas à Macao, il va faire un tabac en même temps que le Ruffus se fera un nom. » Morale de l'histoire : voilà un crémant qui a les ailes d'un champagne, et qui a séduit à la fois le champenois Gobillard, pour la France, et le magicien de la scène, pour la Belgique et le monde entier. En tout cas, le Belga Queen qui propose déjà le Ruffus à sa table est bien prophète en son propre pays.

Jean-Marie Gobillard dégorge une bouteille de champagne du millésime de naissance d'Antoine Pinto. Un moment clef et magique à ne confier qu'à des mains expertes.



Les copains d'abord : Thierry Gobillard, Antoine Pinto et Raymond Leroy. En arrière-plan, on reconnaît le couvent historique de Dom Pérignon.



Antoine au moment crucial de la dégustation.



Jan Janssens, directeur du Belga Queen de Gand accompagné de Thierry Gobillard, là où coule la Marne.

#### BELGA QUEEN

Rue Fossé aux Loups 32  
1000 Bruxelles

Tél. 02 217 21 87 - Fax 02 229 31 79

[www.belgaqueen.be](http://www.belgaqueen.be)

Ouvert 7/7