



Des hommes,
un terroir,
des bulles...

Au cœur des vignes de Champagne

En pleine période des vendanges KACHEN a le plaisir de partager avec vous un itinéraire ponctué de rencontres de passionnés aux cœurs des coteaux de Champagne. Grâce à Agnès et Sébastien Rouillaux, de Craft & Compagnie, défenseurs des valeurs de la tradition viticole champenoise et distributeurs au Luxembourg de champagnes d'auteur nous avons pu découvrir cette diversité ainsi que la richesse de la notion de patrimoine vivant.



C'est sous un ciel capricieux, vibrant de pluies et d'orages qui ont parfois fait frémir nos vigneronnes que nous voici arrivés en terre champenoise. Vignes à perte de vue, petits villages typiques, tables d'exceptions...

En 2015, l'UNESCO inscrit « coteaux, maison & caves de champagne » au patrimoine mondial, ce qui si cela s'avérait encore nécessaire ancre à jamais ce breuvage d'exception dans son unicité. Ici, la diversité de la nature crée d'infinies variations et les trois composantes majeures – climat, sous-sol, relief – créent des combinaisons spécifiques à chaque parcelle de vigne.

Une production réglementée

Pour produire du champagne outre l'obligation d'avoir des vignes sur un territoire défini, l'élaboration des vins par fermentation naturelle en bouteille doit suivre une réglementation spécifique régissant tous les stades de la production qui constitue le cahier des charges de l'appellation Champagne. Après les vendanges, obligatoirement manuelles s'effectue la première fermentation des vins dite fermentation alcoolique qui transforme le moût en vin. Les levures "mangent" le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique, ainsi que d'autres composants qui construisent les caractéristiques sensorielles du vin.

Cette fermentation se déroule, juste après le pressurage, en cuves inox ou en fûts. Ensuite, intervient la fermentation malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique. Comme toutes les fermentations, elle fait évoluer les saveurs du vin. Elle n'est pas obligatoire et certains vigneronnes champenois préfèrent l'éviter pour garder la fraîcheur et les arômes floraux et fruités du raisin.

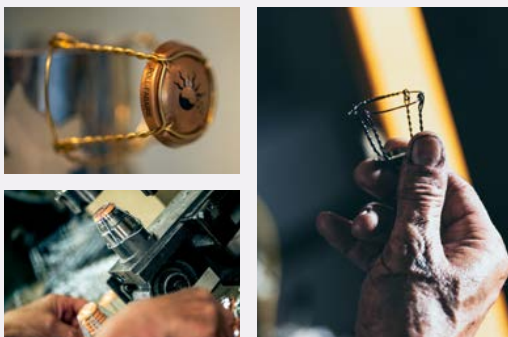
À la découverte du champagne d'auteur

Pour le champagne tout comme le vin, le facteur le plus important dans sa fabrication c'est la passion... Aujourd'hui, les stratégies de vinification sont différentes selon les vigneronnes. Pour atteindre tel ou tel objectif de style, de vieillissement, de qualité, ils peuvent moduler plusieurs paramètres... Les grandes maisons produisent un nectar uniformisé par de savants mélanges, un champagne dans lequel les amateurs désirent retrouver une constance de notes et de saveurs. Mais en parallèle de ces productions normalisées se développe une nouvelle génération de vigneronnes.

À l'instar du mouvement Slow Food en matière de gastronomie, ils prônent un grand retour des territoires, avec leurs cultures, leurs spécificités, mais également un retour aux saveurs et aux savoir-faire ancestraux.

Le Muselet Valentin

À l'origine, le muselet fut créé pour répondre à des contraintes techniques nécessaires au conditionnement optimal du champagne. Aujourd'hui, la société Sparflex, qui produit le Muselet Valentin pérennise ce savoir-faire. Il est le seul muselet produit en France. Il s'agit là d'un produit emblématique puisque dans l'univers des effervescents chaque année, aux 4 coins du monde ce sont 350 000 000 muselets qui sont vendus. Mais l'excellence ne vient pas uniquement des capacités de production de cette entreprise. Engagée dans un processus de pérennisation, mais également d'innovation et de transmission, le 1^{er} défi de cette société réside dans le fait qu'il n'existe pas de fabricant de machines pour réaliser les muselets et que dès lors, elle doit elle-même fabriquer son parc machines. Elle a obtenu le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Grâce au progrès technique et au respect de certaines pratiques, elle fabrique aujourd'hui des muselets sur-mesure, personnalisés selon différentes techniques d'impression, de destampage, de couleur, qui en font un produit identitaire propre à chaque Maison. Objet technique de marketing toutes ces technologies permettent tant de variations et de personnalisations que le muselet est déjà un objet de collection.



Emmanuel Fourny



Nous avons pu rencontrer une poignée de ces vignerons passionnés, orfèvres de ce breuvage d'or qui se démarquent au travers d'une démarche de retour aux sources, de respect des sols et des raisins, pour en extraire la quintessence et la subtilité propre à chaque parcelle.

L'importance du terroir

Aux yeux d'Alexandre Chartogne, jeune vigneron talentueux producteur des champagnes Chartogne-Taillet la nature est fondamentale dans la production du champagne. Mais l'homme y est aussi pour quelque chose, grâce à ses choix de vigneron allant parfois à l'encontre de la tradition familiale il signe des vins uniques. Pour Alexandre travailler le vin de façon optimale c'est saisir l'importance de la spécificité de chaque parcelle. Il n'y a pas un terroir unique sur l'ensemble de la Champagne. La première chose fondamentale c'est de comprendre le vin... Le plan à la même origine, l'homme utilise la même technique, le climat est le même et pourtant comme l'explique Alexandre « C'est fondamental pour nous de comprendre le lieu avant même d'essayer de travailler le vin, c'est le sol qui va faire la spécificité. ». Grâce à une approche parcellaire, il signe des vins uniques qui révèlent pleinement la variété et la richesse de son terroir.

Nous avons pu également apprécier l'importance des choix du vigneron, en testant des vins clairs. Un vin clair est un vin de Champagne qui a terminé sa fermentation alcoolique et qui est prêt à être assemblé avec d'autres vins avant d'être mis en bouteille où il redémarrera à nouveau sa fermentation pour la prise de mousse. Cette dégustation nous a permis de prendre conscience de l'influence de la vinification sur le vin. Entre un vin vinifié en fût neuf et le même vin vinifié dans un fût ayant déjà plusieurs vendanges derrière lui, le contraste est surprenant. Apparaissent clairement alors le pouvoir et l'influence du bois sur le vin et en conséquence encore une fois l'importance des choix du vigneron pour sa cuvée future.

De la terre à la bouteille

Plus au Sud, nous avons rencontré un autre passionné, Emmanuel qui avec son frère Charles Henry incarne la 5^e génération qui exploite les terres de la maison Veuve Fourny.

Amoureux de leur terroir, ce tandem a développé 10 cuvées, toutes issues des vignes du terroir de Vertus sur des terres classées Premier Cru aux sols à dominante calcaire, peu argileux avec des zones de

LIGHTENING UP YOUR LIFE SINCE 1991

CRÉMANTS
POLL-FABAIRE
LUXEMBOURG

www.poll-fabaire.lu

f o



*La solera, l'épice du champagne

Certains vigneronnes utilisent un assemblage de multiples millésimes. Elle est comme une épice, ajoutée à quelques % dans un assemblage elle donne un esprit à une cuvée, apporte de la profondeur. Chaque année, elle est alimentée par l'ajout en petite quantité de nouvelles cuvées.



craie pure. Emmanuel l'exprime parfaitement : « Le chardonnay de vertu le plus sudiste de la côte va avoir un côté plus fruité, une rondeur en début de bouche puis finir sur du minéral. La craie apporte des arômes en vieillissant, ici elle apporte un côté réglisse et pointe de crayon graphique... ». Ainsi sur 60 parcelles les frères pratiquent une sélection parcellaire très poussée, séparément ou en groupe. La récolte se fait sans concession à maturité, intervient alors leur savoir-faire d'œnologue. Après plusieurs mois d'analyse quotidienne des cuvées, ils effectuent un assemblage pour obtenir la complexité des vins. Et pour donner un supplément d'âme à leurs champagnes, ils entretiennent une solera* dont ils usent avec parcimonie. Pour finir, ils mettent en bouteille sans filtration afin d'intervenir le moins possible et de laisser tous les arômes du vin s'épanouir... Chaque étape du traitement des vignes dans le respect de la faune et de la flore, de la vinification à l'assemblage des cuvées participe d'une démarche exigeante et authentique. Cela donne des vins des champagnes riches, forts de la puissance du fruit, longs en bouche et signés d'une tension minérale et crayeuse.

Toujours plus de champagnes d'exception

À découvrir également le domaine Pierre Paillard, où Antoine et Quentin, dans la continuité de leurs parents, font briller le village de Bouzy, terroir d'exception de la montagne de Reims. Ils signent des vins à parfaite maturité, une gamme de champagnes sensibles, vieillies dans une cave de craie profonde. Antoine est à ce jour également

Écrins de chêne

À quelques kilomètres au nord de Reims, fondée en 1998 par Jérôme Viard, dotée du label « Entreprise du Patrimoine Vivant », la Tonnellerie de Champagne est la seule de sa région. On y réalise toutes les étapes de fabrication des tonneaux. Cette société est un garant du savoir-faire champenois, mais elle est également novatrice et propose des innovations technologiques dans son domaine. On y fabrique ou répare près de 1.000 fûts par an.



président de l'association « artisans de champagne », l'une des entités vigneronnes les plus dynamiques fondées sur des valeurs fondamentales de partage, de passion, de respect, de rigueur... Il est également à l'origine d'un groupe de vigneronnes qui mettent en place un conservatoire de massales. Les sélections massales sont garantes de la diversité et de la qualité des pieds de vigne. En effet au moment de remplacer un pied de vigne malade ou mort, cela permet au lieu de choisir un pied acheté chez un pépiniériste, de puiser dans des greffons des plus beaux pieds de vigne préservés par ce conservatoire. Cette technique permet de conserver une haute qualité de production, notamment lorsque les vignobles possèdent de très vieilles vignes. La sélection de Craft & Compagnie nous a permis également de déguster les bulles uniques et rares de Jérôme Prévost qui aborde le métier de vigneron en véritable poète et développe avec le domaine de la Closerie des champagnes créatifs et pointus. Et également celles de Frédéric Savart implanté à Écueil, non loin de Reims, qui exploite 4 hectares de Pinot Noir et de Chardonnay. Homme passionné, respectueux de son terroir, c'est un créateur de vins authentiques, d'une extrême vérité, des champagnes identitaires loin de la standardisation du goût.

Patrimoine, viticole agricole, industries périphériques toutes ces entreprises du patrimoine vivant découvertes sur ce parcours champenois forment une chaîne de professionnels exigeants et investis, entre tradition et innovation qui œuvrent pour nous livrer leurs généreux champagnes d'exception.