



BOISSONS

Le champagne, c'est aussi une affaire de vignerons

Classé à l'Unesco l'année passée, le vignoble de Champagne repose essentiellement sur de grandes marques de négociants ou de coopératives. Mais il est peut-être intéressant de découvrir aujourd'hui ces quelque 5 000 vignerons qui proposent des produits originaux reflétant des terroirs spécifiques.

La Champagne fait figure d'exception dans le paysage viticole français. C'est en effet le seul vignoble où les négociants et coopératives, les fameuses « maisons », dominent largement le marché. Moët et Chandon, le leader, absorbe plus de 10 % des volumes du vignoble alors que les dix premières marques trustent près du tiers des ventes de champagne. Sur place, les viticulteurs ne se plaignent pas de cette situation. Ils touchent près de six euros par kilogramme de raisin (voir encadré). Les cours sont soutenus et, sur le terrain, l'hectare de vignes s'échange en

moyenne autour de 1,1 million d'euros, selon la Safer. 2015 a représenté une très belle année. La région a commercialisé plus de 312 millions de bouteilles (48 % à l'export) et a réalisé un chiffre d'affaires de 4,75 milliards d'euros, ce qui met tout de même le prix moyen de la bouteille à 15,20 euros. À quoi bon, dans ces conditions, s'échiner à vinifier sa production ? Comme un bonheur n'arrive jamais seul, les coteaux, maisons et caves de Champagne ont été inscrits l'année passée au patrimoine mondial de l'Unesco. C'est peut-être là que le bât blesse, car, aujourd'hui, ce vin émane d'abord des 306 maisons et 39 coopératives qui détiennent une large majorité du marché. Le vaste brassage opéré par ces maisons ne reflète pas forcément l'idée de terroir et sûrement pas celle d'une belle diversité de productions. On est loin ici des Climats de Bourgogne, classés eux aussi l'année passée à l'Unesco pour la spécificité de leurs microparcelles.

Le consommateur cherche une diversité

Les 4461 vignerons expéditeurs recensés par le Comité interprofessionnel des vins de Champagne ne représentent qu'à peine 30 % de

producteurs de raisins. Réunis dans la marque commune Les Champagnes de vignerons, ils revendiquent 30 % des ventes de champagne dans le monde, mais 45 % en France. Cette marque collective, de plus en plus active mais disposant de moyens de promotion restreints, vient de faire réaliser une enquête auprès de 1 700 consommateurs. Si cette étude est centrée sur le marché domestique, on remarque néanmoins que 68 % des personnes interrogées le dégustent à l'apéritif, 48 % au moment du dessert et 18 % s'en servent pour accompagner leur repas. Les Champagnes de vignerons fait remarquer : « Cette dernière proportion reste minoritaire, mais elle souligne une tendance émergente de plus en plus de consommateurs considérant que le champagne propose une diversité et une complexité suffisamment importantes pour se marier avec différents mets. »

Loin des formatages du marketing

On sent en effet aujourd'hui en France une tendance favorable aux champagnes de vignerons, à ces bouteilles qui affichent fièrement les spécificités de leur terroir, loin des formatages lissés du marketing. Les champagnes Colin sont très révélateurs de cette évolution. Ils sont produits sur un domaine de



Richard, Delphine et Romain Colin

11 hectares et l'origine de cette maison remonte à 1829, lorsqu'un des ancêtres de Richard et Romain Colin, les actuels propriétaires, a commencé à bâtir cette petite maison. Deux des arrière-grands-pères de ces vignerons furent à l'origine

du mouvement coopératif local. Jean Colin figurait parmi les fondateurs de la cave coopérative de Vertus alors qu'un autre bisaïeul fut à l'origine de celle de Bergère les Vertus. Pourtant, en arrivant aux commandes de l'entreprise en 1997, Richard et Colin décidèrent de ne plus livrer la coopérative en raisins et de devenir vignerons. Ils installèrent un pressoir et une cave pour vinifier leurs propres champagnes. « Nous voulions faire des cuvées qui nous appartiennent et nous ressemblent, confie Romain aujourd'hui âgé de 42 ans. Nous avons choisi de valonner le terroir, de ne plus travailler le champagne comme un apéritif de fête, mais comme un véritable vin capable d'accompagner un repas. » Le résultat est à la hauteur de ses espérances avec un brut de base convaincant, une cuvée Blanche de Castille blanc de blancs premier cru, Parallèle, un autre blanc de blancs extrabrut issu d'une sélection des chardonnays

premier cru. On trouve enfin dans cette maison de Vertus des cuvées plus haut de gamme, comme Enjôleuse mais surtout Prôles et Chétivins, issue d'une sélection parcelle à parcelle, vieillie dix ans et produite uniquement les années d'exception. Pour Romain Colin, ce travail sur les cuvées est un moyen d'exprimer un terroir, mais aussi de mieux valoriser son domaine : « Cela nous permet d'investir dans les techniques de travail du sol et d'aller chercher la reconnaissance Haute Valeur environnementale. »

Les restaurateurs ne doivent plus hésiter à sortir des sentiers battus tracés par les grandes marques de champagne pour aller découvrir ces maisons de vignerons et dénicher des flacons originaux au rapport qualité-prix attractif. C'est également le moyen de mettre en avant des champagnes plus vineux, capables d'accompagner tout un repas. ■

Jean-Michel Déhais



Quelques cuvées

Quatuor de Drappier

Drappier, négociant à Urville, dans l'Aube, contrôlant près de 57 hectares dont un tiers en culture biologique produit des cuvées originales, comme Quatuor, composée de quatre cépages à parts égales, le chardonnay et trois cépages rares presque oubliés : l'arbane, le petit meslier et le blanc vrai.

Esprit de famille de Picard et Boyer

Sur un domaine familial de 5 hectares créé par son père en 1993, Alexis Picard crée depuis 2010 des champagnes très personnels, comme cette cuvée Esprit de famille qui puise son caractère dans le fruité du pinot meunier, cépage dominant.

Double événement chez Perrier-Jouët

Perrier-Jouët dévoile deux cuvées cet automne. La première, Belle Époque 2008, mûrie six ans en cave offre une structure qui laisse présager une grande capacité de garde. La seconde, Blanc de blancs 2004, se présente comme une cuvée d'exception idéale pour accompagner le caviar et les crustacés. Elle est

également proposée en série limitée dans un flacon signé par l'artiste Ritsue Mishima.

Célébris extrabrut 2004

Champagne Gosset vient de dévoiler sa cuvée Célébris 2004 extrabrut. Très faiblement dosé, ce vin est le résultat d'un assemblage de 55 % de chardonnay et de 45 % de pinot noir. Des raisins issus de vignobles en vue : Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Ay, Bouzy, Verzy. Au nez, la cuvée révèle des arômes de frangipane, de tarte Tatin, de miel avec des notes d'agrumes confits. Parmi les recommandations d'alliances mets-vins préconisées avec du champagne, Odilon de Varine, chef de cave, recommande l'agneau d'Aveyron.

Rosé de saignée Grémillet

Installée dans l'Aube, la famille Grémillet a vu son vignoble passer de 30 ares à 40 hectares en l'espace de trente-huit ans. Elle est parvenue à conquérir de nombreux marchés en restauration avec des cuvées très expressives et joliment travaillées, comme ce rosé de saignée 100 % pinot noir, où seule la cuvée (première presse) entre dans la constitution de ce champagne.

