Presse écrite FRA

TERRE DE VINS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **300000**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Mars - avril 2022 P.92-101**

Journalistes : **Yves Tesson**

Nombre de mots : **3241**

ESCAPADE | COTEAUX CHAMPENOIS

La Champagne tranquille !

AVEC LE RÉCHAUFFEMENT ET CETTE TRILOGIE SOLAIRE 2018, 2019, 2020, ON VOIT RESURGIR EN CHAMPAGNE L'ANCIENNE MODE DES VINS TRANQUILLES. ELLE PERMET DE POSER UN REGARD NEUF SUR LES TERROIRS CHAMPENOIS, DE REDÉCOUVRIR QUE LE CHAMPAGNE, AVANT D'ÊTRE UNE BOISSON EFFERVESCENTE, EST D'ABORD UN VIN

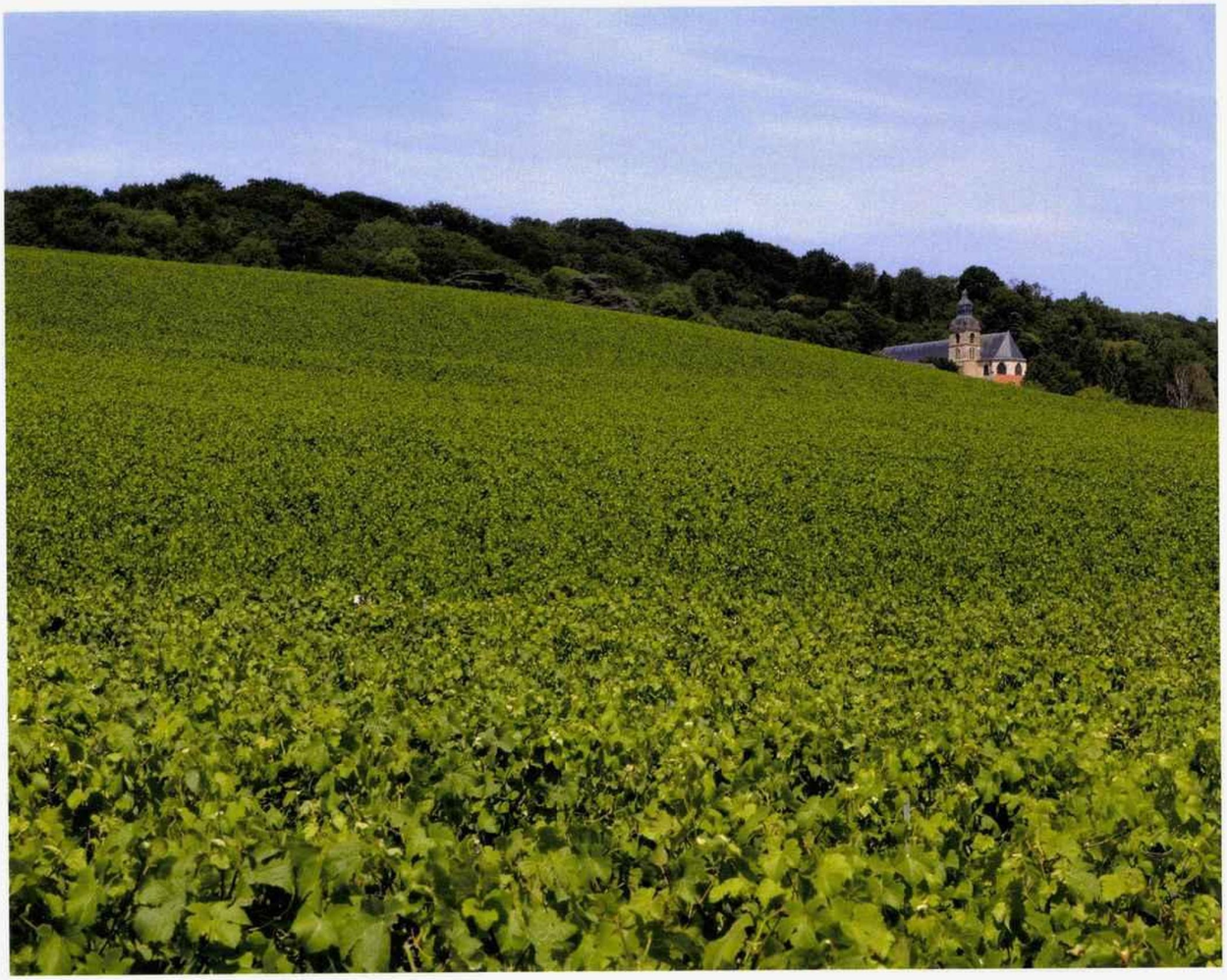
Par Yves Tesson, photographies Jean-Charles Gutner

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

238992 CHAMPAGNECOLIN - CISION 8566762600503

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

ESCAPADE | COTEAUX CHAMPENOIS



La Champagne n'a pas attendu la bulle pour se faire mousser et a connu sa première réputation grâce à ses vins tranquilles, qui rivalisaient déjà aux XVIe et XVIIe siècles, à la table royale, avec les vins de Bourgogne. Le péché de ces « coteaux-champenois » consistait toutefois dans leur acidité excessive et, pour les rouges, dans leur manque de couleur qu'un gain de maturité lié au changement climatique corrige désormais.

Autant les rouges n'ont jamais totalement perdu leur réputation, autant l'exploration des coteaux-champenois blancs est moins fréquente. Elle est pourtant encore plus riche d'enseignements. En effet, on met sans cesse en avant une identité du champagne qui reposerait sur l'invention de la seconde fermentation. Celle-ci n'a rien de champenoise. En revanche, la véritable innovation de cette région, qui a contribué à sa montée en gamme et à son émancipation du modèle bourguignon, réside dans sa capacité à produire du vin blanc à partir de raisins noirs, grâce à un pressurage délicat que décrit pour la première fois le chanoine Godinot en 1718. Alors que la mode était aux vins rouges de plus en plus colorés, déclassant le clairet champenois, ces blancs de noirs de grande qualité, que l'on appelait « vins gris », offrirent une porte de sortie salutaire aux vignerons de la région. On a continué à les déguster tranquilles tout au long du XVIIIe siècle, tandis que la bulle était considérée comme un amusement vulgaire, lié à une jeunesse dépravée qui gâchait ainsi les grands vins de Champagne.

Tout autre est l'histoire des blancs de blancs, jugés grossiers jusqu'à la fin du XIXe siècle. Si la Côte des blancs intégrait les cuvées de champagne effervescent, ce n'était que pour la belle propension de ses vins à mousser, tandis que la finesse était apportée par les pinots noirs. Aujourd'hui, en les dégustant tranquilles, on mesure le chemin parcouru. L'importation du savoir-faire bourguignon est passée par là, et l'évolution des goûts en a aussi changé la perception, la jeune génération ne jurant plus que par la minéralité quand les précédentes étaient davantage attirées par le fruit ■

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

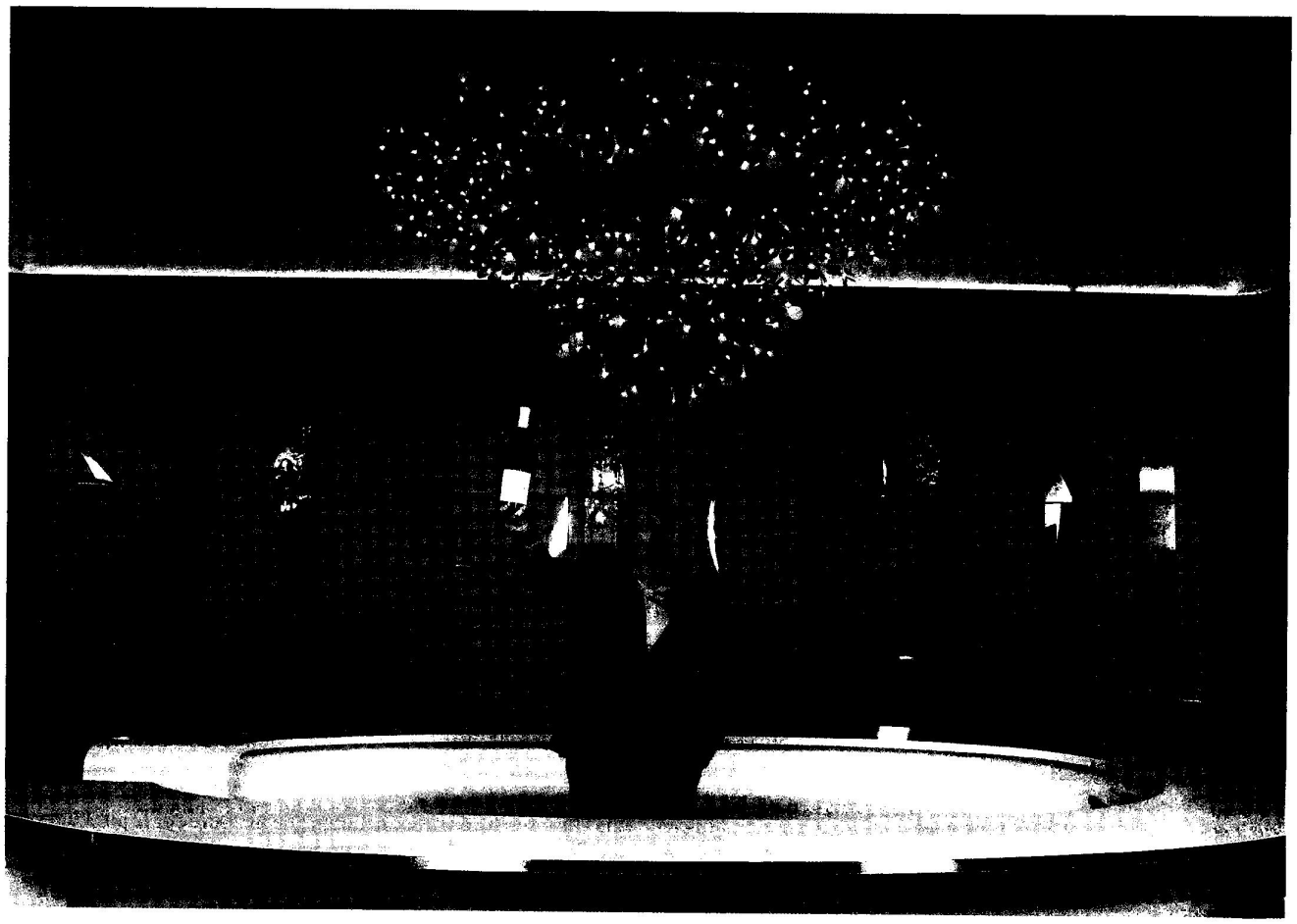
Roederer

LA VITICULTURE CHAMPENOISE À REBROUSSE-POIL

Chez Roederer, la tradition des coteaux s'est éteinte en 1961. *« La viticulture intensive des années 1960 les a condamnés. L'accroissement des rendements conduisait à des vins dilués, propices au champagne, moins au vin tranquille »*, explique Jean-Baptiste Lécaillon, le chef de caves. L'idée d'en élaborer à nouveau est donc venue naturellement lorsque la maison a amorcé un tournant dans sa manière de conduire la vigne, avec aujourd'hui 115 hectares certifiés bio. Cette conversion ne suffit cependant pas, et il faut, pour les parcelles destinées aux coteaux, adopter un mode cultural différent de celui consacré aux vins effervescents. *« On doit prendre le contre-pied de la viticulture champenoise d'abord pensée pour générer de la fraîcheur. Par exemple, il ne faut pas rogner, car cela conduit la vigne à développer de nouvelles pousses, qui produisent beaucoup d'acide. »*

La vinification est elle aussi spécifique. *« La craie, à la différence du calcaire bourguignon, ne donne pas une structure en bouche. En ce qui concerne le champagne, on l'obtient grâce à l'autolyse des levures laissées par la seconde fermentation, tandis que l'acidité donne aussi du rebond. Pour le vin tranquille, il faut un autre substitut. Ne pouvant trouver cette structure et cette matière dans le sol, on va la chercher pour le blanc de blancs dans cette vigne court-nouée de la parcelle de Volibarts, au Mesnil, qui produit des petites baies très tanniques. C'est aussi le rôle que l'on donne à cette prémacération de deux heures d'une partie des raisins avec leurs rafles. On apporte ainsi un peu d'amertume, alors qu'au contraire tout l'enjeu du pressurage en Champagne est de tenir les jus le plus éloignés possible des peaux. »* Sans oublier de s'adapter selon les années. *« Il faut toujours vinifier à l'opposé du millésime. 2019, davantage puissant que 2018, était plus facile à travailler. La portion de vin élevé en barrique a séjourné moins longtemps sous bois. »* La maison étant fermée au public, rendez-vous à Reims, au Wine Bar, où vous dégusterez ces cuvées sur un plateau de charcuteries ibériques.

51100 REIMS
03 26 05 89 94 – winebar-reims.com



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

ESCAPADE | COTEAUX CHAMPENOIS

Drappier

DES CUVÉES DIDACTIQUES

La Maison Drappier propose deux cuvées aux noms intrigants. La première, un blanc de pinots noirs baptisé Perpétuité (48 €), fait référence à la prison de Clairvaux voisine et en même temps à la solera dont est tiré le vin. Débutée en 2002, la vocation de celle-ci est de ne jamais quitter la maison pour se transmettre de génération en génération. Hugo Drappier explique : *« C'est un vin avec beaucoup de complexité, qui, de ce fait, servait jusqu'ici d'épice dans les assemblages, mais que son caractère empêchait d'être champagnisé seul. En revanche, comme vin tranquille, le résultat est extraordinaire. À l'aveugle, bien que ce soit du pinot noir, on dirait un chablis sur kimméridgien, mais avec encore plus de tension. On sent encore le bois, neuf au départ, qui a marqué les premiers vins, leur a donné une structure et des tannins pour mieux se conserver à travers le temps, avant d'être dilué par les vins plus récents. »* La deuxième cuvée se nomme Trop m'en faut, contrepèterie astucieuse du fromenteau, un pinot gris autrefois très répandu dans l'Aube. *« C'est un cépage plus exubérant et aromatique, avec une maturité plus précoce, qu'on retrouve en Alsace. Nous avons voulu pousser ici les curseurs au maximum, en choisissant la parcelle la plus chaude du village. On observe que malgré ce profil faible en acidité, avec un degré alcoolique élevé, le calcaire kimméridgien lui conserve beaucoup de fraîcheur et l'empêche de tomber dans la lourdeur. »* La maison propose ce vin également sous forme champagnisée pour offrir aux amateurs le loisir d'une comparaison. Ceux-ci noteront par exemple que le vin non filtré dans les deux cas est plus clair en ce qui concerne le champagne, ce qui prouve que le remuage n'évacue pas seulement les levures mortes. Le tout est à déguster dans le tout nouveau belvédère de la maison, installé à 300 mètres d'altitude avec une vue imprenable sur cette campagne marquée par la polyculture et dont le charme est de ne pas avoir bougé en cinquante années.

10200 URVILLE
03 25 27 40 15 – champagne-drappier.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Xavier Leconte

METTRE EN LUMIÈRE LE MEUNIER

Avant de rejoindre son père, Xavier, dans son domaine de Troissy, dans la vallée de la Marne, Alexis a travaillé comme œnologue-conseil en Bourgogne et en Alsace, où il a été marqué par l'approche parcellaire des vignerons. *« Même si le terroir de Troissy fait seulement 3 kilomètres de long, on distingue plusieurs climats. En bas de la vallée, sur les sables, les vins s'expriment sur la fraîcheur et le fruit ; plus on remonte vers le milieu de coteau, plus la couche d'argile est épaisse et donne de la profondeur aux cuvées. Enfin, lorsqu'on arrive sur les hauteurs, on a un mélange de craie et de silex, c'est le terrain de jeu des pinots noirs qui prennent une tonalité puissante et fumée. »* L'aventure des coteaux a débuté en 2007. *« J'ai dégusté un blanc de meuniers qui sortait de nos habitudes. À l'époque, il existait peu de coteaux blancs, l'accent était davantage mis sur le rouge, et, pour moi, il était important de mettre en avant le meunier, cépage iconique de notre terroir, que l'on considérait exclusivement destiné à l'assemblage. Le problème de cette première cuvée, c'est que je n'avais pas adapté les pratiques viticoles à l'élaboration d'un vin tranquille, que ce soit dans la recherche de la maturité ou dans le choix des vignes. En fait, c'était juste des vins clairs mis en bouteille. »* Aiguillé par la fine connaissance des terroirs de son grand-père, en 2015, Alexis corrige le tir et retient une parcelle plantée en 1964, issue d'une sélection massale (24 €, 2018). *« Ce sont des vignes à petit rendement, mais qui présentent l'avantage d'être très constantes en volume malgré les aléas des années. J'ai pu aussi constater qu'on pouvait y pousser davantage la maturité sans risquer de voir le raisin basculer. On sait combien le meunier peut être versatile. Elles sont situées sur le milieu de coteau, sur cette partie argileuse qui donne toujours une jolie pointe florale. Pour moi, le vin tranquille a aussi été une manière de mieux comprendre mon terroir et le meunier, pour lequel j'ose désormais accentuer la maturité, y compris pour les effervescents. »*

51700 TROISSY
03 26 52 73 59 – champagne-xavier-leconte.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

ESCAPADE | COTEAUX CHAMPENOIS

Jacques Picard

TOUTE LA FRAÎCHEUR DU MONT DE BERRU

Pendant la Grande Guerre, les Allemands bombardaient la ville de Reims depuis le mont de Berru, provoquant la disparition de son vignoble, replanté seulement dans les années 1950. Un désastre transformé en occasion favorable : celle de pouvoir procéder à un remembrement, d'où la taille peu commune, en Champagne, des parcelles du domaine Jacques Picard. Cette caractéristique donne tout son sens à sa conversion à la viticulture biologique, l'exploitation devant être certifiée pour les vendanges 2022. En effet, dans les vignes plus morcelées, les vignerons, aussi consciencieux soient-ils, subissent l'impact des traitements de leurs voisins. Cette caractéristique facilite aussi l'élaboration de cuvées parcellaires, dans la mesure où elles fournissent chacune assez de raisin pour alimenter au moins un marc. La famille Picard propose un champagne mêlant deux soleras, l'une de chardonnay, l'autre de pinot noir et meunier. Cette première démarche l'a déjà rapprochée de celle des coteaux champenois. En effet, le vieillissement arrondit les vins et permet de supprimer le dosage, tout comme les coteaux qui en sont privés. De plus, dans la mesure où l'effervescence a toujours un effet de loupe, pour ne pas exacerber la complexité déjà affirmée de cette cuvée, on a choisi de la tirer avec une effervescence modérée. Profitant du millésime 2018, très solaire, la maison a décidé d'aller plus loin en proposant un tout premier coteau sur la parcelle des Champs-Renards. Grâce à l'exposition plein est, *« on évite le soleil de l'après-midi, qui brûle les acides, et on conserve cette fraîcheur qui distingue les vins tranquilles de Champagne et pour laquelle les chardonnays de Berru sont si recherchés »*, confie Fiona Lefebvre, quatrième génération à rejoindre le domaine. Sur ce sol où la craie se situe à 60 cm de profondeur, on goûtera l'équilibre entre gras et minéralité, et ces *« petits amers en fin de bouche typiques de Berru »*. Fiona nous invite à découvrir cette cuvée (48 €) à l'occasion du Tour de France féminin, qui passera pour ce tout premier opus par le vignoble de Champagne !

51420 BERRU
03 26 03 22 46 – champagnepicard.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

LELARGE-PUGEOT

LE VIN COMMENCE À LA VIGNE

En 2010, à Vrigny, au nord de la Montagne, Dominique Lelarge, du domaine Lelarge-Pugeot, écœuré par *« cette chimie où il faut toujours mettre un petit truc en plus au cas où »*, décide d'entamer une conversion bio, puis, à partir de 2014, biodynamique. *« En Champagne, on ne compte que 25 vignerons certifiés en biodynamie. Cette viticulture nous a séduits parce qu'elle est encore plus exigeante, notamment sur l'usage du cuivre et des sulfites. Mais c'est d'abord la dégustation des cuvées, plus soyeuses et fruitées, qui nous a conquis. »*
Comme chez Roederer, ces nouvelles pratiques culturales ne sont pas étrangères à la genèse de la gamme des coteaux champenois. *« Nous avons constaté des bonds de maturité. De fait, la charge n'est pas la même, mais aussi les échanges entre le sol et la plante. »* La maison s'impose pour ces cuvées particulières une qualité sanitaire irréprochable : *« Le vendangeur ne doit pas avoir à trier. Cette année, par exemple, il n'y aura pas de coteau. »* Ici aussi, les pratiques culturales vertueuses permettent de réduire la casse. *« Nos raisins sont moins resserrés, cela les rend plus sensibles à l'échaudage, mais moins à la pourriture. De même, la concurrence de l'herbe empêche de saturer la vigne en azote, ce qui évite là encore d'attirer le botrytis. »* En 2014, millésime sur lequel le domaine propose deux cuvées en coteaux blancs, un blanc de blancs (31 €) et un blanc de meuniers (33 €), les vignes avaient réussi à bien résister à des conditions climatiques justement très favorables à cette pourriture. *« C'est la "règle des trois vingt" : si tu vois tomber 20 mm d'eau, avec une température de 20 degrés, 20 jours plus tard la pourriture surgit. »* Le blanc de meunier est planté sur des sols sableux qui donnent ces notes de groseille. Pour ne pas abîmer ce fruit, on a veillé à utiliser pour l'élevage des fûts plus anciens. Le coteau blanc de blancs, élevé dans des fûts plus jeunes, est issu de chardonnays qui ont poussé sur une glaise ferrugineuse. Minéral, sa tension lui confère une allure plus jurassienne que bourguignonne.

51390 VRIGNY
03 26 03 69 43 – champagnelelarge-pugeot.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Champagne Colin

VERTUEUX COTEAU

Au XIXe siècle, Vertus se situait dans le top 3 des grands vins rouges de Champagne, à côté de ceux de Bouzy et de Saint-Thierry. La maison a d'ailleurs conservé quelques plants qu'elle utilise pour un très beau champagne rosé de saignée dont les arômes de fraise des bois et de cannelle conjuguent finesse et intensité. Mais, en matière de coteaux, elle a opté pour un blanc de blancs, se conformant à la reconversion de Vertus depuis la crise phylloxérique vers le chardonnay. On connaît la géographie de Vertus, avec au nord du village des terroirs où la craie est plus affleurante, procurant une tension et une minéralité qui ressemblent beaucoup à celle du Mesnil, et, au sud, en direction du Sézannais, même si la frontière est encore loin, des chardonnays plus crémeux et généreux. Le clos de la Fosse le Loup (34,50 €), qui alimente le coteau blanc de la maison Colin, se situe au cœur même du village. Il offre un profil intermédiaire, avec un sol déjà relativement épais. Les vignes millerandées et anciennes (elles ont 60 ans) cultivées sans produits de synthèse offrent une belle concentration et profitent de la proximité des habitations qui conservent davantage la chaleur. En vendangeant dix jours plus tard que le reste de la récolte, on y atteint facilement les 12,5 degrés nécessaires à l'élaboration d'un coteau qui ne peut se servir de la béquille de la seconde fermentation pour gagner un degré supplémentaire. Ici, pas de prémacération, on assume la légèreté champenoise. *« Je reste traditionnel. Je sais bien que la tendance tourne actuellement plus autour des vins de repas, un peu plus épais. Ce n'est pas ce que je recherche. Je veux garder cette vivacité propice à un vin d'apéritif. Par ailleurs, Vertus est certes un premier cru, mais n'a pas l'acidité d'un Mesnil »,* confie Richard Colin. Tout au plus le vigneron souhaite-t-il désormais apporter un peu plus de gras en procédant à quelques bâtonnages. Le bois a aussi son utilité pour gommer le côté herbacé que prennent parfois les vignes enherbées.

51130 BLANCS-COTEAUX
03 26 58 86 32 – champagne-colin.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

OÙ MANGER, OÙ DORMIR ?

LA BRASSERIE DU BOULINGRIN

L'aventure dure depuis 1925 ! La carte compte quelques coteaux, mais seulement en rouge : celui de Geoffroy, à Cumières, et celui de Pierre Paillard, à Bouzy. Le Boulingrin est une vraie brasserie dont l'esprit n'a pas bougé d'un cheveu depuis l'entre-deux-guerres, service en nœud papillon, cadre Arts déco et, au menu, tête de veau, choucroute, sole meunière, mais aussi quelques spécialités champenoises comme le jambon de Reims fait maison ou le vacherin aux biscuits roses de la maison Fossier. Le prix de la formule entrée-plat-dessert, boisson et café, est imbattable : à peine 25 €!

51100 Reims – 03 26 40 96 22 – boulingrin.fr

MA BOUTEILLE S'APPELLE REVIENS

Un bar à vins dont la carte est composée de vins bio ou naturels et qui s'appuie sur un concept original zéro déchet. Le vin est tiré devant vous dans une bouteille. Vous pouvez consommer le flacon sur place avec des planches de charcuterie et de fromage ou l'emporter chez vous ; vous le rendrez alors à l'occasion, pour qu'il puisse être réutilisé. Le cadre, un food-truck dans un garage, rappelle celui d'une guinguette.

51100 Reims – 06 41 13 95 19

DOMAINE DES CRAYÈRES

Cette demeure historique, ancienne propriété de la famille de Polignac lorsqu'elle dirigeait la maison Pommery, est installée sur la butte Saint-Nicaise, au milieu d'un parc de 7 hectares en plein cœur de la ville de Reims. Les chambres de grand luxe sont accessibles à partir de 372 €. Au Restaurant du Parc, la carte des champagnes compte 600 références. Le chef, Philippe Mille, meilleur ouvrier de France, s'inspire des autres savoir-faire champenois pour composer ses plats. Ainsi, l'art du vitrail de l'atelier Jacques Simon lui a inspiré un « vitrail de langoustines ». Il vous dévoile d'ailleurs le secret de ses recettes dans son dernier livre, « L'Âme de la Champagne » (Albin Michel, 49 €).

51100 Reims – lescrayeres.com – 03 26 24 90 00

MAISON D'HÔTES QUALISTERRA ET BOUTIQUE CHAMPAGNE DEVAUX

Cet hôtel particulier du XVIIe siècle aurait accueilli Louis XV. Il est aujourd'hui la propriété de la famille Perron, vignerons à Meurville, qui vous propose des chambres d'hôtes de première classe (210 € incluant une bouteille de champagne, le petit déjeuner, l'accès au vignoble). Installée dans la dépendance, la boutique de la coopérative Devaux commercialise une gamme entière de coteaux champenois. Le tout dernier ? Un chardonnay 2019 cultivé sur la fameuse butte Montgueux, cet îlot de craie qui tranche avec les sols marneux que l'on trouve d'habitude dans les vignes du département. On pourra aussi tester une initiation déroutante aux accords champagnes/chocolats (45 €/pers, 4 champagnes et 4 chocolats).

10200 Bar-sur-Aube – 06 88 14 20 48

À VOIR À FAIRE

TONNELIER D'UN JOUR

La plupart des coteaux champenois sont élevés en fûts. Partez à la découverte de la tonnellerie de Jérôme Viard, une visite ludique où vous apprendrez à rouler et monter une barrique, où vous vous initierez aux enjeux de la chauffe et à son impact sur l'aromatique des vins, notamment à travers la dégustation de trois champagnes. 69 €/adulte, 15 €/enfant.

51220 Hermonville – 03 26 77 45 15 – tonnellerie-artisanale.com

LA STATUE D'URBAIN II

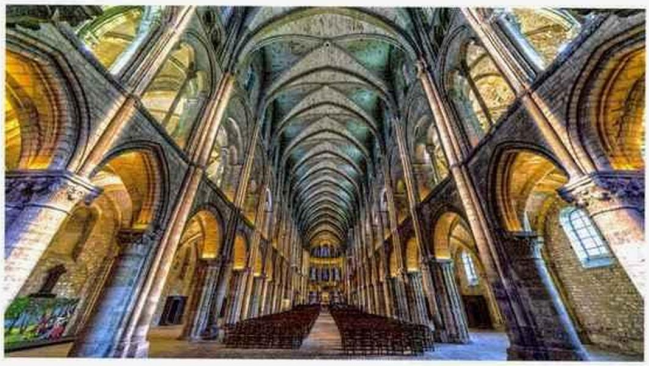
Non loin de Troissy et du vignoble d'Alexis Leconte, vous serez frappé par cette statue immense d'Urbain II qui veille sur la vallée de la Marne. À Châtillon-sur-Marne, village natal de ce pape qui appela à la première croisade, profitez du point de vue et de la table d'orientation située juste au pied de la statue.

51700 – Châtillon-sur-Marne

LA BASILIQUE SAINT-REMI

La première trace écrite de vignobles produisant des vins tranquilles en Champagne figure dans le testament de saint Remi. Alors, pour conclure cette escapade, rendez-lui hommage en explorant la basilique qui lui est dédiée (visite guidée 9 €). Pour beaucoup de Rémois, elle est encore plus belle que la cathédrale !

51100 Reims – 03 26 77 45 00 – reims-tourisme.com



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.