

CHAMPAGNE

Au pays des bulles



Le monde devient plus flou (donc plus supportable?) grâce au champagne.

(photo: Renée Wagener)

Comment les bulles viennent-elles dans le champagne? Pour trouver des réponses à cette question fondamentale, une équipe de spécialistes s'est mise en route vers la région d'origine de cette boisson pétillante.

(rw) - La haute saison de dégustation du champagne s'étend d'avril à novembre, mais cela ne veut pas dire qu'en hiver, les vigneron champenois n'ouvrieraient pas leurs portes aux touristes en quête de bouteilles muselées. La période d'avant Noël, par exemple, s'y prête très bien, et le champagne ainsi collecté pourra entrer en jeu les jours de fêtes qui s'annoncent.

La proximité de la région champenoise, située quelque part entre Luxembourg et Paris, est un argument supplémentaire pour faire un voyage d'approvisionnement d'un ou même de deux jours. Admettons cependant que, par rapport à l'automne où les vignes se présentent toutes en couleurs, l'hiver fait découvrir un paysage uniformisé par la monoculture de la vigne, parsemé çà et là de quelques rosiers solitaires.

Dans son "cellier-musée" à Bouzy, Pierre Paillard, un des

vignerons qui nous ont accueillis, nous a confirmé que la région a atteint le maximum possible de plants sur la surface exploitable. La pression des grandes marques - comme "Mumm", qui produit 35 millions de bouteilles par an - est forte et les petites entreprises familiales risquent d'être absorbées.

Pression sur les bulles

Même son de cloche chez Christian Berthelot, petit producteur à Avize, qui nous dit en rigolant: "Bientôt, il faudra planter des vignes sur les tombes du cimetière situé dans le grand cru." Il ajoute que son jeune fils n'est pas disposé à reprendre le métier de vigneron.

Tandis que l'existence des petits domaines est des plus hypothéquée, les grandes firmes gèrent leurs champagnes sous des douzaines de noms différents. Entre les "grands", le processus de concentration

avance également. Un exemple déjà plus ancien: le champagne "Mercier", connu pour avoir disposé dans le temps d'une filiale à Luxembourg-Gare, et qui a été racheté par "Moët & Chandon" en 1970 déjà.

Face à ces défis, les petits producteurs misent de plus en plus sur le contact personnel avec une clientèle intéressée aux produits du terroir. "Il y a vingt ans, mon père ne faisait pas d'accueil", dit Pierre Paillard. "La vente se faisait par correspondance. On insérait dans des journaux comme le Paris Match, Le Figaro ou le Chasseur français." Même si, dans tous les villages, les salles de dégustation se multiplient, on note très vite que cette politique n'est pas ancienne. Il n'est pas évident, par exemple, de trouver des hôtels ou des chambres d'hôtes touristiques, et le nombre de restaurants répondant aux standards des acheteurs et acheteuses de champagnes est des plus limité.

Une autre raison, selon Christian Berthelot, pour ce lent développement des infrastructures touristiques, est la tendance à ne pas trop s'entre-mêler, même entre originaires de la Champagne. L'esprit de concurrence et la hiérarchie sociale entre les familles vigneronnes, conditionnée par la grandeur des domaines, serait toujours fortement présente. L'exploitant à cinq hectares ne restera pas au resto avec un propriétaire à deux hectares.

Christian Berthelot accueille pour l'instant sa clientèle dans le salon de sa maison typiquement villageoise, entouré par son chat et son chien. Chez lui, on ne déguste pas, on boit un, deux, voire trois coups ensemble. Et, tandis que les heures d'un dimanche pluvieux s'écoulent à l'image des bouteilles, il explique son procédé de production: après la cueillette manuelle, les grappes sont pressées - mais pas exagérément, pour que la peau des

raisins ne donne pas trop de couleur au liquide et à cause des quantités limitées à produire. Le moût ainsi obtenu subit une première fermentation. Après l'assemblage (mélange de cuvées différentes), le vin est mis en bouteilles, ensemble avec des levures et la "liqueur", dont la composition est le secret des producteurs mais qui contient le plus souvent du moût, du sucre, du vin ou du marc. C'est maintenant, pendant la deuxième fermentation en bouteille, que l'action des levures et du sucre fournit le gaz carbonique qui se dissout dans le vin sous forme de "bulles".

Noirs et blancs et noirs

Tandis que le blanc de blancs est un champagne produit uniquement à partir du cépage Chardonnay, les mélanges plus ou moins prononcés avec le Pinot Noir et le Pinot Meunier sont fréquents. Le blanc de noirs est exclusivement à base de Pinot Noir.

Avec l'Europe tout semble devenir plus complexe. Maintenant, il faut prévoir une première coupe des raisins en juillet. C'est "Bruxelles" qui a décidé cette mesure destinée à diminuer le nombre de grappes pouvant venir à maturation et donc à réduire les quantités de vin. Le vigneron se plaint des innombrables réglementations imposées par la Commission européenne, le gouvernement français, l'INAO ou encore les autorités champenoises. La hauteur des vignes est réglementée, l'espace entre les pieds de vignes, le nombre de vignes par hectare et le maximum de litres de vin qui peuvent être manipulés - "Le reste passe à l'égout." Mais, accorde Christian Berthelot, il faut contrôler le volume de la production si on veut garder les prix.

Tout en ouvrant la deuxième bouteille de son brut, Berthelot nous développe ses plans pour créer des chambres d'hôtes. Car les chambres utilisées jusqu'ici pour

loger la main d'oeuvre venant faire la cueillette des raisins restent vides depuis peu. Comme beaucoup d'autres, le vigneron a confié ce travail à un sous-traitant. A part les équipes polonaises (les seules autorisées à venir de pays non communautaires), qui à ses yeux sont impayables, ce sont surtout les gens du voyage qui font ce travail. "Ils font la noix, la cerise, et puis ils remontent vers la Champagne."

Parmi les touristes, ce sont surtout les "plaques rouges", c'est-à-dire les Belges, qui viennent s'approvisionner en Champagne, souvent en minibus. Parfois, lorsque l'heure avance, ils sont invités à partager le repas familial, et il arrive qu'on loge pour la nuit ceux et celles dont le taux d'alcool a augmenté spectaculairement. Les troupes anglaises, par contre, lui sont moins sympathiques: apparemment, il y en a qui dégustent abondamment pour acheter une demi-bouteille à la fin.

Parmi les innombrables domaines produisant d'excellents champagnes, nous ne citons ci-contre que quelques-unes de nos expériences. On peut toujours faire des découvertes intéressantes en sonnant aux portes de maisons champenoises non connues. Surtout les dimanches, il vaut mieux téléphoner à l'avance pour fixer un rendez-vous. Selon Monsieur Berthelot, les meilleurs moments pour apprécier la qualité d'un champagne seraient vers 11, ainsi que 18 heures, lorsque "l'appétit s'éveille". Attention lors de l'achat sur place: les cambriolages de voitures pleines de cartons de champagne ne seraient plus chose rare.

Christian Berthelot

Le petit domaine de 2 ha seulement est mentionné dans le Guide Hachette des Vins. A un prix très abordable (11,80 €), Christian Berthelot propose son blanc de blanc, assemblant actuellement les années 1998 et 1999. A 11 €, le brut grand cru "Carte noire" d'une excellente qualité est presque donné.

Ch. Berthelot. 32, rue Ernest-Valle, Avize, tél. 0033-3-26575899. Dégustation sur rendez-vous.

Pierre Paillard

Avec 6 ha, c'est déjà un domaine d'une autre dimension, et dans le cellier spacieux de Pierre Paillard on accueille également des groupes. Néanmoins, Monsieur Paillard se fait un honneur de vous expliquer les détails de la fabrication aussi bien que de donner son opinion sur l'évolution du métier ou les nouveautés en matière de production de champagne. Dans le cellier sont également exposés des documents historiques et des photographies illustrant l'histoire vigneronne. Quant aux champagnes proposés, nous avons apprécié le brut grand cru. Monsieur Paillard a l'esprit de la précision: sur

chaque bouteille de champagne il indique les raisins et les années d'assemblage. Ce brut grand cru réunit 60 pour cent de pinot noir à 40 pour cent de Chardonnay des années 1997 et 1998. Prix: 12,80 €. L'excellent millésime 1996 est à 16,50 €.

Pierre Paillard. 2, rue du XXe Siècle, Bouzy, tél. 0033-3-2657-0804, www.champagne-pierre-paillard.fr. Dégustation sur rendez-vous.

Alain Soutiran

Propriété et achat de récoltes donnent une production de 17 ha. La maison A. Soutiran dispose d'un petit magasin de vente où l'on peut trouver, à part le champagne, diverses confitures, confiseries et gadgets. Elle propose, à part son brut classique, un blanc de noirs très intéressant sous le nom de "Perle noire". Selon le guide Hachette, il est "brièvement passé par le bois, ce dont témoigne le nez miellé, légèrement évolué"

(15,09 €). Les amateurs de champagne rosé trouveront un brut grand cru dont le rouge profond témoigne d'un procédé spécial: au lieu d'ajouter du vin rouge, les raisins de pinot noir ont été pressés plus fortement que d'habitude et ajoutent ainsi un parfum de fruits de bois (17,53 €).

Alain Soutiran. 12, rue Saint-Vincent, Ambonnay, tél. 0033-3-2657-0787. www.soutiran.com

J.-M. Gobillard

Avec une production de 25 ha, cette maison a perdu un petit peu de la convivialité qui marque les entreprises familiales. La salle de dégustation ressemble à un bar à vin, et le service, s'il est sympa, manque d'encadrement personnel. Malgré la diversité des produits et les étoiles que la maison récolte dans le guide Hachette, ses champagnes n'ont pas réussi à nous convaincre. Sur la carte plus diversifiée par rapport aux petits producteurs, on trouve un "Privilege des Moines" (ayant macéré dans des cuves de bois), un champagne rosé ainsi qu'un ratafia.

J.-M. Gobillard et Fils. 38, rue de l'Eglise, Hautvillers, tél. 0033-3-2651-0024