



Accueil › Next › Next › Food › Tu mitonnes !

le champagne bien dans sa bulle

FABRICE TASSEL ENVOYÉ SPÉCIAL À Aÿ (MARNE) 12 DÉCEMBRE 2013 À 17:46



La maison de champagne Deutz, fondée en 1838. (Photo Laurent Troude)

FETES Immersion chez Deutz, maison qui cherche à préserver son identité face à l'expansion de cuvées bas de gamme.

C'est un homme paisible qui, pour quelques jours encore, laisse ses vins «tranquilles» achever

leur première fermentation dans d'immenses cuves en inox. Michel Davesne, chef de cave chez Deutz depuis dix ans, goûtera un peu de ses jus la semaine prochaine. Une partie des fêtes de fin d'année sera ensuite consacrée à l'inventaire de la société, et enfin janvier arrivera : quand les consommateurs lèveront un peu le pied sur le champagne, l'œnologue entamera son «*long cheminement*». Chaque jour, avec son adjoint mais aussi en compagnie de son président, Fabrice Rosset, Michel Davesne goûtera inlassablement les différentes combinaisons de cépages jusqu'à fixer ses assemblages. Cette étape achevée, la deuxième fermentation, qui rend le vin effervescent et donc baptisée «prise de mousse», pourra alors commencer. Puis ce sera l'étape finale : l'ajout de liqueur (du sucre de canne mélangé à du vin) et de levures, avant de laisser enfin le vin se reposer, trois ans pour la cuvée d'entrée de gamme, entre huit et dix ans pour les champagnes de prestige ou millésimés.

Cépages. Si, on l'oublie trop souvent, il n'y a pas de bon vin sans raisin de qualité, l'assemblage est une période cruciale pour le champagne. Le moment où il faut arbitrer entre la structure et le côté vineux qu'apporte le pinot noir (38% des 33 500 hectares du vignoble champenois), la fraîcheur du chardonnay (29%), la rondeur et le fruité du pinot meunier (32%). La maison Deutz travaille avec environ un tiers de chaque cépage. Ses raisins proviennent de 220 hectares de vignes plantées autour de la commune d'Aÿ, l'équivalent de Saint-Emilion dans le Bordelais. L'entreprise ne possède que 42 hectares en propre et se fournit pour le reste auprès de vigneron. «*Selon ces approvisionnements, les proportions de cépages peuvent varier et parfois, 1 ou 2% de plus ou de moins d'un cépage peut considérablement changer un vin*», précise Michel Davesne. Les vins dits «de réserve» jouent aussi un rôle décisif dans la composition d'un champagne : il s'agit de vins issus des récoltes précédentes qui sont conservés pour compléter la nouvelle cuvée. «*La mémoire de la dégustation est fondamentale*», résume Michel Davesne, qui veille à conserver le style de son champagne tout en cherchant à surprendre les habitués de Deutz. Le chef de cave se contente de dire qu'il a apporté «*de la précision*» depuis dix ans. Et un peu de secret, comme tout bon Champenois.

Opulence. Progresser sans tout changer, c'est un peu le défi de la Champagne. A première vue, c'est l'opulence pour les 10 000 vigneron qui vendent le raisin (le kilo peut atteindre 6,80 euros, 1,2 kilo étant nécessaire pour produire 75 cl) ainsi que pour les maisons de champagne qui ont écoulé en 2012 plus de 300 millions de bouteilles (dont 56% en France), pour un chiffre d'affaires de 4,39 milliards d'euros. Sur la côte des Blancs, le prix d'entrée pour un hectare est officiellement de 1,8 million (mais la discussion démarre souvent aux alentours de 2,3 millions), contre 1 million dans l'Aube voisine. Et encore, soulignent les Champenois, cela n'a rien à voir avec la Bourgogne où, récemment, 4 ares se sont envolés pour 1 million d'euros, mettant l'hectare aux environs de 25 millions. Plusieurs maisons sont à la tête de patrimoines importants : Moët (150 ha), Veuve-Clicquot (250 ha), Bollinger (160 ha) et Roederer (214 ha), propriété de la famille Rouzaud qui détient Deutz.

Toutefois, 2008 a marqué une stabilisation de la croissance pour la première fois depuis le début du siècle. Il ne s'agit donc pas de s'endormir sur ses lauriers. «*Il faut rapporter nos 300 millions de bouteilles aux 2,5 milliards de bouteilles de vin mousseux vendues dans le monde*», rappelle Fabrice Rosset, le PDG de Deutz, qui est passé d'une production de 600 000 bouteilles par an en 1995 à plus de 2 millions aujourd'hui (pour un investissement de

20 millions d'euros). De fait, il n'est plus rare de trouver d'excellents pétillants (un exemple étonnant croisé récemment : Jérémy Huchet, en muscadet) à une dizaine d'euros qui, pour deux fois moins cher, dament le pion à bien des champagnes médiocres ou même moyens.

Sur la côte des Blancs, sur la montagne de Reims ou dans la vallée de la Marne, un projet labellisé «Champagne 2030» est en préparation face à l'apparition massive de champagnes à moins de 10 euros vendus par la grande distribution et désormais élaborés par certaines enseignes. L'idée est de diminuer le volume autorisé des «vins de taille», ces jus de moins bonne qualité extraits de la deuxième presse (celui de la première est réservé pour les meilleures cuvées), recyclés dans ces produits certes accessibles, mais qui n'ont plus de champagne que le nom.

Même les maisons prospères veillent au grain, jusqu'à réfléchir activement à produire plus «propre», dans une région réputée pour avoir eu longtemps la main très lourde en matière de pesticides et de désherbants chimiques. C'est une petite surprise de découvrir l'enherbement d'une des parcelles les plus prestigieuses et les plus pentues de Deutz, la côte Glacière, exposée plein sud. «L'idée est aussi, en cas de fortes pluies comme en 2009, que l'herbe arrête la terre», précise le chef de cave. Comme chaque vignoble, la Champagne doit aussi s'adapter au réchauffement climatique. «Il y a trente ans, on cherchait des méthodes pour augmenter les rendements, raconte Davesne. Désormais, c'est l'inverse : il faut les maîtriser.» Cela peut entraîner un gain de qualité, puisque les vieilles vignes (50 ans et plus) produisent moins de raisin mais de meilleure qualité, alors que les vignes de 25-30 ans «donnent» plus, mais moins bon. Pour l'anecdote, la maison historique de William Deutz n'aurait pas déplu à Alain Bashung, célébrant sa boisson préférée dans *le Secret des banquises* : «J'ai la détente sensible/L'étiquette fragile/Le champagne Deutz !/J'honore la passion-bulle/Sans une seule virgule.» Même si l'homme n'a, c'est enfin vérifié, jamais mis un pied à Aÿ.

Fabrice TASSEL Envoyé spécial à Aÿ (Marne)

0 COMMENTAIRES



Plus récents | Plus anciens