



Chai Georges Laval

Sommaire

- Histoire de la Champagne** 6
La passionnante saga de la naissance du vignoble champenois.
- Les révolutions de 1911** 20
L'Aube et la Marne au bord de la guerre civile, un événement fondateur.
- Les terroirs de la Champagne** 24
Les cépages et les terroirs en détail pour tout comprendre de la Champagne.
- 30 ans de millésimes analysés** 36
Vin de réserve ou vin de l'année, chaque millésime reste un élément clef.
- Les domaines indispensables** 44
Au fil des saisons et proches de leurs terroirs, ceux qui incarnent l'appellation.
- Le chef Kazuyuki Tanaka** 158
L'incroyable aventure du chef étoilé du restaurant *Racine* à Reims.
- 30 recettes originales** 162
Les créations originales du chef Tanaka pour explorer les accords mets & vins.
- Fleurs et herbes** 226
Petit lexique à usage culinaire des fleurs et herbes utilisées par le chef.
- Grand entretien** 228
Terroirs champenois, boues urbaines... rencontre avec Emmanuel Bourguignon.
- Effervescents d'Europe** 240
Royaume-Uni, Espagne, Italie, Portugal, Allemagne, l'Europe pétille !

CHAMPAGNE
A GRAPART
A V I Z E



TERROIRS GRAND CRU

Boire le vin de celui ou celle qui a cultivé son raisin dans le respect de ses sols, de son histoire et du consommateur, c'est le fil conducteur de notre sélection qui ne peut prétendre à l'exhaustivité. De nouveaux domaines émergent, d'autres progressent, des mises à jour seront nécessaires. Mais parmi les femmes et les hommes que vous allez découvrir, il y a un lien profond entre les saisons et la terre, et une passion dévorante pour leur travail. Il y a surtout un esprit pionnier dont la soif d'authenticité est en train de changer le paysage champenois.

Car la Champagne est à l'aube d'une nouvelle révolution qui voit les vigneronnes et les vignerons se réapproprier leurs terroirs. L'histoire – mouvementée – de l'appellation explique les mécanismes qui ont fait du négoce le moteur essentiel de la région, avec un savoir-faire indéniable en termes de vinification et de marketing qui a profité à l'ensemble des acteurs de la filière. Ce modèle longtemps vanté est aujourd'hui confronté à ses limites face à une demande mondiale exigeante et une concurrence féroce à laquelle opposer une image de marque ne suffit plus. Les stocks s'accumulent, la qualité est discutée, la crise s'installe, aggravée par le contexte sanitaire. Dans le système champenois, la production annuelle est définie par les représentants de l'appellation par rapport aux ventes et aux stocks. Les invendus, notamment de gros négociants, impactent donc le volume de rendement appliqué à tous. Les petits domaines, même ceux en bio, doivent donc littéralement abandonner une partie de leurs raisins. Cette limitation a été de 8000 kg à l'hectare en 2020 contre 10200 kg en 2019.

Le champagne haut de gamme n'est pas vraiment menacé. Les prix, même élevés, se situent dans une échelle concurrentielle, toutes proportions évidemment gardées. Pour le reste, c'est-à-dire l'entrée de gamme, qui constitue une grosse part du marché, et surtout du marché essentiel de l'export, la menace des effervescents concurrents est exponentielle. Et ils ont surtout intégré un facteur que la Champagne n'a pas voulu ou pas su prendre en compte : l'intérêt grandissant du consommateur pour une viticulture plus vertueuse.

La Catalogne, importante région de production de cava, dont les ventes ont atteint 250 millions de bouteilles en 2019, a passé 33 % de sa surface en culture biologique. Une grande partie du prosecco a banni les herbicides. Ce ne sont pas les mêmes méthodes de production, ce ne sont pas les mêmes goûts, mais ces vins affirment leur identité et savent séduire, sans parler du prix... La Champagne ne bénéficie certes pas des mêmes conditions climatiques que ses rivaux mais elle n'est pas vraiment plus au sud que l'Alsace qui compte 18 % de son vignoble en bio contre 6 % péniblement atteints par les Champenois. L'une des raisons est la logique d'achat de raisin par le négoce, définie au kilo et non à la qualité, ce qui ne favorise pas la culture biologique, plus chère à produire pour des volumes moindres...

Pourtant la Champagne a des terroirs exceptionnels et uniques au monde, des vigneronnes de talent et une unité qui tient encore. Un coup d'éclat salutaire, et une belle utopie, serait sans doute de passer l'intégralité de l'appellation en bio. Une telle première, novatrice et sans ambiguïté, marquerait les esprits et le marché mondial. Le risque financier lié à la perte probable d'une partie de la récolte pouvant éventuellement être compensé par une relance générale et une hausse des prix justifiée. Les enjeux sont tels que les opinions doivent rester mesurées et respectueuses. Mais un préjudice économique initial resterait peut-être supportable pour une région capable de s'auto-amputer d'une année sur l'autre de 20 % de sa production.

Histoire de la Champagne

Vers la hiérarchisation des crus

Texte de Bernard Burtschy



Tapisserie de saint Remi, XVI^e siècle «un tonneau il bénit et fût plein de vin»

Avant de découvrir la gloire au XX^e siècle, le champagne est passé par une gestation longue et sinieuse, car on faisait du vin en Champagne avant l'apparition du champagne, un vin «tranquille» qui était déjà fort célèbre. L'irruption d'un refroidissement rapide au milieu du XVI^e siècle, ne permettant plus aux raisins rouges de suffisamment mûrir pour produire du vin rouge, a radicalement changé la donne. Mais il a fallu plusieurs siècles pour que cette invention s'impose. Une véritable saga.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, la réputation du vin de Champagne était au plus haut et les rois de France y possédaient des vignobles.

Les vins de Champagne avant le champagne

En 1951, le chartiste Jean-Louis Rocher avait noté dans sa thèse sur l'histoire du vignoble champenois que «le succès du vin mousseux a occulté le vignoble qui l'a précédé et préparé». Le vignoble champenois existe, en gros, depuis le VI^e siècle grâce aux ordres monastiques qui l'ont développé jusqu'au XI^e siècle. On assiste ensuite, contrairement à d'autres régions, à la montée en puissance d'un vignoble laïc aux mains de seigneurs et de vigneronns émancipés, avec des exportations vers les provinces flamandes. En dehors d'Ay, on connaît peu de choses sur les vignobles de l'époque, mais face au nombre de représentations de vignes et de vendanges dans la magnifique cathédrale de Reims bâtie au XIII^e siècle, ils devaient être très importants.

L'émergence du vignoble moderne est donc très liée à celle de l'aventure des effervescents avec une opposition de plus en plus marquée entre vignobles de qualité et vignobles communs, comme à Cognac lorsque le vignoble s'est transformé avec des eaux-de-vie à prix élevés qui remplaçaient les vins à petits prix. Dans sa magistrale étude, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Roger Dion l'avait montré avec le déclin des vins de la région parisienne, pourtant premier vignoble de France à l'époque.

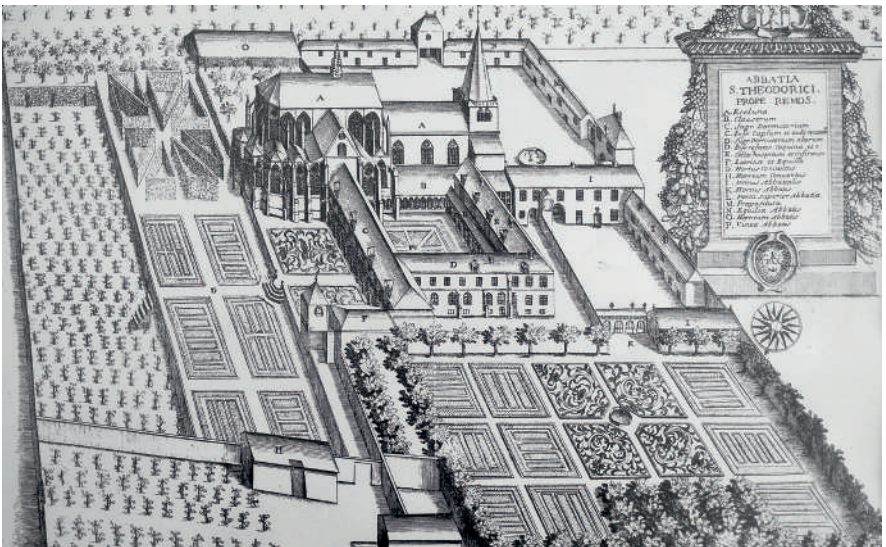
Aux XVI^e et XVII^e siècles, la réputation du vin de Champagne était au plus haut et les rois de France y possédaient des vignobles. Le bon roi Henri IV se déclarait Sieur d'Ay et son médecin lui avait prescrit de boire du vin de Champagne, plus léger, plutôt que du vin de Bourgogne. Il préférait d'ailleurs le vin blanc élaboré avec du fromenteau (pinot gris), mais ne négligeait pas le vin rouge de raisins noirs, dit «vert d'Ay», une sorte de pinot noir. À l'époque, les vins étaient déjà désignés par leur origine, Ay, Sillery, Hautvillers.

L'histoire moderne des vignobles de la Champagne commence donc vers 1650, à une époque où presque toutes les provinces de France possédaient des vignobles, à part la bande littorale nord-ouest des régions de Rennes, Caen, Rouen, Amiens et Lille. Dans les *Mémoires pour l'instruction du duc de Bourgogne*, rédigés entre 1697 et 1700, tous les vignobles sont comparés avec une grille d'analyse commune et la région de Reims y figure avec la meilleure notation sous la mention «vin délicat».

La naissance des premiers effervescents

La deuxième partie du XVII^e siècle est une période charnière, car c'est à ce moment que naissent les premiers effervescents mais aussi, sous la contrainte climatique, les premiers vins blancs élaborés avec des raisins noirs qui n'arrivaient plus à mûrir suffisamment pour produire du vin rouge. Pour atténuer les disparités, Dom Pérignon a l'idée d'assembler des raisins de diverses provenances. Le froid plus vif du mini-âge glaciaire empêche la fermentation complète des vins à l'automne et ils se mettent à refermenter au printemps. Certains combattent cette nouvelle fermentation car elle fait exploser les bouteilles. D'autres s'en accommodent, d'autant plus que les consommateurs en sont tout émoussillés !

Grâce à un arrêté royal daté de 1728, qui marque une décision importante, la circulation en paniers de 50 à 100 bouteilles est autorisée. Avant, il fallait obligatoirement transporter le vin en tonneaux, peu propices à la préservation de l'effervescence. La vogue du champagne est immédiate, en particulier à la cour du roi de France et quelques maisons de Champagne sont créées à ce moment, comme Lanson en 1760. Mais la diffusion est fortement ralentie par les hivers très froids du XVIII^e siècle et des pluies torrentielles qui induisent pénuries et disettes. En 1789, la Révolution française est en partie déclenchée suite à ces moments difficiles. Ce n'est qu'après 1818 que la stabilité revient et que le vignoble champenois se développe à nouveau.



Vignes de l'abbaye de Saint-Thierry remontant au VII^e siècle (Archives Chartogne-Taillet)



Tapisserie de saint Remi, XVI^e siècle «tu aurās victoire tant que le vin durera»

Jean Colinot, chanoine de la cathédrale de Reims et propriétaire de vignes, distingue en 1718 les « vins de Rivière, plus blancs que celui de Montagne ». La rivière est la Marne, la montagne, la Montagne de Reims. Cette même séparation se retrouve en 1759 dans les deux tomes de l'agronome français Nicolas Bidet dédiés aux différents vignobles du royaume de France, sachant que Rivière peut aussi signifier Épernay (au bord de la Marne) et Montagne, Reims. Dès l'année 1759, beaucoup de crus sont cités comme côté rivière : Ay, Hautvilliers, Chouilly, Cramant, Mareuil-sur-Ay, Le Mesnil-sur-Oger, Pierry, etc. Et pour la montagne apparaissent Mailly, Sillery, Verzenay, entre autres. Nicolas Bidet montre déjà qu'il n'y a pas de corrélation entre exposition et qualité, et aussi que la différence entre rivière et montagne vient de « la nature du terroir ».

En 1822, André Jullien, dans sa remarquable *Topographie de tous les vignobles connus*, précise que « tous les vins de cette province ne soutiennent pas également bien l'honneur de leur nom ; les vignobles du département de la Marne sont les seuls qui fournissent ce vin fameux. » Négociant en vins à Paris, il a publié plusieurs éditions à chaque fois remaniées – en 1816, 1822 et 1824 –, et même en anglais en 1824, ainsi qu'une dernière édition revue par son fils, en 1866.

Dans chaque tome sont cités des villages, les propos sont de plus en plus nuancés au cours des éditions successives, il distingue les qualités des terroirs de blancs et de rouges. Et au sommet « Sillery, canton de Verzy, à deux lieues de Reims, produit le plus estimé des vins blancs de Champagne ; il a une couleur ambrée et un goût sec qui le caractérisent ; le corps, le spiritueux, le charmant bouquet et les vertus toniques dont il est pourvu lui assurent la priorité sur tous les autres. » Pour la petite histoire, Sillery est aujourd'hui un grand cru planté pour les deux tiers en chardonnay et un petit tiers en pinot noir (le reste en meunier). Le chardonnay de Sillery donne sa personnalité à Dom Ruinart et il se retrouve à l'état pur dans le rare blanc de blancs de François Secondé, dernier survivant de la gloire passée.