

Incontournables, les petits vigneron

Discrets, ils font figure d'obscurs face aux grandes maisons exposées dans les vitrines internationales.

Les vigneron sont les poids lourds du marché et de la production. Cinq mille vigneron venus d'exploitations familiales et de coopératives, regroupés sous la bannière « champagnes de vigneron », vendent près de 90 millions de bouteilles en France, soit presque la moitié des ventes totales dans le pays. Avec 20,4 millions de flacons à l'exportation, ces champagnes de vigneron connaissent aussi une progression hors norme, avec une forte priorité (69 %) pour les pays de l'Union européenne. Entrés dans l'association depuis sa création en 2001, ces vigneron se soumettent à une charte de qualité clairement définie et dont les cinq contraintes sont validées chaque année : 1) Les champagnes doivent provenir de raisins cultivés dans l'aire de l'appellation. 2) Ils doivent être élaborés à partir des trois cépages autorisés, chardonnay, pinot noir et pinot meunier. 3) La récolte ne doit pas dépasser 15 500 kilogrammes à l'hectare. 4) Le pressurage est fixé à une limite de 25,50 hectolitres de moût pour un marc de 4 000 kilogrammes. 5) Les champagnes ne sont commercialisés que quinze mois minimum après le tirage pour un brut, et trois années pour un millésime.

Une infinité de champagnes passions

Cinq commandements qui sont les véritables tables de la loi du bon Champenois. Les vigneron y souscrivent d'autant plus volontiers que ces commandements sont un gage de qualité pour tous. Chaque vigneron ou coopérative applique sur la bouteille sa propre étiquette, à laquelle il ajoute le label maison, un losange blanc où figurent les ombres bleues d'une vendangeuse, celle d'un homme qui roule un tonneau et d'un troisième personnage assis sur son verre dans la lumière. A chacun son style, son âme, son caractère. Ce qui donne une infinité de champagnes passions.

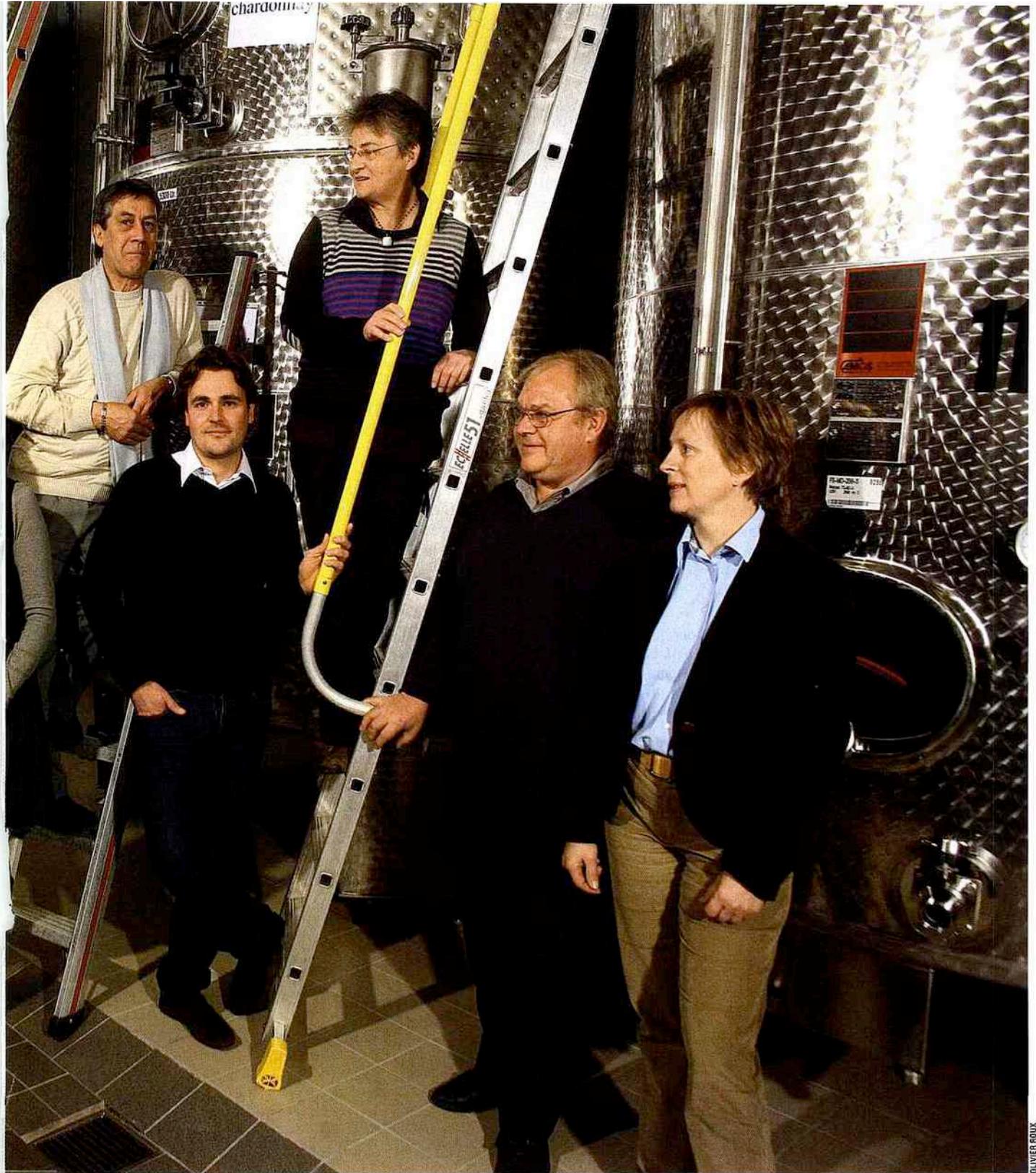
La formule fait d'autant plus merveille que, contrairement à certaines grandes maisons, les prix des vigneron restent sages, autour de 15 euros pour un brut sans année.

■ **JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU**



Une belle équipe, ces neufs vigneron, têtes d'affiche dans leur métier. Page suivante, nous levons le voile sur ces « petits » qui vendent près de 90 millions de bouteilles.

ons, poids lourds du marché





Petits producteurs champenois : Ils ont un cœur « gros comme ça »

Face aux marques et à leurs assemblages multivignobles, les meilleurs producteurs font de l'artisanat de grand luxe.

Ils bichonnent leurs parcelles comme des jardins, les travaillent avec des méthodes naturelles, prennent des risques à la vendange pour obtenir une maturité juste et soignent leurs vinifications comme leurs pro-

pres enfants. A l'arrivée, ils obtiennent des champagnes à forte personnalité, qui leurs ressemblent souvent. Les uns sont très élégants, les autres très denses, mais tous ont un « cœur gros comme ça ».

1. LAURETTE SECONDÉ Champagne E. Barnaut Grand cru Grande Réserve

La maison fut créée en 1874 par Edmond Barnaut (d'où le « E. » dans le nom). La cinquième génération est aux affaires et elle est toujours installée dans le grand cru Bouzy et ses grands pinots noirs. Longtemps anecdotique, le chardonnay représente désormais le tiers de la cuvée Grande Réserve, gage d'équilibre, les deux autres tiers étant destinés à la vedette locale, le pinot noir.
03.26.57.01.54.
Prix : 18 €.

2. DIDIER GIMONNET, Champagne Gimonnet et Fils Fleuron 2002

Pierre Gimonnet, en 1935, fut un des premiers producteurs à s'installer et à produire un blanc de blancs. Ses petits-fils Olivier et Didier conservent le même style d'entrepreneur d'avant-garde : ils poussent à l'extrême

l'exigence de pureté pour tirer le maximum de minéralité dans leurs cuvées comme dans le Premier cru Fleuron 2002, tout en droiture, qui porte son nom.
03.26.59.78.70.
Prix : 28 €.

3. FRANCK PASCAL Champagne Franck Pascal Extra-Brut Emeric

L'ingénieur de stricte obédience qui a repris le vignoble en 1994 s'est peu à peu mué en apôtre de l'approche bio, puis biodynamique. Si vous voulez savoir à quoi ressemble du pinot meunier bien mûr, goûtez Emeric 2003, une petite merveille de charme.
03.26.51.89.80.
Prix : 28 €.

4. DELPHINE VESSELLE Champagne Jean Vesselle Réserve

Au retour de son périple en Afrique du Sud, Australie et Japon, Delphine a pris la suite

de son père en préservant le style de la maison. Avec son exposition au sud et son cépage pinot noir, le grand cru Bouzy donne des champagnes pleins et même corsés, que l'on retrouve même dans l'entrée de gamme, l'excellent Réserve.
03.26.57.01.55.
Prix 15 € environ.

5. ALAIN VERGNON Champagne J. L. Vergnon Extra-Brut Grand cru Blanc de blancs

S'il n'y a pas moins de cinq générations de Vergnon dans le champagne, ce n'est qu'en 1950 que Jean-Louis Vergnon a recréé le vignoble sur les coteaux du village de Mesnil-sur-Oger. Les premières cuvées datent de 1985. Mettant les bouchées doubles, Jean-Louis se spécialise dans le chardonnay, le grand cépage du village, pour élaborer un remarquable Extra-Brut Blanc de blancs d'une belle fraîcheur.
03.26.57.53.86.
Prix : 25 €.

6. SIMON-CHARLES LEPAGE Champagne Dosnon & Lepage Récolte Noire

Davy Dosnon et Simon-Charles Lepage se sont réunis pour fonder cette petite maison. Située dans la méconnue Côte des Bar, elle exploite les qualités du pinot noir comme dans le Brut Récolte Noire, qui ne manque pas d'élégance.
03.25.29.19.24.
Prix : 25 €.

7. MARIE-NOËLLE LEDRU Champagne Ledru Grand cru Ambonnay, cuvée du Goulté 2004

Marie-Noëlle Ledru gère toute seule son petit domaine remarquablement situé sur le grand cru Ambonnay, dans la Montagne de Reims. Si le pinot noir donne ici des champagnes ronds et suaves, elle leur confère droiture et franchise comme dans le grand cru cuvée du Goulté 2004 au fruit net et bien défini.
03.26.57.09.26.
Prix : 23 €.

8. FRANCIS BOULARD Champagne Boulard et Fils Millésime 2003

La famille Boulard mène son vignoble avec le meilleur de la biodynamie. Le vignoble est émiété sur huit villages et sept crus, la plupart des cuvées sont proposées en dosé et en non-dosé. Exemple parmi d'autres, le 2003 est d'une incroyable complexité pour cette année très chaude, avec un équilibre qui ne se retrouve que rarement dans ce millésime.
03.26.61.50.54.
Prix : 30 €.

9. NATHALIE COUTIER Champagne R. H. Coutier Brut Tradition

La famille Coutier est installée depuis fort longtemps à Ambonnay, un village classé Grand cru de la Montagne de Reims, spécialisé dans le pinot noir. Elle a néanmoins décidé de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier en intégrant un tiers de chardonnay, ce qui donne un Brut Tradition très équilibré.
03.26.57.02.55.
Prix : 25 €.