CHAMPAGNE

Les jeunes vignerons défendent le terroir sézannais

Plusieurs vignerons de la région de Sézanne viennent de se regrouper en association. L'objectif : faire connaître le champagne et le terroir du Sézannais.

À SAVOIR

▶ **L'association** Les vignerons sézannais regroupe 13 exploitations, d'Allemant à Villenauxe.
Marlène et Damien Moreau, champagne Gérard Delong à Allemant. Bertrand et Adeline Doyard, champagne Bertrand Doyard à Vindey. Julien Marcoult, champagne Michel Marcoult à Barbonne-Fayel. Laurent, Jérome et Lionel Launay, champagne Pierre Launay à Barbonne-Fayel. Laurent et Florence Collet, Christophe Richomme, champagne G. Richomme à Barbonne-Fayel. Thomas, Vincent et Florent Collet, domaine Collet à Fontaine-Denis. Cédric Guyot, champagne Cédric Guyot à Fontaine-Denis. Dominique Jarry, champagne Dominique Jarry à Bethon. Guy Vandier, champagne Guy Vandier à Bethon. Hélène et Benoit Cocteaux, champagne Benoit Cocteaux à Montgenost. Marie Laure et Alexandre Kowal, champagne Copinet à Montgenost. Aurélie et Loic Barrat, champagne Barrat Masson à Villenauxe-la-Grande. Frédéric Torchet, champagne Frédéric Torchet à Villenauxe-la-Grande.

Ces jeunes vignerons du secteur de Sézanne viennent de monter une association afin de faire mieux connaître leur terroir.

La relève a décidé de se faire entendre. Plusieurs jeunes vignerons de 13 exploitations situées dans le secteur de Sézanne viennent de monter une association, Les vignerons sézannais.

Ils ont tous entre 25 et 40 ans. Leur but : valoriser le champagne élaboré sur les coteaux sézannais, d'Allemant à Villenauxe-la-Grande (Aube). C'est une première.

« Nous sommes loin de tout, déplore Laurent Collet, vigneron à Barbonne-Fayel, *on parle de tout le monde mais pas de nous. C'est pourquoi nous avons décidé de faire savoir que l'on existe. »*

« Lorsque je dis que je me situe à Villenauxe-la-Grande, les gens croient que je suis dans la côte des Bar, ajoute Aurélie Barrat, du champagne Barrat-Masson, *alors que nous sommes proches de Paris. Nous devons nous faire connaître. »*

Ces jeunes vignerons ont décidé de participer à des salons, de communiquer vers la presse, de rencontrer des professionnels de la restauration, d'accueillir des visiteurs.

Le Sézannais se distingue des autres terroirs champenois

Ces jeunes souhaitent se faire connaître au-delà des frontières du Sud-Ouest marnais.

Mais s'ils comptent parler fort et d'une seule voix, ils entendent également parler bien. Cette structure représente uniquement des récoltants manipulants.

« Cela fait partie des critères pour faire partie de notre association, indique Florent Collet, vigneron à Fontaine-Denis et président de l'association. *Nous faisons tout de A à Z, du travail du sol à l'élaboration de notre champagne. Nous sommes en relation directe et quotidienne avec ce terroir que nous voulons valoriser. »*

Des jeunes vignerons qui sont tous engagés au profit d'une culture raisonnée de la vigne.

« Cela passe par un respect du sol, par une limitation des intrants (les différents produits apportés aux terres et aux cultures, ndlr), explique Florent Collet. *C'est aussi un des critères pour faire partie de notre association. »*

Des exploitations familiales qui évoluent

Les 13 exploitations représentées dans cette association sont pour la très grande majorité familiales. Elles ont pour point commun d'avoir suivi une trajectoire similaire.

« Nos grands-pères livraient du raisin aux maisons de négoce, nos pères se sont associés en coopératives et les fils et filles sont devenus récoltants manipulants », explique Aurélie Barrat.

Tous élaborent et commercialisent leur champagne. Un virage négocié il y a une quinzaine d'années par ces vignerons.

« Devenir récoltant manipulant est un vrai engagement, financier et intellectuel, souligne Florent Collet, la satisfaction réside dans les choix que nous devons faire à chaque étape de la production du vin. »

Un des adhérents produit même du champagne bio.

Le terroir sézannais, *« qui se distingue d'autres secteurs de la côte des Blancs »*, ces vignerons le travaillent quotidiennement et ont décidé de l'étudier.

« Nous allons prochainement réaliser une étude de sol pour mieux connaître ce terroir, note le président. *Nous comptons aussi partager notre expérience de la culture de la vigne, nous sommes jeunes mais nous disposons d'un peu de recul sur notre travail. »*

Un terroir commun, une seule voix via leur association, mais les champagnes de ces vignerons restent différents.

« Ce qui est riche dans notre métier, ce sont les multiples expressions que l'on peut tirer d'un même terroir, souligne Florent Collet. *Chaque vigneron, par les choix qu'il fait dans la vigne, en cuverie ou en cave, produit un champagne différent. »*

Cette association se donne cinq ans pour obtenir des résultats. *« Nous sommes vignerons, nous voyons les choses sur la longueur »*, sourit Florent Collet.

Pour se faire entendre, la relève ne confond pas vitesse et précipitation.

GUILLAUME TALLON

« Nous sommes en relation quotidienne avec ce terroir que nous voulons valoriser. »
Florent Collet, président

Des cuvées très différentes

Afin de marquer sa création, l'association des Vignerons sézannais a décidé d'organiser une dégustation à l'aveugle de champagnes élaborés par ses 13 adhérents.

Ainsi, un ancien chef de cave, des œnologues et un restaurateur se sont retrouvés durant un après-midi afin de déguster 13 cuvées de blanc de blancs. Puis de faire part aux vignerons de leurs observations et remarques.

« Une telle opération permet d'avoir un regard extérieur sur le travail que l'on peut faire », explique Florent Collet.

Des cuvées élaborées à quelques kilomètres de distance les unes des autres. Mais des cuvées qui se sont avérées très différentes.

Ces champagnes blanc de blancs sont produits à partir d'un même cépage, le chardonnay. Le chardonnay qui reste le cépage dominant dans le secteur de Sézanne. « Mais nous avons aussi beaucoup de pinot noir », précise le vigneron de Fontaine-Denis.

Une dégustation à l'aveugle a été organisée.