

Des vins clairs symboles du savoir-faire vitryat

VITRY Cavistes et œnologues ont dégusté hier, les vins clairs de vigneron des coteaux vitryats.



Des cavistes et œnologues sont venus déguster les vins clairs à l'occasion de la Saint-François. J.-M. Cornuaille

C'est dans la salle des mariages de l'hôtel de ville que vignerons, cavistes et œnologues se sont retrouvés hier, pour la Saint-François. Avec au programme, la dégustation des vins clairs issus des coteaux vitryats. « C'est une invitation inversée. D'habitude, les vignerons se rendent chez les professionnels pour déguster ces vins clairs. Nous faisons l'inverse », indique Bertrand Trépo, président de l'Association de promotion du champagne et des coteaux vitryats (APCCV).

FAIRE DÉCOUVRIR LE TERROIR VITRYAT

L'idée est de « faire découvrir », aux cavistes et œnologues, la diversité des coteaux vitryats. « Nous représentons 1,4% de l'appellation champagne. Les professionnels qui s'approvisionnent ne connaissent pas l'étendue de nos 484 hectares de vignes. Là, ils vont avoir 12 échantillons de neuf villages ». Et donc un aperçu plus précis des capacités du Vitryat. C'est la troisième année que cette dégustation est organisée.

Pour rappel, les vins clairs doivent être assemblés avant de composer les futurs champagnes deux à trois ans après leur vendange. Ils ont « beaucoup d'acidité naturelle », et

les professionnels ont des crachoirs à disposition. Ainsi qu'une feuille sur laquelle ils laissent des commentaires aux vignerons.

« Ce n'est pas un concours de beauté. C'est un lieu d'échange entre vignerons et professionnels »

Bertrand Trépo

Ces derniers sont d'ailleurs très attentifs aux remarques. « C'est important de faire découvrir notre terroir et d'avoir un retour », assure Romain Prieur, vigneron pour Champagne H. Baty à Bassuet. Pourtant, il n'y avait pas d'enjeux commerciaux. Simplement l'envie de mettre en valeur tout le travail accompli depuis des années. « Ce n'est pas un

concours de beauté. C'est juste l'expression de la diversité du territoire. C'est un lieu d'échange. Il y a une saine émulation entre les vignerons », explique Bertrand Trépo.

Les professionnels y trouvent aussi leur compte. « On travaille depuis longtemps avec des vins du secteur. L'intérêt, c'est d'avoir une vision de chaque village. En tout cas, le charonnay s'inscrit bien avec le Pinot noir que je produis, dans l'Aube », précise Michel Parisot, des champagnes Devaux situés à Bar-sur-Seine. Pour lui, pas de doute, les coteaux vitryats ont toute leur place dans le paysage champenois. « Il y a une régularité dans la qualité avec des vignes qui s'affirment. C'est vraiment un terroir qui gagne à être connu. Il me mérite ». Les vignerons ne demandent pas mieux. ■

JEAN-MARIE CORNUAILLE

UNE FICHE TECHNIQUE POUR GUIDER LES PROFESSIONNELS

La dégustation des vins clairs lors de la Saint-François permet aux coteaux vitryats de faire découvrir son terroir. Pour cela, l'association de promotion du champagne et des coteaux vitryats (APCCV) avait tout prévu. En plaçant une carte avec les 15 villages sous appellation champagne. De plus, une feuille technique pour chacun des neuf villages présents hier a été préparée. On pouvait y trouver l'âge de la vigne, des précisions sur la date de vendange ou sa situation plus précise sur une carte.