

ŒNOLOGIE

LE RAISIN VITRYAT BIEN NOTÉ

VITRY Dégustés hier, les vins clairs, servant aux futurs champagnes, ont été salués.

La dégustation de douze échantillons de vins clairs, a fait son petit effet. Hier matin, au salon d'honneur de l'hôtel de ville de Vitry. « Le Vitryat est un secteur préservé en 2017, qui suscite la convoitise, remarque Floriane Eznaek, chef de cave chez Jacquart. C'est plus compliqué avec la Montagne de Reims, en ce moment. Là, il y a une réelle homogénéité dans la dégustation ». Quand Julie Majot, son homologue chez Veuve-Cliequot, confie que « les attentes étaient fortes. Le raisin vitryat est haut de gamme, on leur a mis la pression et, vraiment, le résultat est là ».

« Le but principal de cette dégustation n'est pas de chercher ce qui est négatif »

Un vigneron des Coteaux vitryats

Cet événement qui s'est tenu le jour de la Saint-François, afin de rendre hommage à l'illustre roi François-1^{er}, bâtisseur de la cité rose, a rassemblé les vigneron·s locaux et la fine fleur des chefs de

caves et œnologues marnais. « Depuis quatre ans, nous constatons que notre terroir est intimement lié aux fruits exotiques. À l'instant, on a très peu parlé des fleurs sèches, ou de thés, comme l'arôme bergamote », décrit Bertrand Trepo, président de l'Association de promotion des champagnes des coteaux vitryats (APCCV), en guise de conclusion.

“CE TERROIR GAGNE À ÊTRE CONNU”

Ceux-ci étaient originaires de Bassu, de Bassuet, de Lisse-en-Champagne, de Saint-Lumier-en-Champagne, de Val-de-Vière, de Vanault-le-Châtel, de Vavray-le-Grand ou encore de Vitry-en-Perthois. « Déguster ces douze échantillons fait du bien, surtout que le but principal n'est pas de chercher ce qui est négatif », a glissé un vigneron, déclenchant des rires dans la salle. La cuvée 2017, caractérisée par une maturité déjà bien présente, se compose « de différents assemblages de chardonnay qui amèneront un côté rafraîchissant, soulignant la note ananas, avec un zeste de citron », détaille Floriane Eznaek, qui ponctue. Ce terroir gagne à être connu. ■

NICOLAS FERRI



Les douze échantillons, dégustés hier dans le salon de l'hôtel de ville, ont été appréciés. Sans bulles, ces vins clairs sont acides et peu alcoolisés. Bernard Sivadé

QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE DÉGUSTATION DE VINS CLAIRS ?

“On va vers quelque chose de très frais, très bon”



BERTRAND TREPO,
PRÉSIDENT DE
L'ASSOCIATION
DE PROMOTION
DU CHAMPAGNE

6 DES COTEAUX VITRYATS (APCCV)
Au départ, nous étions 30 personnes. Aujourd'hui, on est montés à près de 50. Tant mieux. Nous ne sommes que les Coteaux vitryats, 480 hectares, mais nous sommes réguliers grâce à l'implantation du terroir.



CAROLE HAUODOT,
INGÉNIEURE
VITICOLE

J'ai goûté l'ensemble des échantillons. Le Vitryat s'est bien tenu cette année par rapport aux autres terroirs, c'est intéressant. Après la partie vignes durant mes études, je voudrais aujourd'hui pouvoir développer la partie vins et participer à la promotion des Coteaux vitryats.



CHARLES BAFFARD,
VIGNERON ET
DÉCIDEUR DES
12 ÉCHANTILLONS

C'est un coup de projecteur sur notre belle région des Coteaux vitryats. Cet événement fait découvrir les échantillons aux chefs de caves des différentes maisons de champagne. Aux dires des spécialistes, on a une tendance acide, mature, qui va vers quelque chose de très frais, très bon.