

MERCREDI 28 JANVIER 2015

SANTÉ



La maternité fermera

Le choix de fermer la maternité a été conforté par un récent rapport de la Cour des comptes.

Page 7

ÉLECTION



Les troupes de C. de Courson

Florence Loiselet et Charles de Courson sont candidats aux élections départementales.

Page 8

SPORT



Les pompiers en course

Les secouristes vitryats vont organiser le cross départemental des pompiers en 2016.

Page 8

ÉCONOMIE

Le champagne vitryat reconnu

Les grandes maisons de champagne, qui ont dégusté pour la première fois un panel quasi complet des vins clairs vitryats, hier, en mairie, n'ont pas tari d'éloges.

L'ESSENTIEL

► **L'Association de promotion des champagnes des coteaux vitryats (APCCV)**, créée il y a deux ans, a organisé, hier, sa première fête de la Saint-François.

► **L'idée est de pérenniser le rendez-vous annuel**, qui se destine à développer la notoriété et l'image des champagnes des coteaux vitryats au travers d'une dégustation des vins clairs et des champagnes des producteurs locaux.

► **Invités à la dégustation**, les œnologues des grandes maisons de champagne et des coopératives se sont déclarés agréablement surpris par la diversité des vins goûtés.

Ce n'était pas gagné d'avance, mais les grandes maisons de champagne ont pour la plupart répondu favorablement à l'invitation de Bertrand Trepo, président de l'Association de promotion des champagnes des coteaux vitryats (APCCV), qui organisait, hier, une dégustation de vins clairs avec l'ensemble des vigneron locaux.

Taittinger, Lanson, Veuve Clicquot-Ponsardin, Duval-Leroy, mais aussi l'Union des œnologues de Champagne et plusieurs coopératives comme la Cogevi - qui détient les marques Jacquart, Montaudon et Collet - et la Coopérative régionale des vins de Champagne (CRVC), ont pris part à la découverte, sans que la liste ne soit exhaustive.

L'enjeu était de taille car, face aux palais qui font et défont le champagne, l'initiative de Bertrand Trepo mettait l'image et la réputation du vignoble local en jeu.

Pour convaincre les spécialistes de la qualité et de la complexité des vins produits par ses adhérents, le président de l'APCCV avait rassemblé douze des quinze crus vitryats, produits et présentés par les vignerons eux-mêmes. La dégustation professionnelle a débuté sans tarder, à l'issue d'une rapide présentation des spécificités des coteaux vitryats, qui jouissent d'un ensoleillement optimal, d'un sol crayeux adapté et « d'un petit vent opportun



Quelques-uns des plus grands connaisseurs de champagne étaient présents à la dégustation de vins clairs.

balayant les vignes en permanence pour assécher les raisins et y concentrer le sucre », selon Bertrand Trepo.

Devant les professionnels, se tenaient donc plusieurs dizaines de bouteilles remplies d'un liquide jaunâtre et déjà débouchées, en attente du verdict. Seule l'indication du cru venait subrepticement renseigner le goûteur. Rapidement, un

sentiment général s'est dégagé.

Des notes d'agrumes

« Je n'ai encore goûté que cinq échantillons, mais je retrouve souvent les mêmes adjectifs. Des notes citronnées et d'agrumes qui sont des caractéristiques propres au terroir et à l'année. Il y a des différences notables entre des vignes exploitées sur

la même commune mais exposées différemment », estimait Jean-Paul Gandon, œnologue chez Lanson.

« L'expérience est très intéressante car, si l'on a tous deux ou trois cuvées vitryates chez nous, c'est la première fois que j'ai l'occasion de goûter l'ensemble des vins des coteaux vitryats. C'est très pédagogique et cela permet à Veuve Clicquot de mieux connaître



« Les vins vitryats sont réputés réguliers dans la qualité »

Jean-François Perrot-Minnot, Président de l'UOF Champagne

le champagne. Nous espérons pouvoir développer un partenariat avec les producteurs vitryats. De plus, le Chardonnay qu'ils produisent est très complémentaire à celui de la côte des Blancs ou de la côte des Bars. J'ai été étonné par la diversité des vins proposés aujourd'hui. Je m'attendais à quelque chose de plus homogène, de plus dilué. Or, j'ai trouvé des vins avec déjà beaucoup de matière, de structure et de personnalité. C'est une belle découverte. Le raisin vitryat est parfait pour un vin d'assemblage. Après, pour un grand millésimé, c'est autre chose » a réagi Julie Majot, responsable de l'approvisionnement chez Veuve Clicquot.

« Je travaille avec les producteurs vitryats depuis douze ans. Et en douze ans, j'ai vu ces vins évoluer. J'avais plus en mémoire des vins de puissance et de chaleur, qui ont au fil du temps gagné en minéralité. Ils ont aujourd'hui cette puissance élégante qui va bien dans la persistance », a de son côté évoqué Sandrine Logette, chef de cave chez Duval-Leroy. L'objectif de cette première fête de Saint-François était de faire reconnaître la qualité de la production des vignerons locaux. C'est désormais chose faite. Le rendez-vous sera donc pérennisé. « L'an prochain, nous tâcherons de progresser encore dans l'organisation de l'événement et de proposer les crus qui ne l'ont pas été aujourd'hui », a annoncé Bertrand Trepo.

« Une chance pour les coteaux vitryats »

Cette première Saint-François à Vitry a comblé le président de l'APCCV, Bertrand Trepo. « C'est un exercice particulier pour nos invités, qui n'ont devant eux que des crus 2014 et des vins issus d'un seul cépage : le chardonnay. Cela leur permet d'avoir à disposition toute la subtilité de notre vignoble et de mesurer les nuances du terroir. Nous avons amené douze échantillons de vins clairs, sur les quinze produits au sein des coteaux vitryats, et précisé les noms des parcelles ou des lieux-dits pour permettre un haut degré de précision dans l'analyse. Ce contact avec les professionnels du champagne qui font ce vin d'année en année est très précieux pour nous. Avoir une telle palette de spécialistes chez nous aujourd'hui est une véritable chance. »



Bertrand Trepo s'est déclaré très satisfait des résultats de l'opération séduction.