

# Un avant-goût de champagne

Les vigneron du Vitryat ont fêté la Saint-François par une dégustation de vins clairs. Une tradition qui permet aux professionnels d'avoir un avant-goût du prochain cru de champagne et de noter les spécificités de plusieurs types de vins.



Bertrand Trepo veut faire rayonner les Coteaux vitryats bien au-delà de la seule dimension régionale.



Douze échantillons ont été dégustés mardi. Chaque spécialiste était invité à noter son ressenti et le faire partager.

Dans les mairies et collectivités, on appelle souvent les directeurs de cabinet les «dir'cab's». Mardi, dans les salons de l'Hôtel de ville de Vitry-le-François, c'était plutôt les «dir'caves» qui étaient en vue. Et pour cause. En hommage au fondateur de la cité rose, l'Association de promotion des Champagnes des Coteaux Vitryats (APCCV) organisait sa seconde fête de la Saint-François. Une fête, et un événement pour les spécialistes du champagne : la dégustation des vins clairs. Il s'agit d'un champagne qui a terminé sa fermentation alcoolique et qui est prêt à être assemblé avec d'autres vins avant d'être mis en bouteille. Et ce, avant une nouvelle fermentation pour la prise de mousse.

## «Le point de départ du champagne»

Une étape traditionnelle de dégustation, trois à cinq mois après les vendanges, pour que vigneron, responsables de coopératives et autres œnologues puissent avoir un premier aperçu du potentiel du prochain cru. «C'est le point de départ du champagne, un vin acide, pas commercialisé évidemment, vendangé il y a très peu de temps. On est dans la découverte pure», résume Bertrand Trepo, viticulteur à Vanault-le-Chatel (exploit-

tation la plus au Nord de la zone des Coteaux vitryats) et président de l'APCCV. Si pour la dégustation des vins clairs des vendanges 2014, les membres de l'association étaient invités par les grandes maisons et coopératives, l'inverse s'est produit cette année. Les vigneron avaient préparé une dégustation de douze échantillons de vins clairs, pour autant de maisons représentées. Bassu, Bassuet, Lisse-en-Champagne, Saint-Lumier-en-Champagne, Val-de-Vière, Vanault-le-Chatel, Vavray-le-Grand et Vitry-en-Perthois. Des communes, des domaines, des lieux-dits, des années de plantation des pieds de vigne de 1971 à 2000... Les professionnels présents, dont des représentants de grandes maisons comme Jacquard ou Nicolas Feuillatte, et des courtiers, étaient invités à critiquer les échantillons, noter leur ressenti pour ensuite échanger. «Faire le lien entre le vin et le sol, c'est quelque chose d'assez rare», explique Bertrand Trepo, tandis que Geoffrey Orban, ambassadeur français du Champagne 2006, avait effectué un exposé sur les caractéristiques des sols et la topologie des villages du Vitryat, à la «minéralogie crayeuse». Un jargon d'experts. A l'instar d'une dégustation de

spécialistes. Le fort tanin dont parlait Geoffrey Orban, on l'a très bien senti. Y compris les «notes d'agrumes qui font la particularité du terroir». Si chaque échantillon s'est démarqué par telle ou telle spécificité, les goû-

teurs s'accordaient à dire que le cru 2015 allait être singulier, eu égard entre autres aux trois mois d'ensoleillement quasi continu entre mi-mai et mi-août.

N. F.

## A propos des Coteaux vitryats

A la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, le vignoble des Coteaux vitryats a une place de choix dans le paysage viticole français. Mais le phylloxéra et les guerres l'anéantissent. Il faut attendre le début des années 1960 pour que le vignoble retrouve peu à peu une partie de ces surfaces passées. Aujourd'hui, le vignoble des Coteaux vitryats s'étend sur 480 hectares de vignes réparties sur quinze communes. Le chardonnay, «producteur des vins blancs les plus fins» selon l'APCCV, est le cépage unique qui «s'adapte particulièrement aux sols crayeux de la Côte des blancs et des Coteaux Vitryats». Six nouvelles communes feront leur rentrée cette année ou en 2017. Le Vitryat devrait voir sa superficie triplée.



Un vrai temps d'échange entre spécialistes.