

CERCLE CAEOA · RAPPORT SPÉCIAL 70 ANS

Champagne 2026

Des bulles, des chansons et soixante-dix ans d'amitié

cercle académique d'études oenologiques et ampélographiques de belgique

fondé en 1956

Voyage en Champagne, du 6 au 10 mai 2026

Vertus · Côte des Blancs · Montagne de Reims · Vallée de la Marne

En route, mais ensemble

Chers amis,

Du 6 au 10 mai, notre Cercle a fêté ses soixante-dix ans là où les bulles ont le plus de choses à raconter : en Champagne. Bruno et Sabine nous avaient préparé huit maisons, un guide pratique, un dossier technique, une surprise et un planning « calculé au plus juste ». Le planning a tenu bon le premier matin. Les maisons, elles, ont tenu toutes leurs promesses.

Ce récit s'adresse à tous. À ceux qui n'étaient pas du voyage, pour qu'ils sachent ce qu'ils ont manqué : nous ne leur épargnerons rien, ni les cuvées ni les fous rires. Et à ceux qui y étaient, pour qu'ils se souviennent de ce qu'ils ont appris… et de ce qu'ils ont peut-être oublié entre la troisième et la quatrième dégustation de la journée.

Nous sommes un Cercle d'études : vous trouverez donc, au fil des pages, quelques encadrés « Pour les amateurs ». Pour les plus acharnés, un encadré doré « Pour les amateurs très curieux » pousse le raisonnement un cran plus loin. Les autres peuvent les sauter sans remords. Il n'y aura pas d'interrogation écrite. Enfin, pas tout de suite.

Vous trouverez aussi, ici et là, quelques notes de bas de page. Nos hôtes nous ont beaucoup appris, avec passion et parfois avec aplomb ; quand ce qu'ils nous ont dit ne correspond pas tout à fait aux sources officielles, nous avons gardé leurs mots dans le récit et indiqué la version officielle en note. Car c'est aussi une leçon du voyage : même les vignerons peuvent contredire les textes. Maxime Ullens vous expliquera pourquoi.

Le voyage en quelques chiffres	
Jours	5, du mercredi 6 au dimanche 10 mai 2026
Maisons de Champagne visitées	8, plus la dégustation d'accueil chez Pougeoise
Cuvées annoncées au programme	une petite trentaine
Bateau	1, et pas des moindres
Anniversaires fêtés	celui de Charly, celui de Paul, les noces de Sabine et Bruno… et les 70 ans du Cercle
Véhicules	1 minivan de neuf places, 1 car neuf, et plus de neuf coffres bien remplis

Mercredi 6 mai

L'équipée bruxelloise

Pour l'équipe de Bruxelles, l'aventure commençait à 10 heures, dans un minivan neuf. Pardon : dans un minivan neuf places, loué pour l'occasion. Il a fallu jusqu'en début d'après-midi pour faire le tour de Bruxelles et du Brabant et rassembler tout le monde. Juliette nous avait rejoints depuis Chastre, et Bernard depuis Louvain-la-Neuve : ce fut notre premier assemblage du voyage, celui des voyageurs.

Le second fut celui des bagages. À midi, le coffre semblait raisonnable. À 14h30, il ne l'était plus. Nous partions pour cinq jours ; à regarder le chargement, on aurait pu croire que nous partions faire les vendanges. Et nous ne savions pas encore ce que nous allions rapporter, et de moins en moins, comment.



Midi : le coffre a encore de l'espoir.



14h23 : le coffre n'en a plus.

Le guide prévoyait l'accueil des participants à 17 heures. Nous sommes arrivés au Relais du Vigneron, à Vertus, à 17h40. Le trajet était libre ; nous avions choisi l'option la plus libre possible.

L'hôtel appartient à la famille Pougeoise, et c'est le fils de la maison qui le tient. De l'accueil à la dégustation, nous restions donc en famille. Car l'hôtel nous offrait, à 150 mètres de là, une dégustation chez Pougeoise. Le guide annonçait trois cuvées. Sur la table, nous en avons compté cinq, plus un ratafia. En Champagne, « trois » est manifestement une estimation basse.

Notre hôtesse nous a présenté la maison avec une fierté bien légitime : chez Pougeoise, on est récoltant-manipulant. Autrement dit, on cultive ses vignes, on vendange, on élabore son champagne et on le vend soi-même. Ils ne sont plus très nombreux à le faire. Vertus, nous a-t-elle expliqué, compte 3 000 habitants et 220 viticulteurs ; sur ces 220, seuls 7 sont récoltants-manipulants, tous les autres sont récoltants-coopérateurs.[1] Et sur les 7, ils ne sont plus que 2 à ouvrir leur porte aux particuliers : les autres travaillent surtout à l'exportation, où l'on recherche beaucoup « le petit manipulant » et ses vins atypiques. C'est pour cela que son fils a repris l'hôtel, juste à la fin du Covid : un pari, pour faire redécouvrir le monde viticole aux particuliers. Ce soir-là, les particuliers, c'était nous. Première leçon du voyage, avant même le premier dîner.

[1] Le livret de présentation de la commune de Vertus avance un chiffre un peu différent : 260 viticulteurs récoltants, qui élaborent leur champagne eux-mêmes ou par l'intermédiaire de 5 coopératives. Il ne précise pas combien sont récoltants-manipulants. Sources : livret de Vertus (pdf).

Pour les amateurs : qui fait quoi en Champagne ?

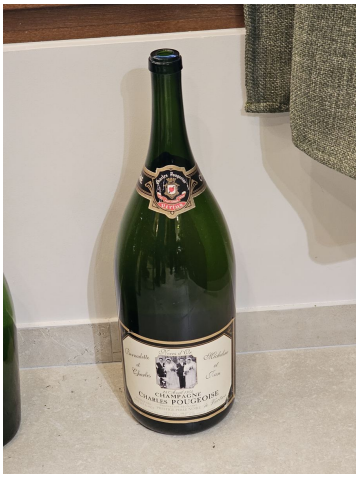
Le vignoble compte environ 16 000 vignerons, 390 maisons et 125 coopératives.[2] Les vignerons possèdent près de 90 % des vignes, mais la plupart vendent tout ou partie de leurs raisins aux maisons. Ceux qui vinifient et commercialisent leur propre champagne portent sur l'étiquette les lettres « RM », pour récoltant-manipulant.[3] Les maisons de négoce, elles, portent « NM ». Un coup d'œil au bas de l'étiquette suffit donc pour savoir à qui l'on a affaire.

Sources : [2] Le Parisien, juillet 2025 · [3] Comité Champagne, les vignerons

Au fond de la boutique trônait un grand flacon baptisé « Noces d'Or 1954 ». Cinquante ans de mariage, c'est un bel âge. Le Cercle, lui, en fêtait soixante-dix : nous gardions de l'avance.



Trois cuvées annoncées. Comptez vous-mêmes.



« Noces d'Or 1954 » : le Cercle garde vingt ans d'avance.

D'habitude, notre premier rendez-vous est fixé à 19 heures, pour l'apéritif. Cette fois, nous avions commencé à 18 heures : nous prenions de l'avance sur l'une de nos activités les mieux maîtrisées.



Bras dessus, bras dessous : Jacqueline entre Hilda et Juliette, en route vers le dîner.

Le dîner d'ouverture nous attendait ensuite à Terre de Craie, le restaurant de l'hôtel : saumon gravlax et maki de quinoa sauce ponzu, filet mignon de porc sauce ratafia, profiterole sauce chocolat. Sur chaque table, le guide pratique de Bruno et Sabine. Ils avaient même fait un voyage de repérage, et leur guide cite en annexe six maisons visitées mais non retenues. Ils ont goûté pour nous. Cela s'appelle le dévouement.



Le guide pratique, couvert indispensable.



Premier soir, premier toast.

Jeudi 7 mai

« Reims et sa montagne »… sans Reims

Le guide intitulait la journée « Reims et sa montagne ». Au programme réel : Vertus, Mareuil-sur-Ay et Bouzy. Reims, nous l'avons vue sur la carte.

Le guide rappelait aussi que « les Champenois sont assez à cheval sur la ponctualité » et que les retardataires « rattraperont le car en cours de route ». Personne n'a dû courir derrière le car, pour une raison simple : c'est le car tout entier qui était en retard. Et le retard a commencé dès la première maison : chez Duval-Leroy, nous nous sommes présentés à la mauvaise porte d'entrée. Une grande maison a plusieurs portes ; nous les avons essayées. Près de vingt minutes envolées avant même le premier verre. Nous avons quitté Bouzy avec trois quarts d'heure de retard, et retrouvé l'hôtel vers 18 heures au lieu de 17h05.

Le car, lui, n'avait aucune excuse : il était tout neuf. Notre chauffeuse, très professionnelle, en prenait un soin jaloux. Ses collègues, nous a-t-elle raconté, l'attendaient avec impatience. Et au moindre bruit inhabituel, elle tendait l'oreille : était-ce un bruit normal, ou un bruit nouveau ? Elle ne connaissait pas encore assez son car pour le savoir. Nous, au fil des jours, nous avons appris à reconnaître le nôtre : celui des cartons qui s'entassent dans la soute.



Le car tout neuf, notre maison roulante pendant trois jours.



À bord : la Champagne défile derrière le pare-brise.

Duval-Leroy, à Vertus : la grande maison et le cépage oublié

Première maison, première Belge. Le guide présentait Carol Duval-Leroy, « belge de naissance (cocorico !!!) », qui a hissé la maison parmi les plus prestigieuses de Champagne, présente dans plus de 250 restaurants étoilés, et que ses trois fils, Julien, Charles et Louis, ont rejointe. Fondée en 1859, la maison est restée familiale et indépendante, ce qui est assez rare parmi les grands noms de la région.

La visite donnait d'emblée l'échelle d'une grande maison : la cuverie inox, la salle des fûts, puis les caves de vieillissement, où les bouteilles reposent sur pupitres, le temps que le dépôt descende vers le bouchon.

Notre guide connaît la maison de l'intérieur : elle y travaille depuis une trentaine d'années. Elle nous a donné quelques chiffres à retenir. Il faut un peu plus d'un kilo de raisin pour faire une bouteille, et ce kilo se vend un peu plus de 10 euros : avant même d'avoir été pressée, la bouteille a donc déjà coûté plus de 12 euros de matière première. La veille, chez Pougeoise, on nous avait parlé de 1,3 kilo par bouteille[4] : les deux maisons ne présentent pas le calcul de la même façon, mais elles sont d'accord sur l'essentiel, le champagne commence cher. Quant au remuage, qui fait descendre le dépôt vers le goulot, il prend en moyenne une dizaine de jours, et un peu plus pour les millésimes.

[4] Le règlement du pressurage permet de tirer au maximum 2 550 litres de moût d'un marc de 4 000 kilos de raisins, soit environ 1,2 kilo de raisins pour une bouteille de 75 cl. Le chiffre de notre guide est donc le plus proche du calcul officiel. Sources : Comité Champagne, le pressurage ; le pressurage champenois (IOC, pdf).

À la dégustation, cinq cuvées : le Fleur de Champagne Premier Cru, le Blanc de Blancs Premier Cru 2008, le Femme de Champagne Grand Cru, dont les meilleures parcelles sont vinifiées séparément, en partie en fûts de chêne, le Rosé Prestige… et la curiosité du jour, un Petit Meslier 2009, 100 % Petit Meslier. Le dossier technique le range parmi les cépages « oubliés ». Nous, nous ne l'oublierons pas.

Avant de servir, notre guide nous a raconté le chemin du vin jusqu'au verre. Chez Duval-Leroy, on ne colle pas les vins : pas de produit ajouté pour les clarifier. On les laisse simplement en cuve un peu plus longtemps, trois ou quatre mois, sans y toucher, et la clarification se fait seule. « Nos stocks nous permettent de prendre le temps. » Le moment de l'assemblage n'en est que plus juste : un vin dégusté trop tôt n'a pas encore livré ses arômes ni sa structure.

Une fois l'assemblage fait, les vins sont stabilisés par le froid, en dessous de −4 °C : le tartre cristallise et on le retire par filtration. Sans cette précaution, ces petits cristaux, que l'on connaît au fond de certaines bouteilles de vin tranquille, feraient des ravages dans un champagne sous pression : à l'ouverture, la mousse jaillit avec violence et « les deux tiers de votre vin se retrouvent sur la table, ou sur le sol ». À ce prix-là, on préfère cristalliser en cuve. Puis vient le tirage, et les bouteilles partent en cave : trois semaines pour la seconde fermentation, puis un long vieillissement, pendant lequel naissent les arômes tertiaires.

Le Fleur de Champagne Premier Cru est la cuvée historique de la maison, un concept d'assemblage né au XIX^{e} siècle : on y réunissait les meilleurs vins de la cave, ceux des villages que l'on appellera plus tard grands et premiers crus. Cette hiérarchie vaut toujours : 17 villages grands crus et 42 premiers crus,[5] dont la craie nourrit la vigne en eau et en minéraux. Dans notre verre : 70 % de chardonnay, 30 % de pinot noir, une base de vendange 2015 complétée de vins de réserve de 2014, 2013 et 2012, et 2 % de vins vinifiés en fût. Quand on lui a demandé si les proportions des années étaient fixes, la réponse est venue sans hésiter : non, « on ajuste avec la dégustation », pour maintenir le style.

[5] Le chiffre de notre guide correspond à la classification actuelle : 17 grands crus et 42 premiers crus. Sources : GuildSomm, Tom Stevenson.

Mais la grande leçon de Duval-Leroy, celle qui nous a accompagnés tout le voyage, tient en deux mots : vins de réserve. Notre guide nous l'a expliqué devant des cuves énormes : en Champagne, tout fonctionne avec ces vins des récoltes précédentes, que l'on a le droit de garder pendant des années. Ils servent d'assurance pour les années difficiles, quand le gel, la grêle ou la pluie réduisent la

vendange, et de palette pour l'assemblage, afin que le brut de la maison garde le même goût d'une année à l'autre. Le millésime, lui, n'est sorti que de temps en temps, quand l'année le mérite. Une maison de Champagne ne vit pas de ses millésimes : elle vit de la régularité de son assemblage. Et Duval-Leroy a le privilège de disposer d'une réserve qui remonte loin : sa plus ancienne cuve contient du vin de 2008. Dans cette maison, certains vins attendent leur tour depuis plus longtemps que d'autres attendent leur bus.

La réserve, notre guide nous l'a aussi expliquée du côté du vigneron. Imaginons un rendement fixé à 9 000 kg de raisins à l'hectare. Un vigneron dont les vignes ont gelé, « et on a beaucoup gelé cette année », ne récolte que 5 000 kg : il peut alors débloquer sa réserve pour compléter, et garder un revenu. Et la réserve n'est payée qu'au moment du déblocage. Ce qui a fait réagir votre rapporteur : si l'on garde le vin d'un vigneron en réserve six, sept ou dix ans, il n'est pas payé pendant six, sept ou dix ans. Pour cette cuvée, il y a vingt ans, la réserve ne représentait que 10 % ; aujourd'hui, la maison en met davantage, conservée dans de grosses cuves inox à température régulée.

> **Pour les amateurs : les sulfites, chiffres à l'appui**
>
> Le soufre est ajouté dès le pressurage, quand le jus entre en contact avec l'oxygène, puis à chaque soutirage, après les fermentations alcoolique et malolactique, et à chaque manipulation. Jamais à l'aveugle : on mesure le soufre libre, le seul actif, avant et après chaque ajout, au laboratoire de la maison.
>
> La réglementation autorise 185 mg/l pour les vins mousseux de qualité, 155 mg/l en bio.[6] Les champagnes dégustés étaient à moins de 5 mg/l de soufre libre et entre 45 et 55 mg/l au total, soit environ un tiers du maximum. Conclusion de notre guide : avec ces champagnes, « on ne peut pas avoir mal à la tête ». Avec modération, tout de même.
>
> Le réchauffement pose une autre question : certaines années, l'acidité naturelle baisse. On peut acidifier, à condition de le déclarer, mais depuis décembre 2023 les ingrédients doivent figurer sur l'étiquette. La maison préfère s'en passer.
>
> Sources : [6] Tema Agriculture Terroirs, sulfites en Champagne

Puis vint le Blanc de Blancs 2008, et notre guide a pris un ton solennel : « Ce que j'aimerais que vous gardiez ici, c'est la mémoire du 2008. » Une année difficile, avec du froid à la floraison, sauvée par un mois de septembre exceptionnel : des raisins à 10° de degré potentiel et une acidité de 8, quand la moyenne de ces années-là tournait autour de 7. D'où sa fraîcheur, que l'on ne retrouve plus depuis 2018. « Je ne sais pas si on aura encore ce type de fraîcheur en Champagne. » Son conseil aux collectionneurs : gardez-en pour vos enfants et petits-enfants. Mis en bouteille en juillet 2009, il a donc attendu plus de quinze ans : pour une fois, c'est le vin qui avait de l'avance sur nous.

Deux questions techniques ont suivi. Au dégorgement, que devient la bouteille ? Elle ne casse pas : en cave, elle est fermée par un petit bidule en plastique et une capsule, comme une bouteille de bière ; une machine décapsule, et la pression chasse le dépôt. La bouteille reste entière. Et la date de dégorgement ? Elle se lit dans le code imprimé sur la bouteille : celle que nous dégustions avait été dégorgée fin 2024.

Restait la curiosité du jour, le Petit Meslier. Selon notre guide, c'est un cépage issu d'un croisement naturel, de la même famille ancienne que le pinot noir et le chardonnay. On le reconnaît à ses raisins blancs semés de tout petits points rouges, sur la peau et jusqu'à la rafle. La maison l'achète au même vigneron depuis 1998. Seul, il n'est pas toujours facile ; bien mûr, il offre une acidité vive et une bouche construite. Et avec le réchauffement, notre guide y voit « un cépage d'avenir ». Un cépage oublié qui pourrait bien avoir de l'avenir : la Champagne a de la mémoire.

La dégustation a commencé en retard, et pour ne pas reporter ce retard sur toute la journée, nous avons renoncé aux achats sur place. Nous sommes repartis avec les bons de commande, remplis à tête reposée, et c'est Bruno qui a passé une commande groupée depuis la Belgique. Les cartons ont été livrés chez lui. Après le guide, le dossier technique et la surprise, Bruno ajoutait donc une nouvelle casquette à sa collection : celle de centrale d'achat du Cercle.

Notre guide nous a aussi rappelé ce que nous avions entendu dès le premier soir chez Pougeoise : la quantité de raisins que l'on peut récolter n'est pas libre. Ce sont les grandes maisons de Champagne, nous a-t-elle expliqué, qui fixent chaque année la quantité de raisins à récolter, ou de champagne à produire ; et si l'on dépasse, on vend les raisins.[7] Et ici, on ne compte pas en hectolitres à l'hectare, comme presque partout ailleurs, mais en kilos de raisins à l'hectare. En Champagne, même le rendement se pèse avant de se boire.

[7] Les sources officielles présentent les choses un peu autrement : le rendement est fixé chaque été par le Comité Champagne, où vignerons et maisons décident ensemble, et les raisins récoltés au-delà du rendement commercialisable peuvent être mis en réserve, dans la limite d'un plafond. Sources : Comité Champagne, foire aux questions ; communiqué du 22 juillet 2026 (pdf) ; la filière Champagne (pdf).



Première maison, premier groupe… devant la bonne porte, cette fois.



La cuverie inox : l'échelle d'une grande maison.

Pour les amateurs : la réserve, assurance-vie de la Champagne

Vignoble septentrional, la Champagne connaît de fortes variations de récolte d'une année à l'autre. Pour y faire face, l'appellation a mis en place une réserve interprofessionnelle : une partie des vins des bonnes années est conservée pour être utilisée lors des vendanges déficitaires, et garantir un approvisionnement régulier des marchés.[8] En 2023, son plafond a été relevé à 10 000 kg de raisins par hectare, au lieu de 8 000.[9]

Le rendement, lui, est décidé chaque été au sein du Comité Champagne, où siègent ensemble les représentants des vignerons et des maisons. Pour la vendange 2026, ils l'ont fixé à 8 800 kg/ha.[10] L'unité n'est pas un hasard : ailleurs, on compte le plus souvent en hectolitres de vin par hectare ; la Champagne, elle, compte en kilos de raisins, une pratique que l'on retrouve surtout hors d'Europe.[11]

Résultat : la grande majorité des champagnes ne portent pas d'année. Les bruts sans année représentent près de 80 % des volumes ; ils assemblent plusieurs récoltes pour conserver un style constant, alors que le millésime ne provient que d'une seule année, jugée assez belle pour être mise en avant.[12]

Sources : [8] Comité Champagne, la filière Champagne (pdf) · [9] Comité Champagne, communiqué du 19 juillet 2023 (pdf) · [10] Comité Champagne, communiqué du 22 juillet 2026 (pdf) · [11] BKWine, rendements et réserve · [12] Millesima, champagnes millésimés et sans année

Pour les amateurs : les cépages « oubliés »

Trois cépages couvrent à eux seuls 99,7 % du vignoble champenois : le pinot noir (38 %), le meunier (32 %) et le chardonnay (30 %). Quatre autres sont autorisés mais rarissimes, sur 0,3 % du vignoble : l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris, surnommé « l'enfumé ».

Le petit meslier apporte une vivacité marquée et des arômes de fumé, d'agrumes ou de pomme verte. Ce cépage vigoureux préfère les terroirs argileux, comme ceux de la vallée de la Marne. Il évolue un peu plus vite dans le temps et apporte de la rondeur à l'assemblage. (Dossier technique et guide pratique du voyage.)

Ullens, à Mareuil-sur-Ay : dessiner le vin

Deuxième maison, deuxième Belge. Maxime Ullens de Schooten, architecte de formation, était venu restaurer le château de Marzilly, détruit pendant la Première Guerre mondiale, avec son parc et sa forêt de 32 hectares. Il y a trouvé un bout de vigne, et une passion. Pour devenir vigneron en Champagne, il est retourné sur les bancs du lycée viticole d'Avize. Huit ans plus tard, le domaine renaissait, et Gault & Millau le nommait Vigneron de l'année 2020. Si un architecte belge peut devenir vigneron de l'année en Champagne, il y a de l'espoir pour chacun d'entre nous.

L'architecte n'a d'ailleurs pas perdu ses habitudes. Les soirs où les vignerons se retrouvent, nous a raconté Maxime, il finit souvent la soirée en pleine dispute avec ses collègues : beaucoup ne lisent pas le cahier des charges de l'appellation jusqu'au bout, et se retrouvent donc régulièrement en contradiction avec lui. Lui, des cahiers des charges, il en a lu toute sa carrière. Son verdict : celui de la Champagne est contraignant, mais il est petit. Vérification faite, il tient en 28 pages.[13] Les autres n'ont donc plus d'excuse ; nous non plus, d'ailleurs.

[13] Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Champagne, homologué par l'arrêté du 25 janvier 2024. Sources : Comité Champagne, cahier des charges (pdf).

Le meunier à l'honneur. Chez Ullens, le meunier n'est pas un simple faire-valoir. Le premier brut sans année de la maison en contenait 56 %, avec 37 % de chardonnay et 7 % de pinot noir, pour un dosage de 4 g/l. Deux des trois champagnes de notre dégustation lui étaient entièrement consacrés : le L.P.M., pour « Le Pinot Meunier », et le millésimé 2018. Ce meunier pousse sur les sables d'Hermonville, où la maison travaille quatre hectares. Voilà un cépage que l'on regardait enfin pour lui-même, et pas seulement pour ce qu'il apporte aux deux autres.

Le dégorgement à la volée. Dans la cour, Maxime nous montre d'abord la bouteille et son dépôt, rassemblé dans le col par le remuage. Il faut l'expulser, puis doser ou non la bouteille, la boucher et la laisser reposer encore trois mois avant de l'étiqueter. Les grandes maisons glacent le col dans un bain réfrigérant : le dépôt est prisonnier d'un glaçon, la manipulation est moins dangereuse et l'on perd moins de volume. À la volée, tout est dans le geste et dans le moment. « Si j'ouvre trop tôt la bouteille, je vais perdre trop de volume » : le vin part avec le dépôt. Si j'ouvre trop tard, c'est le dépôt qui a le temps de se mélanger de nouveau au vin. Voilà pourquoi il ne faut pas non plus redresser la bouteille trop vite : le vin se troublerait, et il faudrait attendre qu'il se clarifie à nouveau, en recommençant le remuage, soit environ trois semaines de patience. Une philosophie que certains ont ensuite appliquée à la dégustation.

Le bidule. Puis vint le mot du jour. Pendant la prise de mousse, on place sous la capsule un petit opercule en plastique alimentaire, qui emprisonne les lies et le dépôt pour qu'ils ne collent pas au verre et partent d'un seul coup au dégorgement. Son nom officiel : le bidule. Ce n'est pas une blague, c'est le terme technique, et « le bidule, aujourd'hui, est obligatoire », précise Maxime.[14] Pour une fois, ceux d'entre nous qui appellent « bidule » tout ce dont ils ont oublié le nom avaient l'air de parfaits connaisseurs.

[14] Les définitions consultées présentent le bidule comme la pratique courante pour la prise de mousse sous capsule, sans mentionner d'obligation réglementaire. Sources : Cavesa, définition du bidule.



Dans la cour d'Ullens, avant le grand moment du dégorgement.



Œufs, amphores, fûts : la palette de l'architecte.

Les vins clairs et le « fond de sauce ». En cave, nous avons goûté des vins clairs, ces vins tranquilles d'avant la prise de mousse, qui sont la matière première de l'assemblage. Maxime nous a présenté

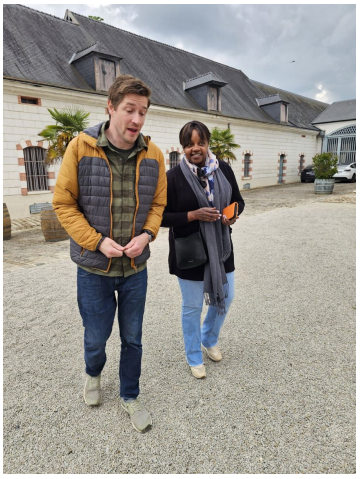
son vin de réserve, commencé avec sa toute première vendange, en 2016, et entretenu depuis : il en prélève une partie, puis le complète avec les vins des années suivantes. Son objectif : obtenir un vin assez prononcé, « un peu comme un fond de sauce », pour pouvoir s'en servir dans différents assemblages et construire, au fil des ans, un goût propre à la maison. Nous retrouvions là, à l'échelle d'un vigneron, la leçon du matin chez Duval-Leroy : ce « fond de sauce », c'est la réserve qui garantit que le brut garde le même goût d'une année à l'autre. Qui a eu faim à ce moment-là ? Tout le monde, ce qui tombait bien : le repas champêtre nous attendait au chai.

Les contenants. La descente en cave nous a menés devant des contenants de toutes les formes, et devant une expérience très parlante. La maison a fait fabriquer pour elle des fûts aux fonds de matières différentes : en grès, en inox ou en verre, avec à côté, pour comparer, un fût entièrement en inox de 205 litres. Au départ, le même vin ; à l'arrivée, des expressions très différentes. Maxime prenait une image de cuisinier : le même morceau de viande ne donne pas le même résultat à la cocotte, à la plancha ou au barbecue. « On va jouer sur les contenants pour dessiner le vin vers quoi on veut aller. » Pour Maxime, architecte de formation, dessiner le vin, c'était finalement assez logique.

Dans ces caves, la lumière était rare et les embranchements nombreux. « Ils sont partis par où ? » demandait une voix ; une autre proposait de suivre les petits cailloux. Jacqueline, elle, préfère volontiers rester assise. Mais au bras de Maxime Ullens, elle a fait une exception. Comme quoi, pour apprécier une promenade, la qualité de l'accompagnement compte aussi.



Jacqueline au bras de Maxime Ullens : la qualité de l'accompagnement.



Alice a droit, elle aussi, à son escorte.

Pour les amateurs : la forme ou la matière ?

Les cuves ovoïdes sont recherchées pour la circulation du liquide et le maintien des lies en suspension, au contact du vin.[15] Mais il faut distinguer l'effet de la forme de celui du matériau : dans un essai comparatif sur sauvignon blanc, la matière du contenant semblait peser davantage sur la composition du vin que sa forme, et les auteurs invitaient à la prudence sur l'idée d'un brassage naturel permanent.[16]

Le béton non revêtu offre une inertie thermique et permet des échanges gazeux ; la terre cuite et le grès sont, eux aussi, des alternatives au bois sans en rechercher l'apport aromatique. Aucun contenant ne fabrique à lui seul un meilleur vin : les raisins et les pratiques de vinification restent déterminants.[16] C'est tout l'intérêt de la méthode Ullens : essayer, comparer, puis choisir le contenant en fonction du vin que l'on veut obtenir. L'œuf, dans cette affaire, n'est pas une décoration de cave.

Sources : [15] Vitisphere, le nouveau look des cuves en béton · [16] Essai comparatif sur les contenants (pdf)



Le repas champêtre, « pour ne pas alourdir nos estomacs ».



À table chez Ullens.

Fromentin-Leclapart, à Bouzy : le pinot noir et le test de vue

Changement de décor : à Bouzy, sur la Montagne de Reims, Barbara et Jean-Baptiste nous recevaient dans une maison familiale transmise depuis cinq générations, avec des vignes classées Grand Cru et une spécialité, le pinot noir. Ici, le pinot noir apporte la puissance et le chardonnay la fraîcheur, et tout se fait à la main, de la vigne à la vente.

Quatre cuvées sur les six de la gamme : l'Extra-Brut, le Brut Tradition, le Blanc de Noirs, 100 % pinot noir, et le Millésime 2018, moitié pinot noir, moitié chardonnay, avec au moins quatre ans de cave. Pour goûter les deux dernières, il fallait acheter le coffret des six. C'est ce qu'on appelle un argument commercial. Bouzy était d'ailleurs célèbre pour ses vins rouges tranquilles bien avant de l'être pour ses bulles, et la maison propose toujours un Coteaux Champenois, Bouzy rouge : notre curiosité pouvait aller au-delà des bulles.

La maison a aussi une longue mémoire. Si nos souvenirs sont bons, mais ils ne sont pas très précis, nous avons entendu parler de dix, voire onze générations, établies grâce à des recherches généalogiques : les vignes sont dans la famille depuis très longtemps. La vente en bouteilles, elle, est plus récente : c'est le grand-père qui l'a commencée, en 1954. Avant, la famille faisait du vin, mais

vendait ses raisins au négoce, aux grandes maisons comme Moët & Chandon ou Veuve Clicquot. Nous en reparlerons à la dégustation du 25 octobre : si quelqu'un se souvient mieux, le rapport sera corrigé.

En cave, on nous a rappelé le temps qu'il faut au champagne : les bouteilles restent sur lattes de trois à dix ans selon les cuvées, avant le remuage. À la main, celui-ci prenait de 30 à 40 jours ; aujourd'hui, il est quasiment automatique.

Dans la cour fleurie, une rangée de bouteilles de toutes les tailles, et un objet fait pour nous : le « test de vue champenois ». Au lieu des lettres habituelles, un tableau d'opticien avec les mots du champagne. À 17 heures, après trois maisons, certains ne lisaient plus que la première ligne. À ceux qui demanderaient si nous n'avons fait que déguster, nous pourrons répondre que le voyage comportait aussi un volet médical. Nous avons quitté nos hôtes sous les applaudissements.



Toutes les tailles : à vous de les nommer, de la plus petite à la plus grande.



Le test de vue champenois. Lisez la dernière ligne.

> **Pour les amateurs : de l'extra-brut au doux**
>
> Le dosage, c'est la liqueur ajoutée après le dégorgement. Il définit la mention de l'étiquette : brut nature (moins de 3 g de sucre par litre), extra-brut (de 0 à 6 g), brut (moins de 12 g), extra-dry (de 12 à 17 g), sec (de 17 à 32 g), demi-sec (de 32 à 50 g) et doux (plus de 50 g).[17] Entre l'Extra-Brut et le Brut Tradition de Fromentin-Leclapart, c'est donc moins le vin qui change que la touche finale.
>
> Sources : [17] Comité Champagne, foire aux questions

Le soir, L'Entrevue, bar à vins et à tapas de la place Léon Bourgeois, nous attendait avec un menu « à prix démocratique » et une belle planche de jambon. Votre rapporteur s'y est fait surprendre aux côtés de Bernard, le bras levé : pour une fois, impossible de se cacher derrière son rôle.



À L'Entrevue, le jambon fait l'unanimité.



Le duo du soir.

Vendredi 8 mai

La Côte des Blancs du nord au sud

Le matin, chez Henry de Vaugency, nous étions à l'heure : 9h34 pour 9h30. Ce fut la seule fois du voyage. Il faut dire que nous n'avions encore rien bu. Le soir, nous rentrions à l'hôtel à 18h50 au lieu de 16h50 : les deux heures dix de temps libre promises par le guide s'étaient réduites à une vingtaine de minutes. Assez pour se changer, pas assez pour se reposer.

Henry de Vaugency, à Oger : l'histoire racontée, la technique montrée

À Oger, au cœur de la Côte des Blancs, l'histoire de la famille remonte à 1732, et Delphine et Pascal en représentent la huitième génération. Pascal avait un don : faire d'un musée une conversation.

La maison, c'est environ 7,5 hectares à Oger, en grand cru, et quelque 40 000 bouteilles par an. Tout se fait sur place, et le fils de Pascal travaille avec lui. Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale, et l'on y combat le mildiou et l'oïdium à la bouillie bordelaise.

Devant les anciennes étiquettes, il raconte qu'un champagne ni jaune ni rose, issu de raisins noirs au jus blanc, s'appelait autrefois « œil de perdrix », en se demandant avec humour si quelqu'un a déjà regardé une perdrix dans les yeux. Un blanc de blancs s'appelait « Fleur de », suivi du nom du village : Fleur de Bouzy, Fleur d'Avize. Et avant l'appellation d'origine, ce que l'on buvait s'appelait simplement « mousseux » ou « grand mousseux ». Puis, après la guerre, raconte-t-il, est arrivée l'appellation d'origine contrôlée : depuis, il n'est de champagne que de la Champagne, c'est-à-dire des 37 000 hectares qu'elle compte aujourd'hui.[18] Il ajoute qu'en Champagne, 80 % des champagnes sont issus d'un assemblage des trois cépages, « un tiers, un tiers, un tiers ».[19]

[18] Le Comité Champagne situe la reconnaissance de l'AOC Champagne au 29 juin 1936 : après la Première Guerre mondiale, mais avant la Seconde. Pascal n'a donc pas tort. L'aire d'appellation compte quelque 34 300 hectares sur 319 communes. Sources : Comité Champagne, l'appellation ; le vignoble champenois.

[19] Les sources officielles consultées ne donnent pas ce chiffre. Elles indiquent la répartition du vignoble : environ 38 % de pinot noir, 32 % de meunier et 30 % de chardonnay, ce qui est proche d'un tiers chacun. Sources : Comité Champagne, les cépages.

Dans les années 1970, raconte-t-il encore, certains vignerons ont dessiné des étiquettes qui ressemblaient à celles des grands châteaux bordelais, dans l'espoir de vendre plus cher. Cela n'a pas duré, car ce n'est pas la culture champenoise : « Nous, on vit dans des grosses baraques, mais ce ne sont pas des châteaux. » En Champagne, on met son nom de famille sur l'étiquette, pas la photo de sa maison. Il nous fait aussi remarquer que ces anciennes étiquettes ne portent aucune des mentions d'aujourd'hui, ni le volume ni l'adresse du producteur : la réglementation n'en était qu'à ses débuts.

Et pour faire tenir ces étiquettes, on utilisait… du lait caillé. Le rapprochement n'a rien de farfelu : la caséine, la protéine du lait, sert toujours à fabriquer des colles d'étiquetage.[20] Nous étions venus pour le contenu de la bouteille ; nous voilà passionnés par la colle de son habit. Un vrai voyage d'études ne laisse rien de côté.

[20] La caséine est encore utilisée dans les colles d'étiquetage des bouteilles. Sources : Intercol, colles à la caséine.



Le musée de Vaugency : un siècle d'outils et d'étiquettes.



Autour du vieux pressoir.

Puis vint la démonstration. Pascal tient la bouteille, compte jusqu'à trois, et « ma bouteille, elle est dégorgée » : le dépôt est parti avec le bidule et la capsule, et le vin est resté parfaitement limpide. Deuxième dégorgement à la volée en deux jours : au bout de trois jours, certains d'entre nous l'expliquaient aux vignerons.

Avant la machine, il y avait le couloir. Dans la maison familiale, raconte Pascal, un ancêtre avait installé des casiers de bouteilles des deux côtés du couloir : chaque personne qui passait leur donnait un petit coup, et le dépôt descendait peu à peu. Le remuage était devenu une tâche ménagère. Puis est arrivée la gyropalette, adoptée par tout le monde : en quatre jours, elle fait le travail d'un mois de remuage à la main.

Et pour le dosage, pas question de mettre une cuillère de sucre dans la bouteille. On prépare une liqueur d'expédition, que Pascal décrit comme un kilo de sucre de canne pour un litre de vin blanc, puis on compte en doses : une pour le brut, deux pour le sec, trois pour le demi-sec, quatre pour le doux, et cinq pour le « super-doux ». Autrefois, les vins étaient beaucoup plus sucrés qu'aujourd'hui. Le bouchon, lui, est bien plus gros que le goulot : on le passe dans l'eau chaude pour l'assouplir avant de le comprimer.

À l'époque, il fallait cinq personnes pour faire une bouteille de champagne. Aujourd'hui, 99 % des maisons congèlent le goulot pour dégorger. Chez Henry de Vaugency, on dégorge encore à la volée 80 % de la production : tout ce qui part en Belgique et en Europe passe par la main de la famille. Seules les expéditions lointaines, vers le Japon ou la Corée, passent par une plus grosse machine. Nos bouteilles belges sont donc faites main : une raison de plus de les ouvrir avec respect.

La suite se passe sur une machine circulaire, qui fait tourner les bouteilles de poste en poste. On bouche d'abord pour ne pas perdre la pression ; un doigt métallique prélève un peu de champagne pour faire de la place à la liqueur, qu'une « pomme » injecte ensuite, plus ou moins sucrée selon que l'on veut un brut, un sec ou un demi-sec. Et ce n'est pas à l'œil : il y a une règle. Pendant le tour, le champagne prélevé redescend par gravité pour compléter les 75 centilitres. Le bouchon, impossible à serrer à la main, est comprimé puis enfoncé, et le muselet posé. « Un, deux et trois » : la bouteille est finie. Il ne reste qu'à la laver, la sécher et l'habiller. La fabrication du champagne devenait presque un spectacle, et le public a applaudi.

Avant de repartir, nous avons offert notre propre démonstration : « On fait un ban, comme on fait d'habitude ? » Les mains battent, les remerciements répondent aux applaudissements. Le champagne a son effervescence ; notre groupe aussi.

Pour les amateurs : cuvée et taille

Au pressoir, un marc de 4 000 kg de raisins donne au maximum 2 550 litres de moût : 2 050 litres de cuvée, les premiers jus et les plus fins, puis 500 litres de taille.[21] Ce ne sont pas deux mots pour le même jus : les fractions sont séparées parce qu'elles ont des caractéristiques différentes, et le pressurage se fait séparément par cépage et par cru.[22] Les choix du vigneron commencent donc bien avant l'assemblage : dès le pressoir.

Sources : [21] Comité Champagne, fiche d'élaboration (pdf) · [22] Comité Champagne, le pressurage



La dégustation chez Henry de Vaugency.



Dans la cour, juste avant le ban.

Saint-Sauveur, à Vertus : une abbaye sous nos pieds

À Saint-Sauveur, l'histoire se lit dans les pierres. L'abbaye remonte au XIe siècle ; en 1886, l'arrière-grand-père de la famille actuelle achète le domaine. Il en reste des caves du XVIIIe siècle creusées dans la craie, un parc qui fut le cimetière des moines pendant huit siècles, des bâtiments restés tels que les moines les ont laissés à la Révolution, et un clos d'un hectare et demi, présenté comme unique en Champagne. Une abbaye, oui, mais modeste à la fin : jusqu'à la Révolution, c'était un petit prieuré d'une dizaine de moines.

C'est dans ce clos que Vincent Lordon, notre guide, nous a emmenés, sous un grand ciel bleu, avec la Côte des Blancs en panorama. En chemin, un essaim d'abeilles s'était accroché à un cep. Explication immédiate : elles suivent la reine, et repartiront quand l'endroit ne leur conviendra plus. Le voyage d'études s'offrait un petit détour naturaliste.



Dans le clos de Saint-Sauveur.



La Côte des Blancs, côté panorama.

Vincent est de la cinquième génération. Sa mère avait suivi son mari, militaire ; son frère Bernard a rejoint la maison dans les années 90, et lui il y a une vingtaine d'années. Avant la vigne, il avait mené une carrière en région parisienne, dans le négoce des matières premières.[23] À Saint-Sauveur, on revient toujours à la craie.

[23] Selon Terre de Vins, Vincent a tout quitté en 2010, à quarante ans, pour se former à Avize et reprendre le domaine avec son frère Bernard : plutôt une quinzaine d'années, donc. Ses deux enfants, Kathleen et Martin, l'ont rejoint depuis. Sources : Terre de Vins.

Bruno, lui, s'inquiétait de quelques feuilles jaunes. Réponse de Vincent : ici, sous le chardonnay, il n'y a qu'une dizaine de centimètres de terre, et immédiatement la craie. Les racines y sont bien, mais elles rencontrent le calcaire actif, qui a tendance à faire « chloroser » la vigne : la feuille jaunit. Et il ne faut pas oublier que cela fait 250 ans que ces coteaux portent de la vigne, et rien d'autre. Entre les rangs, on laisse l'herbe ; sous le rang, le travail du sol est mécanique.

Autrefois, Vertus était surtout connue pour son vin rouge, qui partait vers Paris : à 130 km, ce n'était pas bien compliqué à envoyer.[24] Au passage, Vincent nous a montré ces petites grappes perchées en hauteur, qui restent vertes pendant les vendanges, et que l'on laisse sur le cep. Puis il a parlé chiffres. En Champagne, ce n'est pas la vigne seule qui décide de la récolte : c'est le volume des ventes qui détermine le volume de production. Le rendement autorisé est passé de 12 000 kilos par hectare à 11 000, puis à 10 000, et l'on parle maintenant de 9 000.[25] Saint-Sauveur, bien située, résiste : « 20 hectares, pour une petite maison, c'est pas mal. »[26]

[24] Au sud de Vertus, les sols atteignent plus d'un mètre avant la craie : le village était autrefois dominé par le pinot noir, et la maison en a conservé sur la parcelle des Bouveries. Dans le clos, en revanche, la craie est tout près, comme Vincent nous l'a montré. Sources : Terre de Vins.

[26] Terre de Vins donne 18 hectares pour le domaine familial. Sources : Terre de Vins.

[25] Chiffres officiels du rendement commercialisable : 12 000 kg/ha en 2022, 11 400 en 2023, 10 000 en 2024 et 9 000 en 2025 ; la limite fixée pour la vendange 2026 est encore inférieure. Sources : Terre de Vins ; Selectus Wines.

Dans la cave voûtée, la leçon était celle de la patience. La craie, friable, protège les bouteilles ; pendant tout le vieillissement, on n'y touche pas, et le vin, qui est déjà du champagne, repose sur ses lies dans un équilibre parfait. Dans l'escalier, une voix s'inquiète : « Il n'y a pas de chemin de croix, hein ? » Dans une ancienne abbaye, la question n'était pas si saugrenue.

Vincent a ensuite déroulé toute la fabrication. Au pressoir, historiquement de 4 000 kilos, on tire 20,5 hectolitres de cuvée et 5 de taille : les chiffres entendus le matin à Oger, confirmés à Vertus. Pour la malolactique, la tendance, avec le changement climatique, est de la bloquer, pour garder l'acidité naturelle du raisin ; ici, « on a tendance à la bloquer complètement », pour la tension, la signature de la maison. Le brut sans année, c'est environ 80 % d'une année de base et 20 à 30 % de vins de réserve. Il restait encore un peu de 2015, puis du 2017, du 2019, du 2021, et, dans quelques foudres, une réserve « hyper particulière », plus riche, pour donner du relief.

Vient alors le tirage. Dans la cuve, on ajoute au vin des levures et du sucre, environ 24 grammes par litre. Mais les levures ne se jettent pas directement dans le vin : les vins de la Côte des Blancs sont très tendus, très vifs, et beaucoup mourraient. Il faut donc d'abord les acclimater. Les bouteilles descendent aussitôt en cave : c'est à 12 °C que se fait la finesse de la bulle. Et comme la prise de mousse fait gagner à peu près un degré d'alcool,[27] il ne faut pas partir de raisins trop riches. Dernière règle, pour la qualité : une maison a besoin de quatre à cinq ans de stock. Les dégustateurs applaudissent ; les banquiers, un peu moins.

[27] Pour la Champagne, la règle est de 24 g de sucre par litre pour obtenir environ 6 bars de pression ; la prise de mousse ajoute de 1,2 à 1,3 degré d'alcool. Sources : Union des Maisons de Champagne, le tirage ; Vins, vignes, vignerons.

Puis vint le repas champêtre, autour de trois blancs de blancs et deux assemblages, dont le Blanc de Blancs Premier Cru, son millésimé 2019 et le Frédéric T Initial 2021. Au moment de partir, un remerciement résumait tout : la chaleur de l'accueil, la passion et la générosité, dans les champagnes comme dans le repas. Et pour le dire à notre manière, encore un ban.

Dernière image avant de repartir : la soute du car se remplit de cartons. Nous étions venus en touristes ; nous repartions en grossistes.

Pour les amateurs : la sieste qui travaille

Pendant la maturation sur lies, les levures mortes s'autolysent : elles libèrent des molécules qui interagissent avec le vin, tandis qu'une très faible entrée d'oxygène entraîne une lente évolution. L'obscurité et une température constante, autour de 12 °C, favorisent ce travail. La loi impose au moins 15 mois en cave, et 3 ans pour un millésime.[28] Nous, nous enchaînions les étapes ; les bouteilles, elles, avaient un programme nettement moins agité.

Sources : [28] Comité Champagne, la maturation

Pour les amateurs : neuf siècles sous nos pieds

1080 : Thibaud Ier, comte de Champagne, fonde l'abbaye bénédictine de Saint-Sauveur. Les moines y vivent entre la prière et la vigne, selon la règle « Ora et labora ». 1360 : pour remercier les moines d'avoir contribué à sa rançon après la bataille de Poitiers, le roi Jean le Bon leur accorde le droit de porter ses armes. Dévasté pendant les guerres de Religion, le monastère est reconstruit au XVIIe siècle. 1793 : le prieuré est vendu comme bien national, et l'église détruite.[29]

1886 : Thomas Charles, dit Edmond, l'arrière-grand-père, rachète le domaine aux Prin d'Origny. Après le phylloxéra, en 1889-1890, il replante à la « moderne », avec des plants greffés, des piquets et du fil de fer. Avec son fils Frédéric, ses vins vont jusqu'à la cour impériale du Japon ; la cuvée Frédéric T Initial porte d'ailleurs son prénom. 1940 : les Allemands pillent et occupent le domaine. André et Jean-Marie se recentrent ensuite sur la vigne, puis, dans les années 1990, le vin est surtout confié à une coopérative, avant que Bernard et Vincent reprennent la vinification et fassent creuser de nouvelles caves en 2015, par l'architecte des chais de Billecart-Salmon.[30]

Il en reste un patrimoine étonnant : une glacière qui descend sous les vignes, une statue du pape champenois Urbain II retrouvée dans une grange, l'orgue du XVIe siècle parti dans l'église de Vraux, des vignes de plus de cinquante ans en moyenne, certains pieds de 130 ans, et même, à Congy, des vignes préphylloxériques non greffées. Et Martin, le fils de Vincent, a lancé sa propre marque, Princesse de Clèves, que l'on trouve en Belgique chez Goffin à Bruges, à L'Essentiel près de Namur ou à Knokke. De quoi prolonger le voyage sans quitter le pays.[30]

Sources : [29] Champagne Saint-Sauveur, notre histoire · [30] Terre de Vins



Le repas champêtre chez Saint-Sauveur.



15h24 : la soute du car commence à se remplir.

Dans le car, Sabine a fait le point : nous étions déjà à mi-chemin du voyage. « Soit vous pleurez, soit vous riez. » Le car a choisi de rire.

Breton Fils, à Congy : la rue Courte Pilate et les caves d'Ange

L'adresse de Breton Fils, c'est le 12 rue Courte Pilate, et elle porte bien son nom. Dans les ruelles de Congy, le GPS et le car n'étaient pas d'accord sur la largeur des rues. « Non, là, c'est impossible », entend-on à bord, et la réponse est imparable : si c'est trop petit, c'est trop petit. La rue s'appelle Courte Pilate ; notre chauffeuse, elle, s'est révélée une grande pilote.

L'histoire de la maison commence avec Gilbert Breton et son fils Ange, qui créent leurs premières bulles en 1945 et fondent la maison en 1948. Après Yann et Johann, c'est Reynald, avec son épouse Fatima, qui a repris le flambeau, rejoint depuis par leur fils Pierre. Le vignoble compte 16 hectares répartis sur neuf communes, et 150 000 bouteilles sont vendues chaque année. Congy, nous explique-t-on, est une « terre du milieu », à la limite sud de la Côte des Blancs, avant la Côte de Sézanne.

Ange Breton a creusé lui-même les caves dans la craie, il y a plus de 70 ans : 1 200 m² où reposent environ 600 000 bouteilles. Soudain, notre coffre du mercredi paraissait très raisonnable. La visite s'est terminée au comptoir, avec les achats, et par une chanson de remerciement.

C'est Fatima qui nous a reçus. Son mari, Reynald, « le dernier Breton », a l'esprit scientifique : il est allé demander aux œnologues si la malolactique était nécessaire. Réponse : non, on peut s'en passer. Et les arômes ? Pour Fatima, ils dépendent de l'année, de la fermentation, et de la manière dont on a travaillé. Ange, lui, avait commencé avec 500 bouteilles. La maison est montée jusqu'à environ 370 000 ; elle en est aujourd'hui à 150 000, parce que l'appellation a baissé les rendements. Et il faut trois ans avant de vendre la première bouteille d'une récolte.

Puis Fatima a raconté le Covid. Pendant trois ou quatre mois, plus rien ne se vendait. Le négoce a eu peur, et les rendements ont été coupés : elle parle de 4 000 kilos par hectare.[31] Ensuite, tout est reparti, et les prix ont suivi : une bouteille « sur lattes », ni remuée, ni dégorgée, ni dosée, ni bouchée, encore sous sa capsule, se vendait déjà entre producteurs autour de 10 à 12 euros. Et le kilo de raisin se négocie aujourd'hui autour de 7,30 euros. Un vigneron ne vend pas seulement du vin : il vit aussi au rythme des marchés.

[31] Le rendement commercialisable fixé pour la vendange 2020 était de 8 000 kg/ha, le plus bas du siècle. Sources : The Drinks Business.

Fatima nous a aussi rappelé le barème du dosage, celui qui décide de la mention sur l'étiquette : brut nature de 0 à 3 grammes de sucre par litre, extra-brut de 0 à 6, brut moins de 12, extra-dry de 12 à 17, sec de 17 à 32, demi-sec de 32 à 50, et doux au-delà de 50.[32] Deux jours, deux maisons, le même barème : la leçon commençait à rentrer.

[32] Ce barème confirme celui que Fromentin-Leclapart nous avait présenté la veille, à Bouzy. Le Comité Champagne précise que le brut nature correspond à moins de 3 g/l, sans aucun sucre ajouté. Sources : Comité Champagne, le dosage.

Pour les amateurs : le rendement, thermomètre du marché

En Champagne, le mot « rendement » a plusieurs sens. Le rendement agronomique, c'est ce que la vigne porte réellement. Le rendement d'appellation, ou commercialisable, est négocié chaque année entre les vignerons et les maisons, en fonction des ventes, des prévisions et des stocks en cave. Le rendement butoir, enfin, est la quantité maximale de raisins que l'on peut vendanger : en principe 15 500 kg/ha.[33] À Vertus comme à Congy, on nous a décrit le même mécanisme, chacun avec ses mots : en Champagne, le marché se goûte jusque dans la vigne.

Sources : [33] L'Union, le rendement en Champagne



Le puits vitré de Breton Fils.



Vers les caves creusées par Ange Breton.

Pour les amateurs très curieux : 9 000 ou 15 500 kg/ha ?

Les deux chiffres ne mesurent pas la même chose, et c'est pour cela qu'ils sont si éloignés. Les 9 000 kg/ha, comme les chiffres cités à Vertus, sont le rendement commercialisable : la part de la récolte que l'on peut vendre comme champagne cette année-là. Vignerons et maisons la fixent chaque été, selon les ventes et les stocks : 12 000 en 2022, 9 000 en 2025, et 8 800 pour 2026.[34]

Les 15 500 kg/ha sont le rendement butoir : un plafond fixé par le cahier des charges de l'appellation, qui ne change pas d'une année à l'autre. C'est le maximum que l'on peut vendanger.[35]

La différence entre les deux sert à alimenter la réserve. Un vigneron peut récolter au-delà du rendement commercialisable, sans dépasser le butoir, et mettre l'excédent en réserve, dans la limite de 10 000 kg/ha par exploitation. Ces vins ne deviennent du champagne qu'à leur sortie de réserve, et ne peuvent jamais porter de millésime.[36] Exemple : avec un rendement commercialisable de 10 000 kg, celui qui récolte 14 000 kg peut placer 4 000 kg en réserve.[37] La réserve, c'est l'assurance-récolte du champagne : des vins clairs qui attendent leur tour en cuve. Chez Duval-Leroy, devant des cuves énormes, on nous l'avait montré : la plus ancienne contenait du 2008.

Et si l'on dépasse les 15 500 kg ? L'excédent perd le droit à l'appellation : il est stocké à part, puis envoyé à la distillerie avant le 15 décembre de l'année suivante.[35] Bon à savoir : le butoir se calcule sur l'ensemble des vignes de l'exploitation, et non parcelle par parcelle. Une parcelle vigoureuse peut donc compenser une parcelle plus faible.[38] Seule exception récente : 16 500 kg/ha pour la récolte 2022, après le gel et le mildiou de 2021.[39] Finir en alcool industriel : triste destin pour un chardonnay de la Côte des Blancs.

Sources : [34] Vitaceae, rendement et réserve · [35] Cahier des charges de l'AOC Champagne · [36] Wikipédia, CIVC · [37] Réussir · [38] Terroir Champagne · [39] Vitisphere

La P’tite Marotte : la Savoie, un anniversaire et une petite voix

Le soir, le guide nous promettait « un petit air de montagne au milieu de la Champagne ». Promesse tenue : tapas de charcuterie et fromage de montagne, tartiflette au reblochon, crème brûlée ou tiramisu, et même un vin de Savoie. Trois jours de champagne, et le vendredi soir, nous buvions savoyard : c'est ce qu'on appelle l'ouverture d'esprit.

Mais le vendredi avait surtout un autre nom : Charly. C'était l'anniversaire de notre président, et il nous l'a annoncé, ou rappelé, en nous offrant le champagne. D'habitude, c'est à celui qui fête son anniversaire qu'on offre la bouteille ; au CAEOA, c'est le président qui l'offre. C'est ce qu'on appelle donner l'exemple. Toute la salle a chanté. Précisons, pour l'état civil, que les soixante-dix ans sont bien ceux du Cercle.

Même le dessert est devenu une animation : crème brûlée ou tiramisu ? On fait l'appel des tiramisus, prénom après prénom. Après une journée à parler d'assemblages, nous voilà répartis en deux cuvées de dessert.

Et puis Bernard nous a révélé un talent qui ne figurait dans aucun dossier : il s'est mis à parler avec une petite voix de fillette. Fou rire général. Il a recommencé, et à chaque fois, nous sommes repartis de plus belle. Ce soir-là, il y avait donc une participante de plus au voyage : elle n'était pas inscrite, elle n'avait pas payé, et elle parlait avec la voix de Bernard. Pour les connaisseurs, la « fillette » est d'ailleurs aussi le nom d'une petite bouteille, en Anjou et en Touraine. Bernard, je ne tenterai pas l'imitation : je te laisse les droits d'auteur.



La tartiflette : un petit air de montagne.



La cuillère levée : la petite fille va parler.

Dernier clin d'œil de la soirée : la porte des toilettes du restaurant porte l'inscription « Dégorgeoir ». Après deux démonstrations de dégorgement en deux jours, nous avions enfin compris le principe.



Le « Dégorgeoir » : la théorie mise en pratique.



Le retour à l'hôtel, sous les lumières du rond-point.

Samedi 9 mai

La surprise des 70 ans

Le guide annonçait, pour 9h15, une « surprise 70 ans du Cercle », « comme une parenthèse magique au cœur de la région la plus festive du monde ». La parenthèse était liquide : à Cumières, au bord de la Marne, nous attendait le bateau Champagne Vallée, « le berceau du Champagne, au fil de la Marne ».

Ce matin-là, pour une fois, tout le monde était à l'heure dans le car. Le car démarre… et s'arrête presque aussitôt : une voiture en panne bloquait la rue, en plein milieu. Il a fallu reculer sur plus de 300 mètres. Le délégué culturel est descendu pour arrêter les véhicules, et notre chauffeuse a fait reculer son car tout neuf sans une égratignure. Les jours où nous étions en retard, la route était libre. Le seul jour où nous étions à l'heure, c'est la route qui ne l'était pas.



8h28 : Jacqueline rejoint le car au bras de Marie Kints.



8h31 : une voiture en panne, en plein milieu de la rue.



« R » comme recul : 300 mètres en marche arrière.

Au fil de la Marne

À bord, l'accueil commence par une « information de très grande importance » : il y a des toilettes sur le bateau. « Cela va rassurer certains. » Après trois jours de dégustations, c'était effectivement l'information la plus attendue de la matinée. Puis les coupes se remplissent d'un champagne de Cumières, Blosseville-Marniquet.

Sabine et Bruno avaient une raison de plus de lever leur verre : ils fêtaient leur anniversaire de mariage pendant le voyage, et nous ont offert une coupe à bord. Ils nous avaient déjà préparé huit maisons, une surprise et deux dossiers ; en plus, ils offraient le champagne pour leur propre anniversaire. À ce niveau-là, ce n'est plus de l'organisation, c'est du mécénat.



Sabine et Bruno, nos organisateurs, et leurs noces à bord.



Un champagne de Cumières pour la croisière.

À la barre, une capitaine. Une vraie : elle mène son bateau avec une telle assurance qu'il lui arrive de le piloter sans tenir la barre. « Elle conduit même sans les mains ! », s'est exclamé quelqu'un, et tout le bateau a applaudi. Et tout en pilotant, c'est elle qui nous racontait la rivière et ce qu'elle nous montrait. Pour rejoindre Reims par les canaux, il faut compter une journée et demie, à cause d'une chaîne d'écluses et d'un souterrain de 2,6 km.[40] Les écluses fonctionnent comme des ascenseurs, qui rattrapent le relief en changeant le niveau de l'eau. Et autrefois, avant les moteurs, on pratiquait la « navigation à la bricole » : depuis la berge, des hommes et des femmes halaient les bateaux à la force des épaules, une sangle reliée à un câble. Nous avons trouvé cela très dur. Heureusement, aujourd'hui, c'est le moteur qui tire, et nous qui tenons la coupe.

[40] Les sources consultées donnent au souterrain du Mont-de-Billy, sur le canal de l'Aisne à la Marne, une longueur de 2 302 m, soit 2,3 km. Sources : Wikipédia, canal de l'Aisne à la Marne.

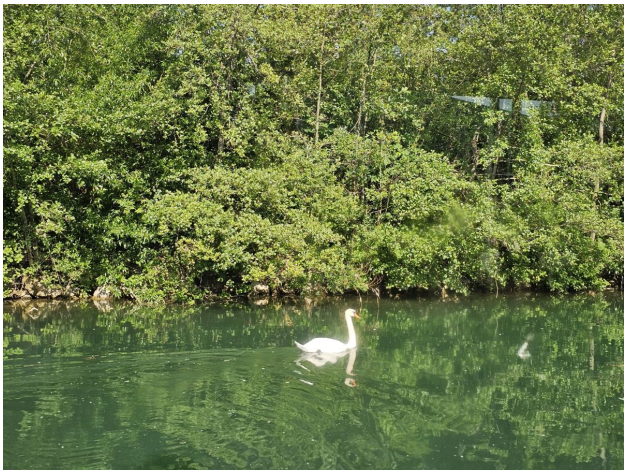
Au passage, notre capitaine nous a montré une petite île de la Marne, sans aucune commodité : ni courant, ni eau potable, ni électricité, ni gaz. Un petit groupe de familles s'y retrouve malgré tout, et elles s'y rendent avec un petit bateau baptisé du nom d'une maman. Il ne leur manque qu'un champagne de Cumières pour que ce soit le paradis.

Puis le bateau a donné de la voix. On a souhaité, une nouvelle fois, un joyeux anniversaire à Charly, qui aurait paraît-il « 20 ans… hors taxe ». Deux jours de suite, deux « Joyeux anniversaire » : au rythme où nous allions, Charly fêterait bientôt ses 70 ans en même temps que le Cercle. L'équipage s'est révélé une troupe de chanteurs : « Santiano » a résonné sur la Marne, Michaela, notre serveuse italienne, a fait taper tout le monde dans les mains, et Charly lui-même a chanté. Pour les absents : c'était magnifique. L'équipage avait aussi le sens des affaires : on pouvait glisser son numéro de téléphone dans un petit cochon pour un « tirage au sort » en fin de journée et, pour « maximiser ses chances », l'écrire sur un billet de cinq euros. Nous n'avons jamais su qui avait gagné ; l'équipage, si.

Le patron du bateau, lui, a un parcours qui ne doit rien au hasard. Ingénieur en mécanique de formation, il faisait de la musique en parallèle et jouait du piano, jusqu'à ce qu'une opération de la main l'en empêche. Musicien sur un bateau, il a voulu rester dans ce monde-là : il a acheté le sien et créé sa compagnie en juin ou juillet 2025 seulement. Elle compte déjà deux bateaux ; sa femme est sur le second, dans une autre région. Un ingénieur pianiste, une capitaine qui pilote sans les mains : sur la Marne, on ne fait rien comme ailleurs.



Au fil de la Marne.



Un passager clandestin, très élégant.



Le Cercle en croisière.



Les coteaux de la vallée de la Marne.

Épernay et La Banque

Retour à terre vers 11 heures, et tour d'Épernay en car : Notre-Dame, l'avenue de Champagne et ses grandes maisons, Moët & Chandon en tête, le rond-point de l'obélisque, puis une petite promenade à pied jusqu'au déjeuner.

La Banque porte bien son nom : depuis plus d'un siècle, on y a traité bien des affaires liées à l'histoire du champagne, et il en reste le grand comptoir, les casiers et la fameuse salle des coffres. Au menu : brochette de lotte sauce champagne ou pavé de bœuf sauce poivre, puis tartelette chocolat-framboise ou tiramisu aux fruits rouges. Un toast fut porté au président, et le voyage salué comme la cerise sur le gâteau des 70 ans du Cercle.

Et puisqu'un anniversaire n'arrive jamais seul, nous avons aussi fêté celui de Paul. Charly le vendredi, Paul le samedi, le Cercle tout le week-end : ce voyage était surtout une tournée d'anniversaires, avec des visites de caves entre deux.

Détail savoureux : les toilettes de La Banque sont installées dans d'anciens casiers rouges façon salle des coffres. Pour une fois, nous sommes entrés dans la salle des coffres d'une banque, et nous en sommes ressortis plus légers.



La Banque, à Épernay.



La salle des coffres, version moderne.

Dans le car de l'après-midi, la digestion a suivi son cours. Certains ont même testé la position « tête renversée, mains derrière la nuque ». Nous ne citerons personne. Les intéressés se reconnaîtront.

Borel-Lucas, à Étoges : plusieurs terroirs pour un assemblage

À Étoges, village connu pour son château, la maison Borel-Lucas a été fondée en 1929 par Marcel Lucas. Jean-Marie, Roseline, Christophe et Céline Crépaux en perpétuent aujourd'hui le savoir-faire. Leurs vignes sont à Étoges, à Cramant, Grand Cru de la Côte des Blancs, et dans la vallée de la Marne : une même maison peut ainsi assembler plusieurs origines, et la diversité ne se trouve pas seulement d'une maison à l'autre, mais aussi à l'intérieur de chacune. Autour des tables rondes, les fiches de dégustation se sont noircies, et les bons de commande aussi.



Arrivée chez Borel-Lucas, à Étoges.



Les fiches de dégustation se noircissent.

Sur la route de la dernière maison, l'ambiance du car est montée d'un cran : on écoutait le générique de « Oui-Oui ». Jacqueline, elle, ne connaissait pas : elle n'avait pas la télévision. Réponse immédiate dans le car : « Jacqueline a bon goût ! » Puis Sabine a pris le micro : « Hier, je vous ai dit : ne pleurez pas, ou rigolez. Ici, de nouveau, ne pleurez pas, ou soyez heureux de déguster encore une dernière fois des champagnes. »

François Vallois, à Bergères-lès-Vertus : la fraîcheur et deux chemins vers le rosé

Dernière maison du voyage, au pied du Mont-Aimé : François et Brigitte Vallois, trois générations de savoir-faire. Ici, une mention revient sur presque toutes les fiches : « pas de fermentation malolactique ». Ce n'est pas un détail décoratif, c'est un choix de style, celui de la fraîcheur. Nous avons goûté le Blanc de Blancs Premier Cru, le Vieille Vigne Les Falloises 2020, et surtout deux rosés que tout oppose dans leur fabrication : un Rosé Brut, 85 % chardonnay et 15 % pinot noir vinifié en rouge, et un Rosé de Saignée, 100 % pinot noir. Derrière une couleur, il y a des raisins et une façon de les travailler.

Nous avons été accueillis par Céline, la fille de François et Brigitte. Partie d'abord travailler ailleurs, elle est revenue travailler avec ses parents.[41] Votre rapporteur lui a demandé ce que faisait son compagnon : il travaille dans un garage, mais donne beaucoup de coups de main à la vigne. Anne lui a ensuite reproché sa curiosité. Sa défense : quand on lui parle des vignes, il ne peut que croire ce qu'on lui raconte ; quand on répond à une question plus personnelle, il observe si la réponse vient avec la même fluidité. Le Cercle a donc aussi son détecteur de sincérité. Ici, le test a été passé haut la main.

[41] Le site de la maison donne le numéro de portable de Céline comme contact, et un blog spécialisé annonçait dès 2016 que Céline Vallois, la fille de François, devait reprendre la vinification en 2021. Sources : Champagne François Vallois, contact ; Wine Tomas, Bergères-lès-Vertus.

À ses côtés, leur employée, enceinte et déjà bien avancée, est venue répondre à nos questions avec brio et un grand professionnalisme. Tout le monde l'a trouvée très compétente : la relève de la Champagne était là, et même un peu plus.

Votre rapporteur a voulu savoir si la réserve, celle placée à la coopérative, était nominative ou collective. Réponse de Céline : elle est collective. Pour la libérer, savoir qui l'utilise, quand et combien, tout le monde se réunit : tout se discute ensemble.[42] Au troisième jour, le Cercle ne se contentait plus de déguster : il menait l'enquête, et il découvrait qu'en Champagne, même la réserve se partage.

[42] Les sorties de réserve sont en effet décidées collectivement par l'interprofession, ce qui évite la tentation de la spéculation ; un vigneron peut néanmoins obtenir une libération individuelle en cas de récolte insuffisante pour aléas climatiques. Cela confirme ce que Céline nous a dit. Sources : Réussir.

Au moment de partir, devant le car, un membre a remercié nos hôtes pour une série de dégustations qui se « terminait en beauté », et, selon notre tradition, nous leur avons chanté une petite chanson. Trois jours, trois façons de remercier : le ban, la chanson, et les cartons. Car à 18h24, la soute du car était pleine, et parfaitement rangée.

Pour les amateurs : malolactique et rosés

La fermentation malolactique, facultative, transforme l'acide malique en acide lactique : elle diminue l'acidité et apporte des notes briochées ou beurrées. L'éviter, comme chez Vallois, préserve la vivacité.[43] Il ne faut pas la confondre avec la prise de mousse, la seconde fermentation en bouteille, qui crée les bulles.

Pour le rosé, deux méthodes : le rosé d'assemblage, propre à la Champagne, mêle des vins blancs à 5 à 20 % de vin rouge ; le rosé de saignée naît du contact du jus avec les peaux des raisins noirs.[44] Chez Vallois, nous avions les deux côte à côte : une leçon de vinification en deux verres.

Sources : [43] Comité Champagne, la fermentation · [44] Comité Champagne, le champagne rosé



Chez François Vallois, la dernière maison du voyage.



18h24 : la soute est pleine.

Le banquet : Robert ouvre le livre des souvenirs

Le soir, retour à Terre de Craie, là où tout avait commencé le mercredi. Changement de tenue pour le banquet de clôture : le costume était de sortie ; la cravate, elle, n'est plus obligatoire depuis quelques années. Les traditions se maintiennent, mais le cou respire. Au menu : jambon de Reims et moutarde de Reims, ou salade de chou rouge au hareng fumé ; ballottine de poulet sauce poulette, ou filet de bar aux petits pois ; fromages de nos régions ; tarte au citron meringuée, ou panna cotta au caramel au beurre salé.

Puis Robert, dont le père fut l'un des premiers membres du Cercle, nous a fait l'honneur de raconter les débuts du Cercle. C'était une histoire que nous attendions avec impatience et curiosité, et elle n'a déçu personne.

> « Après la guerre, raconte Robert, la plupart des vignerons vendaient leur vin en barrique au négoce, qui l'assemblait à sa façon, parfois avec du vin d'Algérie, surnommé le « vin médecin », parce qu'il « revigorait » les vins fatigués. »

C'est là que tout commence. En 1956, deux amis pharmaciens, anciens de l'ULB, l'un à Bruxelles, l'autre à Saint-Gilles, partent ensemble en France dans une petite Renault. Ils mangent bien, ils

goûtent, et ils rapportent des bouteilles « mises en bouteille au château ». Bientôt, ils réunissent quelques amis le dimanche matin, puisque les pharmacies étaient ouvertes le samedi, « à la bonne franquette, dans l'arrière-cuisine de la pharmacie ». On goûte, on raconte ses voyages. Le Cercle est né. L'un des deux pharmaciens était le cousin germain de la mère de Robert ; son père, ingénieur, a rejoint le groupe peu après, avec d'autres amis.

Les débuts avaient leurs usages : les réunions se terminaient par un repas de midi « largement arrosé », qui finissait souvent en chansons. « Je ne dis pas qu'on sautait sur les tables, mais enfin, ce n'était pas loin. » Puis vint la réforme. Au départ, chacun apportait sa bouteille sur un thème donné, avec quelques doublons, quand plusieurs membres avaient fait leurs courses au même magasin. Ensuite, on a confié chaque réunion à un responsable, qui choisissait les vins, se documentait et dessinait parfois à la main, sur de grands panneaux, la carte du vignoble à l'étude. C'est la structure que nous connaissons aujourd'hui, devenue, selon Robert, « quasiment scientifique ».

Et les dames ? Au début, pendant que ces messieurs dégustaient, elles prenaient le thé et les pâtisseries dans une autre pièce. Puis elles ont eu droit aux mêmes vins… mais à un autre étage. Elles ne sont devenues membres à part entière que dans les années 1990, après plus de trente ans de Cercle exclusivement masculin. Elles ont attendu longtemps pour déguster au même étage que les messieurs ; aujourd'hui, elles ont largement rattrapé leur retard.

Cela donne une autre saveur à nos soixante-dix ans. Ce n'est pas seulement une date : ce sont des membres qui ont donné de leur temps, préparé, cherché, organisé, et donné envie aux suivants de continuer. En 1956, le Cercle se réunissait dans l'arrière-cuisine d'une pharmacie ; en 2026, il fêtait ses 70 ans en croisière sur la Marne. Et puisque les repas des débuts finissaient en chansons, notre bateau chantant n'était pas une entorse aux traditions : c'était un retour aux origines. Merci, Robert.



Le banquet de clôture à Terre de Craie.



La tarte au citron meringuée, pour finir en douceur.

Avant d'aller dormir, les dernières consignes : les chambres sont libres jusqu'à 11h30, il n'y a rien à payer à l'hôtel, et… certains n'ont toujours pas récupéré leur commande de la toute première dégustation, chez Pougeoise, qui les attend derrière l'accueil. Quatre jours de dégustations, et certains avaient déjà oublié leurs cartons du premier soir. C'est dire la qualité des suivants.

Dimanche 10 mai

Le retour, et un coffre qui se vide

Dernier petit-déjeuner, derniers cartons, derniers au revoir devant le Relais du Vigneron avec ceux qui rentraient par leurs propres moyens. À 10h48, le coffre du minivan était de nouveau plein jusqu'au toit. Le mercredi, nous nous demandions si les bagages rentreraient. Le dimanche, la question était de savoir si les passagers rentreraient encore avec les cartons.



Les au revoir devant le Relais du Vigneron.



Le coffre, version retour.

Départ de Vertus à 10h53, puis la grande tournée des déposes à travers la Belgique, de 13h30 à 17h30 environ. À chaque arrêt, le coffre se vidait un peu, et le minivan aussi. Un plein d'essence plus tard, à 18h32, la clé était déposée dans sa boîte : c'était la fin officielle du voyage. Le car avait une chauffeuse professionnelle ; le minivan avait mieux, un membre du Cercle, qui l'a rendu à l'heure et avec le plein.



Tout le monde à bord pour le retour.



18h32 : fin officielle du voyage. Le reste, ce sont des souvenirs.

Ce que ce voyage nous laisse

Nous ne sommes pas seulement revenus avec des cartons et des noms de maisons. Nous avons rencontré des histoires de familles, du XVIIIe siècle à aujourd'hui, des choix de vinification, des façons de nous recevoir, et des visages derrière les étiquettes. Nous avons vu un cépage oublié, un architecte dessiner son vin, un bidule, deux dégorgements à la volée, une cuvée et une taille, des bouteilles qui travaillent en dormant, et deux chemins vers le rosé.

Et nous avons nos propres souvenirs : Juliette et Bernard dans l'équipée bruxelloise, Jacqueline au bras de Maxime Ullens, les petits cailloux dans la cave, les bans de remerciement, la rue Courte Pilate, l'appel des tiramisus, la petite voix de Bernard, les anniversaires de Charly, de Paul, de Sabine et Bruno, le bateau qui chantait, la mémoire de Robert.

Merci à Bruno et Sabine pour la préparation, les repérages, le guide et le dossier technique. Merci à nos hôtes, qui nous ont ouvert leurs caves et leurs histoires. Merci à notre chauffeuse, maîtresse des ruelles de Congy et de la marche arrière. Merci à Charly pour le champagne et la chanson, à Paul pour son anniversaire, et à Robert pour ses souvenirs. Et merci à tous les voyageurs, compagnons du minivan et du car, voisins de table et auteurs de questions : sans vous, je pourrais vous lire un itinéraire. Grâce à vous, j'ai un voyage à raconter.

Les bouteilles finissent par se vider. Les souvenirs, eux, permettent de resservir. À notre Cercle, à ses soixante-dix ans d'histoire, et aux prochains voyages !