



# Vignerons d'aujourd'hui

Cent ans après la révolte des vignerons champenois de 1911, particulièrement vive dans l'Aube (*lire p. 27*), la donne a bien changé. Acteurs économiques importants, les vignerons d'aujourd'hui sont des chefs d'entreprise, au cœur des grands enjeux. Révision de l'aire d'appellation d'origine contrôlée (AOC), droits de plantation, environnement, œnotourisme, marketing, innovation "produit"... Dans l'Aube, les débats et préoccupations sont ceux de la Champagne tout entière. Texte: Philippe Schilde. Images: Michel Jolyot.

## emploi

La viticulture auboise génère environ 1 500 emplois salariés en CDI. Elle recrute également un grand nombre de saisonniers, surtout au moment de la récolte (25 000 vendangeurs environ).

**D**ans l'Aube, l'activité viticole – le champagne – représente près de la moitié du chiffre d'affaires de la branche agricole, soit presque autant que l'élevage et les différentes cultures réunis (céréales, betterave, pomme de terre...).

Et cela alors même que la vigne n'occupe qu'une faible part des terres cultivées : près de 8 000 hectares à flancs de coteaux, sur un total de 380 000 hectares. C'est dire l'importance de ce secteur pour l'économie auboise, et la valeur du travail des vigneronnes. Durant un siècle, patiemment, ces dernières ont opéré une véritable révolution économique. Et, en dépit des crises, l'activité a continué – globalement – de progresser.

« À elle seule, notre entreprise, l'Union auboise, réalise plus de 80 millions d'euros de chiffre d'affaires tous les ans ; l'impact est évidemment très significatif sur la vie du département », remarque Laurent Gillet, président du directoire de cette union de coopératives située à Bar-sur-Seine – plus connue sous le nom de Champagne Devaux.

Après deux années difficiles liées à la crise économique et financière, Laurent Gillet retrouve le sourire. Sur les neuf premiers mois de l'année, les volumes vendus sont en hausse de 14,7 %, atteignant des scores très proches de ceux de 2006, sur la même période. Après être descendu sous la barre symbolique des 300 millions de cols en 2009, le cumul sur les douze derniers mois était remonté, fin septembre, à 317,1 millions de bouteilles. Avant de se réjouir davantage, Laurent Gillet attend toutefois de voir les résultats au 31 décembre, sachant que, en moyenne, le dernier trimestre représente 43,3 % des expéditions d'une année entière. « Certes, nous retrouvons les rythmes de 2006 sur les

volumes. Mais ce qu'il faut désormais, c'est reconquérir les niveaux de valeur. Ce sera notre combat de 2011 », insiste Laurent Gillet. En effet, pour écouler les surstocks, certains opérateurs n'ont pas hésité à brader la marchandise. Par exemple, on a pu trouver des bouteilles à moins de 10 euros dans les têtes de gondole de la grande distribution. Cela remet en question le long travail de construction de prix réalisé ces dernières années. En 2009, le chiffre d'affaires global de la Champagne (5,7 milliards d'euros) a ainsi subi une baisse de 16,6 % par rapport à 2008.

### EXTENSION DE L'AIRE D'APPELLATION : ESPOIRS NOTAMMENT POUR LA CÔTE DE TROYES

La Champagne viticole est reconnue pour la force de son organisation économique, très régulée, sous le contrôle du Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC). Ce dernier veille à préserver les grands équilibres entre l'ensemble des acteurs de la filière (vendeurs au kilo, récoltants-manipulants, coopératives et négociants). La Champagne s'efforce ainsi de maîtriser sa croissance et reste très attentive à l'adéquation production/consommation.

Justement, l'un des challenges que doit aujourd'hui relever la Champagne est la révision de l'aire géographique d'appellation. En 2003, le Syndicat général des vigneronnes (SGV) a initié cette démarche visant à reconsidérer la délimitation issue de la loi de 1927 ; l'objectif est de pouvoir répondre, si besoin est, à une hausse de la demande. En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, en effet, la consommation mondiale a battu des records : 338,8 millions de bouteilles expédiées en 2007, contre 253,2 en 2000. Le territoire de l'AOC Champagne étant strictement délimité et les rendements, limités, il devenait nécessaire de replanter de la vigne sur les parcelles les mieux exposées pour espérer progresser davantage. Depuis plusieurs années, une commission

d'experts travaille sur le terrain. L'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) devrait confirmer, en février 2011, quelles sont les nouvelles communes potentiellement concernées par cette révision (45 a priori, dont un tiers dans l'Aube). Ensuite, l'Institut entamera un travail plus précis de sélection des meilleures parcelles, ce qui prendra quelques années supplémentaires. En effet, rien que dans l'Aube et la Haute-Marne, plus de 30 000 parcelles de vignes sont recensées à ce jour...

« Nous sommes pleinement concernés », note Joël Falmet, vice-président du SGV et viticulteur à Rouvres-les-Vignes. D'abord, parce qu'il y aura probablement « des plus et des moins » dans certaines communes actuellement en production de raisin (63 dans l'Aube sur 319 pour l'ensemble de l'appellation). Ensuite,

parce que, si l'on devait aller au bout de cette démarche de révision, 11 villages de la Côte de Troyes pourraient voir la vigne refleurir le prolongement de la butte de Montgueux : Bouilly, Fontvannes, Javernant, Laines-aux-Bois, Macey, Messon, Prugny, Saint-Germain-L'Épine, Souigny, Torvillers et Villery. Cela conforterait le site de Montgueux, dont le chardonnay est très apprécié. » Réputée pour sa forte proportion de pinot noir dans la Côte des Bars (85 %, soit plus du double que pour le reste de la Champagne), l'Aube serait alors en mesure d'amorcer un rééquilibrage chardonnay/pinot noir – les deux cépages utilisés avec le pinot meunier pour produire du champagne. Dans le sud du département, quatre nouvelles localités pourraient aussi rejoindre le cercle des communes en AOC : Arrelles, Balnot-la-Grange, Bossancourt et Étourvy. « Quant à Troyes, il lui serait possible d'intégrer la zone dite "d'élaboration" où, même si l'on ne cultive pas de raisin, on peut le manipuler, c'est-à-dire le vinifier,

### FORMATION

Forment aux métiers de la vigne : le lycée agricole Baltet, à Saint-Pouange et Bar-sur-Seine (voies adulte et apprentissage), et la maison familiale et rurale des Riceys.

l'assembler, l'embouteiller, le stocker... », précise Joël Falmet. Une maison de champagne pourrait alors parfaitement s'installer dans la capitale des comtes de Champagne... Un atout certain, en termes de notoriété. » Si Joël Falmet emploie le conditionnel, c'est que, pour l'heure, « rien n'est figé », comme le rappelle le président du SGV, Pascal Férat. Quoi qu'il en soit, pour le Syndicat général des vigneronnes, rien ne pourra être décidé tant que la question des droits de plantation n'aura pas été réglée – le SGV s'opposant fermement à la libéralisation voulue par l'Union européenne. Et aucune annonce sur l'extension de l'aire ne sera faite tant que le travail sur le parcellaire ne sera pas achevé. Joël Falmet est d'accord : « Il ne serait pas concevable d'élargir pour appauvrir. » Il relève toutefois que « l'extension de l'aire représenterait (à l'horizon 2020, si tout va bien) une bouffée d'oxygène, notamment pour les jeunes ». Le prix du foncier viticole est, il est vrai, très élevé. Il faut déboursier entre 700 000 et 1 million d'euros par hectare, selon l'endroit, pour acheter de la vigne.



## La Champagne à Anvers, en janvier

Quelque 50 000 visiteurs par an sont accueillis dans les caveaux du département. Image, notoriété... Le champagne est l'un des grands "produits d'appel" touristiques de l'Aube. C'est pourquoi le Conseil général participe à sa promotion à travers le CDT (Comité départemental du tourisme). En janvier 2011, ce dernier ira – accompagné de vigneronnes – au Salon international des vacances d'Anvers (Belgique), dont l'invitée d'honneur est la Champagne-Ardenne.

### PARCOURS

■ Maison, fondée en 1808, qui possède des caves datant de l'époque de Bernard de Clairvaux (XII<sup>e</sup> s.).

■ 54 hectares de vignes en production ; près de 1,5 million de bouteilles expédiées par an, dont 70 % à l'export.

■ Installation de pressoirs ultramodernes et construction d'un nouveau cellier avec toit photovoltaïque pour réduire de 20 % la consommation électrique du domaine... Le mariage de la tradition et de l'innovation technologique.



DÉGUSTATION SUR LA VOLGA des champagnes Drappier, lors d'une présentation de la gamme à des invités russes.

« Nous sommes une entreprise intergénérationnelle. La vigne, ça vit cinquante ans au moins. Et si les bourgeons font de beaux fruits, c'est que l'on a bien su tailler les rameaux des années précédentes. Notre maison est assez vaste pour que nous puissions tous y travailler, sur différents métiers.

FAMILLE DRAPPIER (MICHEL, CHARLINE ET ANDRÉ), à Urville.

### PARCOURS

■ Six hectares de vignes à Montgueux (85 % en chardonnay, 15 % en pinot noir), 50 000 bouteilles produites par an.

■ Achat de 40 ares supplémentaires de vignes en 2010 pour pouvoir continuer à augmenter le tirage et les ventes.

■ Étienne Doué vient d'élaborer une nouvelle cuvée, avec l'œnologue Philippe Narcy, baptisée Il était une fois. Son leitmotiv : « Créer des champagnes qui ont une identité. » Celle-là rassemble les cuvées les plus représentatives des six dernières années.



« Je me suis lancé en 1973, après avoir travaillé comme salarié. Créer un tel outil en l'espace d'une génération, c'est quelque chose de fou, c'est un investissement financier et physique énorme. Fasse qu'un de mes deux enfants prenne le relais pour pérenniser l'exploitation. ÉTIENNE DOUÉ, à Montgueux.



## la route des bulles

La Route du champagne en fête est un événement organisé depuis 1996 par l'Association de promotion du vignoble champenois. En 2011, rendez-vous dans la vallée de l'Arce (6-7 août). À l'honneur: la Belgique.

### ÉQUIPEMENTS ET CONDUITE DE LA VIGNE: DES EFFORTS CONSIDÉRABLES

À Montgueux, Étienne Doué (vice-président des Vignerons indépendants de la Champagne) fait partie de ces vigneron qui voient d'un bon œil une extension pouvant faire naître une nouvelle "mini-région" dans le paysage champenois. « Cela profiterait à des particuliers qui ont des terres bien exposées. Surtout, cela bénéficierait à toute l'économie locale. » Ce travailleur acharné, qui a créé son exploitation *ex nihilo* il y a trente ans, a dû consentir des investissements énormes « l'espace d'une génération ». Il soutient la régulation et espère voir se poursuivre l'expérimentation de la "réserve individuelle" (vins bloqués en cave pour parer aux aléas climatiques). « C'est une assurance économique pour nous », affirme-t-il. Afin d'extraire le moût\*, vinifier et stocker les vins, des centres de pressurage et des cuveries ont été construits ou agrandis un peu partout dans l'Aube, sur l'aire d'appellation. Impossible d'énumérer la totalité des lourds investissements injectés dans l'inox et la thermorégulation dernier cri – de Colombé-le-Sec à Villenauxe-la-Grande, en passant par Essoyes ou Ville-sur-Arce. Quelles que soient leurs tailles, les structures semblent en tout cas prêtes pour la reprise. « En dix à quinze ans, chacun des acteurs a vraiment consenti un effort d'équipement considérable », constate Laurent Gillet, mettant aussi l'accent sur un aspect moins spectaculaire, mais tout aussi important, que sont « toutes les améliorations apportées dans la conduite de la vigne ». Dans l'Aube, depuis longtemps, existe un engagement dans la viticulture raisonnée, dite aussi durable (travail des sols, enherbement, viticulture de précision...). L'objectif est de limiter les intrants et d'accroître la qualité. « Il reste encore des marges de manœuvre, mais ce mouvement s'accélère. Ce



qui est bon pour la qualité est aussi bon pour l'image d'une Champagne respectueuse de l'environnement », remarque Patrick Vigne, en charge du développement à l'Union auboise. Le "bio", qui a également fait son apparition, demeure toutefois un marché de niche pour le moment. Il est plus que jamais nécessaire de savoir répondre aux attentes et aux goûts de consommateurs très différents, en France comme à l'étranger – le champagne étant l'un des vins qui s'exportent le mieux au monde. La maison Drappier, par exemple, le sait bien... elle qui expédie les deux tiers de sa production hors de l'Hexagone. Pour gagner le monde, rien ne vaut la *business class* des grandes compagnies aériennes. On boit du Drappier sur Air Canada, Air Malte, Japan ou China Airlines, entre autres! Dans les airs, la concurrence est rude. Le choix se fait donc sur la qualité. Les grands sommelières, qui recherchent également des cuvées d'exception au sol, apprécient les innovations "produit" proposées dans l'Aube. Exemples: la production d'extra-brut (de 0 à 6 g de liqueur par litre) ou de champagnes rosés, très en vogue.

### ANTICIPER LES TENDANCES

Cette mode du rosé, certains l'ont vu venir. Comme leurs homologues des Riceys et de Balnot, les coopérateurs de Neuville-Buxeuil (Champagne Clérambault) ont habilement mis le cap sur la production de vins colorés – des rouges issus de pinot noir, destinés à composer les plus prestigieux rosés de la Champagne. « Nos terres bénéficient d'un potentiel exceptionnel pour les vins de couleur. Nous avons su exploiter cette veine avant même l'explosion du marché du rosé, lequel a parfaitement résisté à la crise », souligne le président de la coopérative, Emmanuel Mannoury. Cinq cuves de



“ Nos deux coopératives ont trente ans d'écart. Nées sous des auspices politiques différents, leur motivation était néanmoins la même: la mise en commun d'outils pour mieux travailler le raisin, pour innover. Aujourd'hui, nous défendons toujours les mêmes valeurs et travaillons en parfaite intelligence. CHRISTIAN ET MICHEL JOJOT, cousins, présidents des deux "coops" des Riceys.

25 000 kg de type Ganimède (très perfectionnées) ont permis d'augmenter et d'améliorer sensiblement la production. Résultat, cette année, Moët & Chandon est venu acheter tous ses vins rouges dans le sud de l'Aube! Clérambault peut ainsi préparer son 60<sup>e</sup> anniversaire dans la joie. Festivités prévues en juillet 2011! Plus intimes que les champagnes rosés, d'autres belles cuvées sont élaborées dans le secret des caves. Certains vigneron passionnés ont ainsi eu la bonne idée de remettre à l'honneur de vieux cépages autorisés, comme l'arbane, le pinot blanc (ou blanc vrai) et le petit meslier. C'est le cas de Moutard, à Buxeuil. Il a été le premier à composer une symphonie à six cépages (ces trois-là, en plus des pinot noir, meunier et chardonnay). C'est encore le cas, à Celles-sur-Ource, de Gerbais – qui a sorti avec succès L'Originale (100 % pinot blanc) – ou de Gautherot, qui peaufine L'Exception (assemblage de pinots noir et blanc). Dévoilé en 2011, ce vin subtil s'inscrit dans "dans la mouvance des extra-brut". Ces bulles typées permettent de se démarquer et, souvent, d'être distingué.

### UN QUART

De la Côte des Bars jusqu'à Villenauxe-la-Grande, en passant par Montgueux, l'Aube représente près d'un quart de la Champagne viticole.

C'est le cas, justement, de François Gautherot, en vedette au dernier Salon de l'agriculture pour avoir été récompensé cinq années de suite au concours général agricole (quatre médailles d'or et une d'argent). Et c'est aussi le cas de bien d'autres vigneron du département, régulièrement en bonne place dans les concours dédiés au champagne. « Dire qu'il fut une époque où l'on voulait nous classer en champagne de seconde zone... », dit en souriant François Gautherot. Ce temps-là est bel et bien révolu.

\* Jus récupéré après pressurage et avant l'étape de fermentation alcoolique.

“ Le virage vers un plus grand respect de l'environnement (pris à juste raison) a entraîné, à mon sens, un certain retour aux traditions dans la manière de produire le raisin. Dans les vignes, réduire l'usage des désherbants oblige à passer plus souvent le tracteur, par exemple. Globalement, en limitant les intrants, nous sommes amenés à réaliser plus de tâches qu'avant. Mais le travail est allégé grâce à la technique. Exemple: les prétailleuses mécaniques. FRANCIS BRULEZ, Champagne Louise Brison (Noë-les-Mallets).



### PARCOURS

■ En 1984, Chantal et François Oudard créent leur marque. Depuis, ils ont été rejoints sur l'exploitation par leurs fils diplômés en viticulture, Sébastien (25 ans) et Florian (24 ans). Quant à Kévin (22 ans), cuisinier, c'est le chef de l'hôtel-restaurant *Le Flaubert*, repris par la famille.  
■ 40 000 bouteilles de champagne produites et vendues sur place par an.  
■ Chantal est fortement impliquée dans le tourisme.



“ Quand on est à une heure de Paris et sur l'axe Épernay-Troyes, il faut jouer la carte de l'œnotourisme. Nos clients sont à 30 % belges, mais aussi anglais et américains. Nous cherchons à innover: déjeuner en montgolfière, calèche dans les vignes, parcours pour non-voyants, etc. CHANTAL OUDARD, à Villenauxe-la-Grande.

## Le vignoble de champagne dans l'Aube

**2 523 exploitants**

sur 7 665 hectares en production (33 077 hectares dans toute la Champagne). Cépages: pinot noir (83 %), chardonnay (12 %), meunier (4 %), autres (1 %). Près de 100 000 tonnes de raisin à la vendange 2008.

**2 records détenus**

Les Riceys: plus grand terroir de Champagne, avec 800 hectares en appellation (devant Vertus, 564 hectares). Celles-sur-Ource: plus grand nombre de récoltants-manipulants de la région, avec plus de 50 marques (devant Le Mesnil-sur-Oger).

**13 coopératives**

L'Union auboise en regroupe 12: Arrentières, Balnot-sur-Laignes, Colombé-le-Sec, Coteaux du Landion, Fontette, Neuville, Cave Riceys, Viticole Riceys, Urville, Ville-sur-Arce, Celles-sur-Ource, Vignerons de l'Union auboise. Barfontarc est la 13<sup>e</sup>.

**2,73 hectares**

Superficie moyenne d'une exploitation viticole dans l'Aube, où le terroir est moins morcelé qu'ailleurs en Champagne.

### PARCOURS

■ Les Riceys, seule commune de l'Aube à posséder deux "coops": la Cave coopérative des Riceys (fondée en 1922) et la Coopérative viticole (fondée en 1953, fusionnée en septembre dernier avec sa voisine de Balnot-sur-Laignes née en 1923).  
■ Productrice de vins de couleur au départ, "la Cave" élabore son premier champagne en 1930 (30 hectolitres).

■ "La Viticole" est restée dans la prestation de services. Quant à "la Cave", elle élabore des champagnes et coteaux champenois sous la marque *Marquis de Pomereuil*. En 2000, elle a mis en place une cuverie "rosé". Pari gagnant: les champagnes rosés de Piper-Heidsieck, Veuve Clicquot, Perrier-Jouët, Devaux ou Jacquart s'appuient sur la qualité spécifique des vins des Riceys.