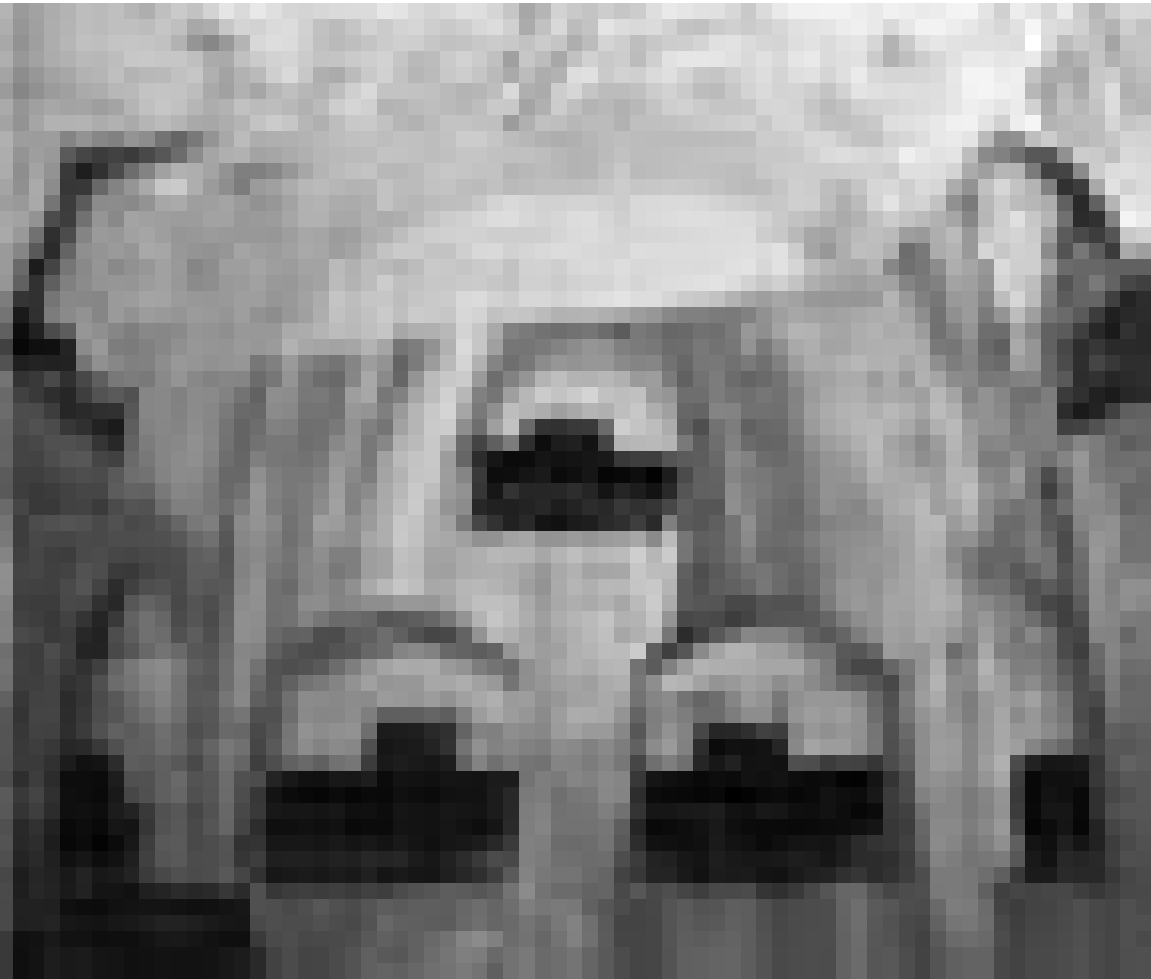


CHAMPAGNE

Championne des bulles



La visite des "crayères" se révèle comme carrément impressionnante. (photo dans "Wein" de André Dominé, éd. Könemann, 2000)

Trop près pour des vacances, trop loin pour une excursion, la Champagne se prête à merveille pour fuir les excès patriotiques.

(roga) - Serait-ce un déficit flagrant en potentiel patriotique, voire un sombre penchant de trahison à la patrie nourricière que de fuir feux d'artifice et masses en délire vers les terres effervescentes de la Champagne? Toujours est-il qu'en ce lundi du 23 juin dernier, l'on pouvait entendre très souvent l'accent ardennais de nos compatriotes sur le parvis de la cathédrale de Reims ou dans les crayères des caves champenoises.

Marketing et réalité

Le dit "Champagne" est sans doute le vin le plus connu sur la planète. Les imitations sont fréquentes et crémeuses, mais la dénomination est désormais protégée et seules les quelque 330 millions de bouteilles produites sur les 30.000 hectares de vigne en Champagne, sous 13.000 marques différentes, peuvent se prévaloir du sigle prestigieux. La proximité de deux des principaux clients des vins de Champagne pourrait prédestiner cette région à une intense activité touristique, surtout durant les fins de semaine. Il est d'autant plus étonnant de constater que le tourisme n'atteint pas les proportions de celui en Bourgogne. Surtout du côté des bons petits hôtels et des restaurants prônant les produits du terroir, l'offre est relativement restreinte, même si des exceptions attrayantes existent. Evidemment, la région Champagne-Ardenne et les départements concernés font des efforts pour améliorer l'image de marque de la région. Ainsi a-t-on vu Châlons-sur-Marne se transformer en Châlons-en-Champagne. Peut-être que le manque d'attrait d'une contrée, somme toute charmante du point de vue paysager, réside-t-il dans la modestie du patrimoine architectural, mis à part évidemment la cathédrale

de Reims et les grands domaines viticoles. Si l'on fait abstraction de quelques châteaux et domaines impressionnants, force est de constater que les villages pittoresques sont plutôt rares. Certes, un joli village comme Hautvillers mérite une petite halte, mais les voyageurs et voyageuses ont sans doute tendance à préférer les routes sinueuses à travers la Montagne de Reims. Cette dernière est un petit massif au sud de la ville, qui culmine à moins de 300 mètres d'altitude. L'ensemble a été transformé en parc naturel régional avec toutes les offres d'information et de signalisation qui permettent de le découvrir par des balades à pied, à vélo ou en voiture. A Verzenay, un observatoire dénommé "Phare de Verzenay" et qui avait été construit au début du 20e siècle, pour permettre une vue impressionnante sur la plaine champenoise, a été transformé en musée de la vigne. Si les commentaires audiovisuels des montages sont un peu dénués d'informations objectives, les panneaux d'exposition montrent d'une façon détaillée toutes les facettes de l'histoire du Champagne, notamment les conflits sociaux. Au vu des prix souvent faramineux des bulles champenoises, l'on s'attendrait à une richesse bien ancrée dans la population de la région, qui ne compte pas moins de 32.000 personnes travaillant dans le secteur de la vigne. Mais il semble que la richesse soit très mal répartie entre les grosses sociétés de négoce, souvent aux mains d'actionnaires étrangers à la région, et la foule de petits producteurs, qui livrent leur raisin aux grandes marques.

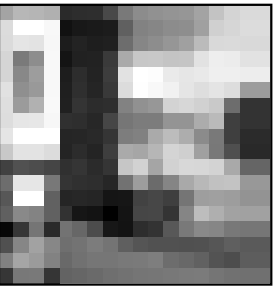
Goliath ...

Les contrastes sont spectaculaires entre l'un des plus petits producteurs et les géants. La

deuxième en rang des grandes boîtes se trouve à Reims dans un complexe vinicole de dimensions pharaoniques. L'histoire de la maison "Pommery" ressemble à celle de "Ferreira" à Porto, où la maison avait été catapultée au premier plan, grâce à l'esprit d'entreprise de la veuve dite "Ferreirinha". A Reims, les deux veuves les plus légendaires sont la veuve Cliquot et Mme Pommery. Ce fut Louise Pommery qui, devenue veuve en 1858, reprit de forte main la direction de la maison. Elle révolutionna le champagne en introduisant le "brut" dans une gamme qui, jusque-là, était composée uniquement de vins pétillants doux. En 1868, Mme Pommery fit relier 120 carrières de pierre souterraines, dites "crayères", exploitées déjà par les Romains, dans 18 km de galeries, pour stocker les précieuses bouteilles. La visite est impressionnante. On accède au réseau souterrain par un escalier de près de 120 marches, pour aboutir de la canicule du début de l'été à l'atmosphère carrément fraîche de dix degrés au fond des crayères. La production annuelle de la maison Pommery est de six millions de bouteilles. Mais pour assurer une continuité dans la qualité des vins, une réserve impressionnante de 25 millions de bouteilles a été constituée. La commercialisation du Champagne devient ainsi de plus en plus raffinée. Pommery a mis sur le marché une petite bouteille dénommée "Pop", ceci pour dévier un public jeune des boissons "design" à faible teneur alcoolique, vers l'effervescence naturelle du champagne.

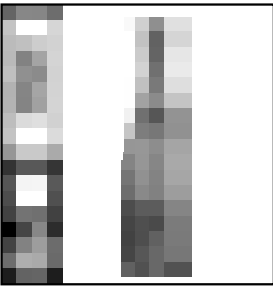
... et David

Avec moins de trois hectares de surface cultivée et une production de 20.000 bouteilles, Thierry Ruffin est l'un des plus petits producteurs à embouteiller sa propre production. Ici, les méthodes de culture biologique vont de père en fils, puisque le domaine est en biologie depuis 1970. Ils sont bien seuls, les Ruffin, car à l'heure actuelle l'on compte uniquement une demi-douzaine de confrères bio, éparpillés sur toute la région. Cette position exotique limite Thierry Ruffin dans son action, puisque le cahier de charges très strict lui interdit d'utiliser certaines machines utilisées par des collègues adeptes du chimique. Le travail est donc très artisanal et il faut une bonne portion de conviction pour tenir le coup. Cette année, les gelées tardives ont détruit presque 80 pour cent de la récolte des Ruffin. Il n'y a ni assurance, ni compensations publiques, et le fait de devoir travailler tous les jours son vignoble, en sachant bien qu'il n'y aura point de récolte, fait une peine immense à ce vigneron engagé. Le couple Ruffin n'est donc pas surpris du fait que leurs enfants sont bien déterminés à engager une tout autre carrière professionnelle que celle de vigneron. Le prestige du champagne n'y changera rien.



**Châtelain en Champagne** (rg) - L'une des toutes premières adresses de demeures de charme en Champagne se trouve un peu en marge des grands vignobles. Si le

**Château d'Etoges** se situe donc dans le patelin du même nom, il n'en demeure pas moins qu'au sud d'Epernay la surface couverte par les vignes devient plus éparse. Ce qui n'enlève rien à l'attrait de ce château construit au 17e siècle, au beau milieu du village, et qui depuis plusieurs générations est aux mains d'une famille "bourgeoise". Le château est dans cet intéressant état, entre une amorce de délabrement et des efforts réels pour conserver ce patrimoine historique. Les hirondelles sous les fenêtres sont aussi nombreuses que les crapauds dans l'étang, qui fait le pourtour du bâtiment. Autour de l'ensemble, un vaste parc avec des arbres majestueux et un jardin fleuri bien soigné. Une fois le pont franchi, l'accueil qui attend les hôtes est presque familial. Les chambres sont très vastes, bien équipées et extrêmement tranquilles. Les prix des chambres et des forfaits varient entre la chambre standard et la suite luxueuse, mais la relation qualité-prix est excellente. Si donc l'ambiance châtelaine a de quoi vous séduire, le restaurant risque de vous enthousiasmer. On pardonnera le fait que la salle pour fumeurs est plus jolie que celle pour non-fumeurs (sans doute surtout des Anglais). Une influence heureuse d'une clientèle étrangère: une attrayante offre de plats et d'un menu végétariens. Et pour finir, une dernière influence exogène très réussie: les pointes d'exotisme oriental dans une cuisine française très soignée. Ainsi, les plats traditionnels deviennent souvent très insolites, mais la qualité frôle le sensationnel. Avec une carte des vins raisonnable et un service parfait, déguster un menu "Champagne" au Château d'Etoges devient une véritable célébration décontractée. Renseignez-vous donc sur les forfaits weekend! **Le Château d'Etoges: F-51270 Etoges, tél. (0033) 3 26 59 30 08, fax 26 59 35 57, mailto:etoges1@wanadoo.fr et www.etoges.com**



**Fin Ruffin** (rg) - Faire un champagne bio n'est pas la chose la plus facile au monde. Si le domaine de **Thierry Ruffin** est minuscule par rapport aux grandes maisons, le travail et l'équipement de base sont relativement élevés. Il est d'autant plus étonnant que la maison Ruffin propose toute une gamme de champagnes pour tous les goûts, dont notamment un "Rosé brut", qui est une formule plutôt rare en Champagne, mais qui réussit assez bien à cet artisan. La figure de proue est évidemment le 1er Cru millésimé, qui n'est produit que dans les grandes années. La couleur est intense, l'effervescence fine, le bouquet rappelle agrumes, foin et pomme. Son caractère très brut en fait un champagne qui ne sera guère apprécié par les personnes avides d'un ton sucré sous-jacent, mais fera le bonheur de celles qui apprécient le véritable esprit d'un terroir souvent altéré. Notons la présence des Ruffin à la foire de Gorcy, fin octobre.

**Champagne Ruffin: 6, bd. Jules Ferry F-51160 Avenay Val d'Or, tél. (0033) 3 26523249**