



LE CLUB

SAINT VINCENT



À la découverte du vignoble champenois

Après la visite du vignoble bordelais, nous continuons notre escapade à travers les quatre grands vignobles français avec notre deuxième escale : la Champagne, dont le vignoble couvre un peu plus de 34 000 ha sur plus de 300 communes dans les départements de la Marne, l'Aube et l'Aisne.

Une des spécificités majeures, qui différencie ce vignoble des autres vignobles hexagonaux, consiste à produire majoritairement un vin d'assemblage, en mixant les cépages, les crus et les années, afin d'assurer une continuité dans les qualités œnologiques et organoleptiques.

Le vignoble champenois est l'un des plus dynamiques de France, grâce à une nouvelle génération de vignerons décidés à renouveler le style des cuvées. Vous verrez ici comment certains de nos vignerons Saint Vincent élaborent leurs champagnes millésimés qui reflètent intimement leur terroir, en privilégiant les bons usages viticoles avec des méthodes culturelles issues de la biodynamie et de la phytothérapie.

Enfin, nous terminerons notre balade champenoise en vous rappelant le 56^e GFV Saint Vincent : Les Avats du Levant exploité par la maison Bergère qui innove en continu pour produire un champagne 100% identitaire, perle de la Côte des Blancs.

La prise de mousse

En Champagne, la culture de la vigne et l'élaboration des vins répondent à un cahier des charges très contraignant. Une fois le raisin vendangé à pleine maturité puis pressé, les jus sont mis en cuves (fûts et foudres). Sous l'effet des levures naturellement présentes sur la peau des grains de raisin, une première fermentation transforme les sucres en alcool aboutissant à un degré alcoolique d'environ 11°. Les vins clairs sont ensuite assemblés en mariant les différents cépages, terroirs et millésimes, étape essentielle qui définit le style d'une maison ou d'un vigneron... Hormis les cuvées millésimées, le vin de l'année est complété par 20 à 30% de vin de réserve (assemblage de vins des précédentes récoltes).

Ensuite la **Méthode Champenoise** est mise en œuvre pour donner naissance aux fines bulles, étape cruciale pour la qualité du futur vin. Ce procédé repose sur une seconde fermentation, au moment de la mise en bouteilles, lorsqu'est ajoutée au vin tranquille une liqueur de tirage composée de sucre et de levures. Cette étape, joliment appelée prise de mousse, s'étale généralement sur deux mois après le tirage. En substance, les levures vont absorber le sucre et fabriquer du dioxyde de carbone, laissant ainsi apparaître les bulles. Le dosage de cette liqueur de tirage s'effectue au gramme près pour éviter tout risque d'explosion !

Les vins vont ensuite reposer 15 mois pour les bruts sans année, 3 ans pour les champagnes millésimés, voire davantage pour les plus grandes cuvées. Suivent les étapes finales d'élaboration : dégorgement avec évacuation des lies et ajout ultime de la liqueur de dosage qui définit la nature du champagne (brut nature, brut ou demi-sec). Il ne reste plus qu'à boucher les bouteilles avec du liège et à les museler... avant dégustation.

LE CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ, UN VIN D'EXCEPTION

En œnologie, s'il désigne techniquement l'année de vendange et d'élaboration du vin, le millésime exprime avant tout la façon dont les conditions climatologiques imprègnent le vin cette année-là. Dans l'ensemble des vignobles hexagonaux, le millésime est la norme. Pas en Champagne.

La région se trouvant dans le Nord-Est de la France, la maturité des raisins peut différer significativement d'une année sur l'autre. En règle générale, les vigneron champenois ne font pas apparaître de millésime sur l'étiquette car leur production est constituée d'un assemblage de plusieurs vins d'années différentes. Toutefois, si le vigneron considère qu'une année est suffisamment qualitative pour donner un grand champagne, alors il élabore une cuvée uniquement à partir des vins de cette année. C'est ainsi que les maisons de champagne décident elles-mêmes de millésimer ou non une cuvée sur la foi de la dégustation des vins clairs, c'est-à-dire après la première fermentation et avant la prise de bulle.

Pour Jean-Baptiste Cheurlin, dont le domaine est situé sur la Côte des Bar : « Si c'est une année particulière, on fait du millésimé, si c'est une année lambda, on n'en fait pas, d'ailleurs on ne met pas en bouteille et on fait du vin de réserve. Tous les ans, je vinifie en tonneau et je ne décide de

faire du millésimé qu'au bout d'un an. Un champagne, c'est un équilibre réussi entre le sucre et l'acide. En l'absence d'acidité naturelle, on ne fait pas de millésimé parce qu'il faudrait acidifier de façon artificielle. On ne fera du millésimé que les années de bonne acidité. Par exemple, 2008 était une belle année, avec une belle récolte, une belle acidité. En revanche, 2009 a été une année plus chaude, avec moins d'acidité, avec du gras dans le fût. »

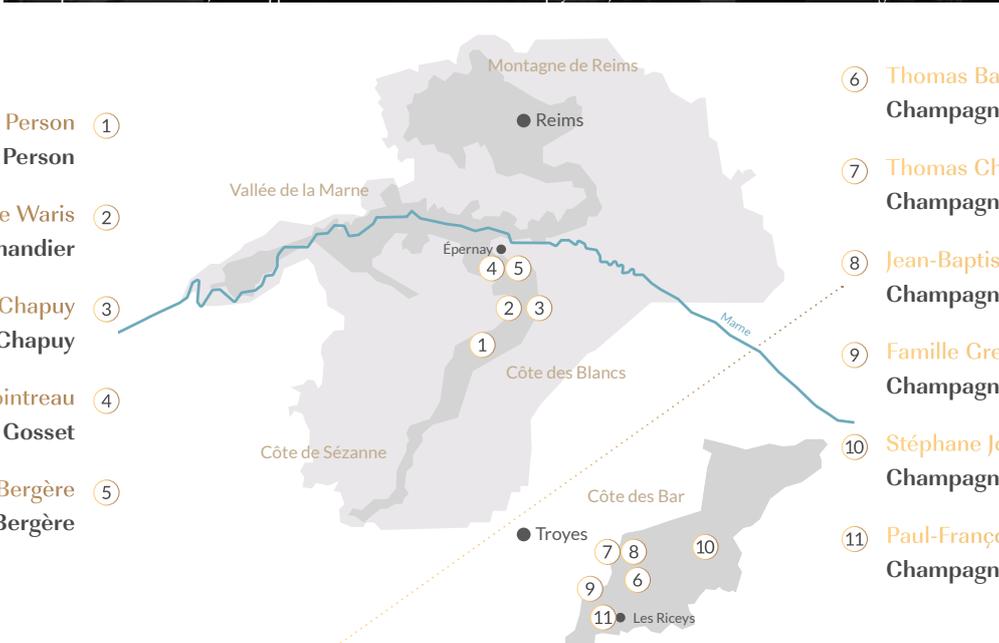
Pour être qualifié de millésimé, un champagne vieillit légalement au moins 36 mois mais certains vins sont conservés plus longtemps avant d'être commercialisés. D'ailleurs, pour Jean-Baptiste Cheurlin, « Le millésimé n'est pas un champagne d'apéritif, il faut l'envisager comme un vin : conservé plus longtemps que les autres champagnes, il a vieilli, il a davantage d'arômes en bouche ; on va le boire différemment en le laissant réchauffer légèrement pour mieux l'apprécier. »

«Faire un grand millésimé, c'est montrer qu'on a tiré le meilleur de la vigne pour refléter l'histoire du terroir»

Jean-Philippe Waris

Millésimer : le choix du vigneron

Trois à cinq fois par décennie, certaines années deviennent des références pour les champagnes millésimés. Mais cette règle n'a rien d'absolu. Un vigneron peut décider de millésimer une année qui n'est pas une année de référence pour les autres maisons de champagne car ses parcelles ont bénéficié d'une exposition idéale cette



- ① **Dominique Person**
Champagne Domaine Person
- ② **Jean-Philippe Waris**
Champagne Waris-Larmandier
- ③ **Aurore et Élodie Chapuy**
Champagne Chapuy
- ④ **Jean-Pierre Cointreau**
Champagne Gosset
- ⑤ **Adrien Bergère**
Champagne A. Bergère

- ⑥ **Thomas Barbichon**
Champagne Barbichon
- ⑦ **Thomas Cheurlin**
Champagne Comte de Cheurlin
- ⑧ **Jean-Baptiste et Alain Cheurlin**
Champagne Veuve Cheurlin
- ⑨ **Famille Gremillet**
Champagne Gremillet
- ⑩ **Stéphane Joly et Stéphanie Humblot**
Champagne Veuve Doussot
- ⑪ **Paul-François Laurenti**
Champagne Laurenti



FOCUS

Millésimé parcellaire : le retour aux sources

Dès 2013, la maison Chapuy, situé à Oger, village grand cru de la Côte des Blancs, s'est engagée dans une démarche de certification environnementale. L'occasion lui a été donnée pendant la saison 2013-2014 avec l'arrivée d'une jument ardennaise, Amazone, mise à la tâche pendant une année pour décompacter le sol. Afin de remplir un pressoir de 4000 kg, trois parcelles en terrain plat ont été travaillées dans le cœur de terroir, parcelles composées de craie tendre mélangée à de la terre alluvionnaire, donc friable et facilement décompactable. Le labour du cheval à la surface de la terre aère le sol et stimule la faune et la flore. Un enfouissement rapide des ceps de vigne permet aux racelles d'accéder à des nutriments profonds et de s'imprégner de la meilleure expression du terroir. Qui plus est, sans aucun désherbage chimique.



« En 2014, raconte Élodie Higonet-Chapuy, nous avons vendangé ces parcelles à maturité optimale des raisins et nous avons eu la bonne surprise de trouver un taux d'alcool extraordinaire de 11,6% sur moût, c'est-à-dire une magnifique matière première, très sucrée, très douce, pour le pressoir. Pour contrebalancer et conserver fraîcheur et minéralité, la fermentation malolactique a été bloquée. Nous avons lancé la fermentation et, en arrivant à la dégustation, nous avons trouvé un produit exceptionnel, qui a été mis en bouteille en mars 2015 dans des flacons spéciaux pour laisser faire la prise de mousse. En 2016 lors de la première dégustation, ça a été la révélation : une formidable expression aromatique, très longue, sans perdre notre âme de champagne avec toujours la bulle fine et, in fine, l'acidité et la minéralité du terroir. Étant entendu qu'aucun mélange n'a été fait avec cette récolte 2014. »

Depuis lors, la maison Chapuy a engagé cette démarche sur la totalité de son vignoble. Depuis 2018, elle poursuit l'exercice sur trois cuvées parcellaires (une par terroir). Avec pour résultat en 2019 la certification HVE3. Elle produit du millésimé chaque année, soit 1500 flacons pour chacune des trois parcelles, avec une traçabilité totale. Ce faisant, elle crée volontairement une relation au terroir (comme en Bourgogne), un véritable retour aux sources vers le cru, ce qui n'est pas usuel en Champagne dont la notoriété s'est faite, historiquement, à travers les marques.

année-là et que la récolte est exceptionnelle à cet endroit précis. En effet, pour Jean-Philippe Waris, qui exploite avec des méthodes culturales issues de la biodynamie plusieurs parcelles de la Côte des Blancs, les a priori sont trompeurs. « On parle de 1996 comme d'une grande année au détriment d'autres années de millésimé, notamment 1995. Or, 15 ou 20 ans après, on constate que 1995 est supérieur à 1996... » Pour autant, il ne ferait pas un millésimé tous les ans. « Non, il y a des contraintes, par exemple le gel sur des parcelles maîtresses qui empêche d'avoir suffisamment de raisin pour remplir un pressoir. Et quand les maisons de champagne font toutes du millésimé une année donnée, par exemple 2018, cela ne veut pas dire pour autant que ce sera un grand millésimé. Il y avait beaucoup de raisins en 2018 mais, en vinification, il y a des paramètres aléatoires. À la première fermentation, on ne sait jamais si les acidités vont tenir. On ne sait jamais comment se passe la transformation du sucre en alcool, comment va être influencé le pH du vin... »

Atypique comme il se définit lui-même, Dominique Person, dont l'exploitation se trouve au sud de la Côte des Blancs, a décidé de rendre hommage à l'œuvre de la nature tous les ans, quelles que soient les conditions. « Ces œuvres sont des cadeaux de la nature. À nous de l'harmoniser délicatement, subtilement, amoureuxment et sereinement, d'optimiser ce qu'elle nous donne en fonction du climat, de l'ensoleillement, de la pluviométrie, etc. Il y a des années à millésimés exceptionnels, il y a des années à millésimés moins puissants mais ils existent quand même. Notre travail est de sublimer ce que nous donne la nature. Parfois, on la sublime à 3 étoiles, parfois à 1 étoile. Il faut être cash, on orchestre avec la nature, c'est au vigneron d'interpréter... Prenons l'exemple de 2001. Cette année a connu une très mauvaise météo : pas d'ensoleillement, énormément de pluie, beaucoup de dilution. C'était a priori une année très mauvaise et personne n'a fait de millésimé en 2001. Quant à nous, nous avons fait une cuvée spéciale, sur des fûts neufs. Et aujourd'hui, le résultat est exceptionnel. Faire du vin, c'est être patient, c'est faire des expériences. Vigneron est un métier d'humilité. »

Faire du vin, c'est créer de l'émotion

Le travail de Dominique Person est organique : « Je prends la terre, je la sens, je la touche, il s'en dégage une sensualité telle qu'on peut déjà imaginer le vin. Les arômes et la vie du vin viennent de la terre. D'ailleurs, ici, on va trouver au vin un côté salin, et c'est normal parce que, il y a des millions d'années, la mer venait jusqu'ici. » Ce que confirme Jean-Philippe Waris : « Les terroirs de champagne faits de craie et de sable sont historiquement des territoires issus de la décomposition de crustacés il y a des millions d'années. En écoutant ce vin, on remonte le temps. Il s'agit avant tout de créer de l'émotion. Il faut dépasser le rationnel, il y a toujours de la magie derrière un millésimé. Je sais d'expérience qu'on est très loin de connaître les agencements moléculaires du vin, il y a beaucoup d'interactions qu'on n'arrive pas à coucher sur le papier. Il y a une part de magie, de rêve, d'émotion, de musique. Il faut écouter les bulles du champagne au fur et à mesure de son vieillissement comme une strate musicale. Le cordon effervescent sera différent, la musicalité sera différente. »

Témoignages recueillis en juin 2021.

Un grand merci aux vignerons champenois pour leur participation.

CHAMPAGNE : NOTRE 56^E GFV, IL RESTE QUELQUES LOTS...



GFV Saint Vincent Les Avats du Levant

Aujourd'hui à la tête du Domaine A. Bergère, Adrien a à cœur de mêler tradition familiale et modernité. L'acquisition de ces nouvelles parcelles en Grand Cru et en Premier Cru a pour objectif d'offrir des champagnes de plus en plus identitaires et toujours respectueux des terroirs champenois.

Situé sur la Côte des Blancs en Champagne, ce remarquable GFV, annoncé dans la lettre d'information de décembre, rencontre déjà un vif succès... Ne tardez pas !



L'effervescente innovation d'Adrien Bergère

« Innover en Champagne est toujours long : entre le lancement d'un essai et son résultat, il peut se passer six ans (3 ans de tests, 3 ans de vieillissement). Pour moi, expérimenter est essentiel, quasiment consubstantiel à notre approche du vin : pourquoi telle tentative améliore le vin ? pourquoi telle autre ne le rend pas meilleur ? En ce qui concerne la prise de mousse, je constate que, dans la grande majorité des cas, les maisons ont recours à des levures de laboratoire provenant de terroirs sélectionnés pour être multipliées et diffusées partout en Champagne. Je ne conteste pas leur qualité mais j'observe qu'elles participent à la standardisation des goûts. Comme nous voulons proposer un produit 100% identitaire, nous avons lancé depuis deux ans une expérimentation visant à utiliser une levure issue de notre propre terroir. De la même façon, nous testons, en collaboration avec nos fournisseurs, la plus ou moins grande perméabilité de la capsule : plus elle est perméable et plus le vin se patine, plus elle est fermée et plus le milieu est réducteur (moins d'oxygène, plus de gaz carbonique). »

Au-delà de la technique viticole, Adrien Bergère ambitionne de se démarquer en termes d'image en achetant son propre moule afin de personnaliser les bouteilles de la maison, en forme et en gravure : objectif 2022 !



DU PAPIER AU NUMÉRIQUE

Nous aimons le papier, son authenticité, son toucher et le confort de lecture qu'il offre. Le numérique a lui aussi ses avantages : immédiateté, liens hypertextes et accessibilité augmentée. Aujourd'hui, conscients des enjeux écologiques et attentifs à vos attentes, nous vous laissons choisir ce qui vous convient le mieux.

Vous souhaitez recevoir les prochaines lettres d'information par mail ? Faites-le nous savoir :
contact@gfv-saint-vincent.fr



Lettre d'information éditée par Les GFV SAINT VINCENT SAS

Directrice de la publication : Émilie Bourgeat | 7 et 9 boulevard Rembrandt 21000 Dijon | 03 80 71 55 00 | RCS Dijon 439 538 059
contact@gfv-saint-vincent.fr | gfv-saint-vincent.fr |  [Instagram lesgfvsvincent](https://www.instagram.com/lesgfvsvincent)

Ce document est fourni à titre d'information. Il ne constitue en aucun cas un appel public à l'épargne, ni une recommandation fiscale. Préalablement à toute demande d'achat de parts, les investisseurs doivent être conscients des risques liés aux investissements patrimoniaux viticoles. La documentation est disponible auprès de notre société.