

J'AI SILLONNÉ LA CHAMPAGNE

COUPERA, COUPERA PAS ?



Les vendangeurs d'Hubert Thiébault n'ont pas hésité à investir les vignes de chardonnay dès mardi, dans ce secteur particulièrement hâtif de la Marne. Stéphanie Jayet

MONTGENOST Premier volet de notre série au fil de la Champagne, avec un arrêt dans le sud-ouest de la Marne, où les viticulteurs hésitent encore à se lancer dans cette campagne si précoce.



Le top départ est donné pour les vendanges, et nos coteaux viticoles, si calmes habituellement, entrent doucement en effervescence. Étudiants, étrangers, retraités, nomades, entrepreneurs se retrouvent ensemble pour contribuer d'une main au nectar phare de notre région.

Si l'Aube a déjà entamé dans l'ensemble sa campagne, les vendangeurs se font encore rares côté marnais. Pour trouver les premiers coupeurs, il m'a fallu passer le massif de Saint-Thierry, où les meuniers ont été vendangés mardi, avant de descendre plein sud, vers les coteaux sézannais et ses chardonnays. En gagnant Sézanne, je ne m'y trompe pas. Les nombreux bus, caravanes et berlines annoncent que je

ne suis plus très loin. Quelques kilomètres plus bas, à Bethon, un coup d'œil à la coopérative du Brun de Neuville me confirme que je touche au but. J'aperçois les larges remorques qui entrent à la file, emplies de raisins dorés, orientées vers les pressoirs.

LA MÉTÉO OBSERVÉE DE PRÈS

Je continue ma route jusqu'au village de Montgenost, pour rencontrer l'une des références du secteur : Hubert Thiébault. Ce petit-fils de viticulteur, à la barbe déjà grisonnante, exploite depuis une quarantaine d'années 4 à 5 hectares de vignes, en famille, et produit son propre champagne.

À peine m'a-t-il salué que celui-ci repart, téléphone à la main. « Désolé, ça n'arrête pas de sonner, commente-t-il. Les viticulteurs du secteur m'apportent encore des prélèvements pour déterminer le moment idéal de la vendange. C'est une saison vraiment particulière. On ne sait pas si on doit patienter ou attendre un peu. Avec la pluie, le degré en sucre se dilue légèrement. Il est alors préférable d'attendre. Mais gare à ne pas atteindre des degrés trop forts en fin de vendanges. On fait du champagne, pas du vin doux... » Sur l'exploitation, les premiers jus

sont déjà sortis la veille et une nouvelle presse s'organise. À la vigne, les cueilleurs s'activent pour alimenter la machine. Ces derniers soufflent à la fin du rang.

« Heureusement, il fait moins chaud que la semaine passée, on est bien aujourd'hui », sourit l'un d'eux. « Et le raisin est beau cette année... Que demander de plus ? » renchérit un autre.

“Les viticulteurs sont plus que jamais responsables de leur production. Avec des quotas limités, on doit se démarquer par la qualité”

Hubert Thiébault, viticulteur

« Ici, on est systématiquement en avance par rapport au reste de la Marne, approuve Hubert Thiébault. L'Aube attaque avec les cépages noirs, nous avec les blancs. C'est dû à l'exposition des coteaux, plein sud, et à un microclimat. Le vignoble est relativement jeune, ce qui contribue au caractère hâtif de notre terroir. » Avant de prendre congé du vigneron, je m'arrête une dernière fois par le

pressoir familial, où une partie de foot s'improvise. Hubert Thiébault me rappelle à l'ordre pour un ultime précepte.

« Ce qu'il faut comprendre, c'est que les viticulteurs sont plus que jamais responsables de leur production et de la filière. Avec des quotas limités, on doit se démarquer par la qualité de nos raisins. Surtout avec une année comme celle-ci. Sinon, c'est la valeur même du champagne qui en pâtira. Il faut faire preuve de bon sens et de responsabilité. »

Enrichi par la sagesse et l'expérience du vigneron, je quitte Montgenost pour de nouveaux horizons.

PROCHAINE ÉTAPE : LES RICEYS

Je mets le cap, pour rejoindre le terroir si particulier des Riceys, dans l'Aube. L'occasion d'y découvrir l'appellation du rosé des Riceys, mais aussi ses fameux champagnes, à travers une halte par la coopérative viticole Marquis de Pomereuil. Le pinot sera mis à l'honneur. ■

THOMAS CROUZET

COMMENTAIRE**La Champagne bénéficiera-t-elle du réchauffement climatique ?**

Vendanges sous le soleil d'août, rendements exceptionnels, qualité sanitaire exemplaire, même les étudiants peuvent se joindre à la fête. Le changement climatique, ne serait-ce, au fond, pas tout bénéf' pour la Champagne ? Selon des études menées par le comité champagne, ces avantages pourraient se maintenir tant que nous n'excédons pas 2°C de réchauffement. Mais après ? Migration de certains insectes (la cicadelle de la flavescence dorée fait des ravages dans le sud), phénomènes météorologiques extrêmes (la grêle a décimé 80 % du vignoble à Saudoy, en août 2019), apparition de nouvelles maladies... Le comité réfléchit dès à présent à des variétés plus résistantes, pour l'horizon 2050. Tout compte fait, les vendanges en octobre, ce n'était pas si mal.

