

ŒNOLOGIE

# Les vins clairs livrent leur vérité

Jusqu'en avril, place à la valse des vins clairs. Les premières tendances ne sont pas si mauvaises.

## L'ESSENTIEL

- **La direction technique et environnement** avait émis un bilan de la vendange 2017 à l'assemblée viticole champenoise, début décembre : « Hétérogénéité » est le mot qui est revenu le plus souvent.
- **Degré moyen à 9,5** et « l'acidité impacte peu la note finale » en analysant la trentaine de millésimes récents.
- **20 % de taux moyen** de pourriture grise.
- **Rendement final** à 10 300 kilos par hectare.

**A** lors ces vins clairs : à l'image de la récolte 2017 ? Marqués par la pourriture, dilués ? Finalement, pas tant que cela. Bien entendu, il ne s'agit ici que de livrer les premières tendances de ces vins clairs issus de la première fermentation. L'heure du bilan est loin d'être arrivée mais, avec une vendange difficile et rappelant l'exigence du tri, les premiers signaux délivrés par les œnologues sont intéressants. Le point par cépage et, pour chacun, par région viticole.

**Des chardonnays qui sortent du lot** Dans la Côte des blancs, on sourit. Comme Cédric Jacopin, chef de cave de l'Union champenoise. « Ils sont plus résistants au botrytis que les autres cépages. Notre secteur a aussi été moins arrosé par la pluie que les autres, nous avons eu des rendements modérés donc la maturité est assez active. Les chardonnays sont très mûrs et offrent un joli potentiel. » Il ajoute que les vins « sont riches, puissants mais d'une belle fraîcheur malgré tout ». Charlotte de Sousa, à Avize, confirme : les blancs sont « superbes et bien mûrs ». Les parcelles gelées ont donné des raisins « plus rares et plus concentrés ». Reste un manque de vivacité relevé par beaucoup d'interlocuteurs, tous cépages et tous secteurs confondus, et qui incite plutôt à destiner les vins issus de la vendange 2017 à des rotations rapides. Rapide, en termes champenois, ne signifiant en tout cas pas moins de 18 mois. Sylvie Collas, chef de cave de J. de Telmont trouve les vins clairs issus de chardonnays « moins variés » que les autres vins clairs dégustés jusqu'ici. « Mais nous travaillons sans malo. » Chez les Velut, à Montgueux, on vient tout juste de commencer les

vins clairs. Et Benoît Velut est plutôt « agréablement surpris par la tension et la vivacité des vins ». Dans la même commune, Hélène Beau-grand, à la tête avec son frère du plus important pressoir de la commune, note des vins « un peu moins sur le côté exotique, plus sur le côté pulpe ou gelée de raisin ».

« Les pinots noirs sont un peu sinistrés à cause des gelées. »

Laurent Parizot, œnologue

Dans la Côte des Bar, on considère de façon presque unanime que 2017 était l'année des blancs, ce qui ne manque pas de piquant pour une terre très largement dédiée au pinot noir. Pour Vincent Martin, président du Groupement de développement viticole de l'Aube, les chardonnays « résistent mieux aux aléas climatiques ». Et, ajoute-t-il avec humour, dans l'Aube, ils sont souvent « en haut des coteaux ». En d'autres termes, ils ont moins souffert des neuf jours consécutifs de gel du mois d'avril 2017.

Pour Michel Drappier, deuxième plus important faiseur de l'Aube en volumes, ces circonstances atypiques lui permettent même de prédire que Quatuor, le blanc de quatre blancs de la maison va être « superbe ». La raison ? Les cépages anciens qui le composent en plus du chardonnay, arbane, petit meslier et blanc vrai, sont tardifs. Ils ont échappé aux gelées d'avril et comme, sur la Côte des Bar, les attaques de pourriture ont été précoces avec un bel été derrière, ils ont atteint la vendange dans de bonnes conditions. Ce qui n'est pas toujours évident pour ces cépages un peu capricieux.

**2 Des pinots noirs de qualité très hétérogène** Pour l'œnologue Dominique Lebœuf, les vins clairs du secteur de la grande montagne de Reims présentent « une belle aromatique ». « On attendait des vins dilués et, finalement, ils



Avec la dégustation des premiers vins clairs de la vendange 2017, le sentiment le plus partagé est celui du soulag-

ne le sont pas tant que ça. » Laurent Parizot, également œnologue, le rejoint : « Les pinots noirs sont un peu sinistrés à cause des gelées. Mais sur Verzenay, Mailly et la grande montagne de Reims, il y a vraiment de jolies choses. » En revanche, pour le moment, Cédric Jacopin témoigne d'une impression négative. « C'est très compliqué. La problématique d'ACF (arômes de champignon frais) est présente, comme une sensation terreuse et c'est inhérent au botrytis. C'est difficile d'être précis sur un état des lieux, pour le moment, mais je dirais que 5 à 10 % des vins clairs sont touchés et qu'ils se-

ront difficilement incorporables aux assemblages. »

Et malheureusement, pas de solution curative. Ces goûts déviants, on en trouve peu dans la Côte des Bar, estime de son côté un courtier en vins de Champagne, pour qui il y a « de belles choses » et, même, « des choses à millésimer ». Un avis partagé par certains. « On peut s'estimer heureux de la vendange », estime de son côté le vigneron de Polisy Vincent Martin. « D'aucuns diront qu'on a eu de la chance, mais on n'en a pas eu en début d'année. » S'il convient que 2017, « à l'échelle de la Champagne, ce n'est pas une année



exceptionnelle », il note que les retours des acheteurs sont « très bons ». En décembre, les vins clairs de la Côte des Bar ont été recherchés...

**3** Des meuniers qui ont souffert « Les raisins cueillis en début de vendange s'en sortent mieux, constate Sylvie Collas, de J. de Telmont. Ils sont fruités, ronds mais n'ont pas forcément beaucoup de fraîcheur. Les raisins cueillis ensuite, même si on les a triés, donnent parfois l'impression d'être en bout de course », témoigne la chef de cave qui évoque aussi, pour l'ensemble

des vins clairs, « des vins très changeants ». Dominique Lebœuf juge quant à lui les meuniers « assez sympas » même si, en fonction des secteurs, « on n'a pas ce qu'on obtient habituellement ». D'une façon générale (chardonnays, meuniers, pinots), il trouve une tendance de raisins « très aromatiques et sur les fruits mûrs ». « Avec des notes d'agrumes confits, de fruits à noyau. Ce n'est pas habituel pour des vins de base en Champagne. » Peu répandus dans l'Aube, les meuniers y ont aussi un peu souffert. « Ils sont moches mais on n'en a pas beaucoup », peut-on entendre.

**Que peut-on ressortir de ce rapide tour d'horizon ?** Pour commencer, les différentes régions de Champagne ont, comme souvent, connu des fortunes diverses. Mais au-delà des différences entre régions, on peut aussi noter deux caractéristiques : les blancs ont mieux passé l'année que les autres cépages et il y a « une nette différence entre ce qui était enherbé et ce qui ne l'était pas », remarque Michel Drappier. Pour lui, l'année 2017 ressemble à « un joli fruit joufflu », affaibli par la météo des derniers jours. ■

Dossier réalisé par CLAIRE HOHWeyer et YANN TOURBE