




## enquête

# Le vignoble anglais en pleine effervescence

**REPORTAGE** // Depuis quelques années, le sud de l'Angleterre se couvre de cépages champenois. Face au dérèglement climatique, les vigneron français choisissent de diversifier leurs sites de production.

Richard Hiault

 @RHIAULT

— Envoyé spécial à Hambledon

**E**n ce début d'automne, le jaune des feuilles le dispute au vert. Les collines, coiffées de bois, de pâturages ou de vergers, s'étalent dans la campagne. Un ciel de grisaille, où de rares trouées bleues laissent filtrer les rayons du soleil, invite le voyageur à des errances bucoliques. Au coin d'une petite route, un vieux pub, « The Bat and the Ball », tout de briques rouges paré, propose de fameux « fish and chips ». Son nom, il le doit au vaste terrain gazonneux qui s'étend de l'autre côté du chemin. L'endroit est réputé comme étant le premier terrain de cricket de l'histoire du Royaume-Uni.

Nous sommes dans le comté de Hampshire, une région du sud de l'Angleterre, au nord de Portsmouth, non loin de la ville de Petersfield. A quelques kilomètres, un sentier sinueux s'insère, oh surprise ! entre deux parcelles de vignes. Bordé d'arbres des deux côtés, il conduit à une bâtisse, elle aussi en brique. Elle surplombe le vignoble du domaine de Hambledon. Der-

rière, la « winery », où déjà s'affairent les gens du domaine, abrite pressoirs, cuves et bouteilles. A la mi-octobre, les vendanges approchent.

Cheveux courts grisonnants, la cinquantaine, bien charpenté, Didier Pierson a la poignée de main ferme et l'accueil chaleureux. Il est français. Viticulteur en Champagne, à Villers-aux-Bois où il possède 6 hectares de vignes. Il y produit 80.000 bouteilles de champagne sous sa marque Pierson Whitaker. Didier Pierson a la particularité d'être le premier « frenchy » à avoir franchi la Manche pour venir s'implanter dans ce comté. En 2005, il achète 5 hectares de pâturages sur le versant sud d'une colline dominant la Meon Valley, non loin du domaine de Hambledon, pour y planter ses nouvelles vignes. Il s'est associé avec Ian Kellett. Industriel de l'agroalimentaire, cet Anglais a repris en 1999 Hambledon, premier vignoble commercial du Royaume-Uni. Créé en 1952, d'une surface de 25 hectares, mais tombé en désuétude, le domaine reprend vie. Exit les vieux cépages allemands. Ian Kellett, sur les conseils avisés de Didier Pierson, également consultant, y plante des cépages chardonnay et pinot noir. « Avant d'arrêter mon choix j'ai passé une année à



*étudier le climat et les sols des South Downs, l'un des quatre massifs calcaires du Royaume-Uni qui s'étire entre Douvres et Southampton. Je recherchais un sol crayeux se rapprochant le plus de celui de la fameuse côte des Blancs, en Champagne », raconte ce fier vigneron champenois.*

### Des Français de plus en plus curieux

Désormais, la colline bordant la vallée de Meon se couvre, elle aussi, des deux cépages du Champenois – pinot noir et chardonnay – pour produire, selon les méthodes de cette région, du vin effervescent. « Ne dites surtout pas "champagne" », avertit-il. Ici, les vignerons parlent de « *sparkling wine* ». Du vin

mousseux, pétillant ou effervescent. Le Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC) veille au grain.

Dès 2011, Didier Pierson produit 5.000 bouteilles sous sa marque, Meonhill. L'an passé, il atteint les 30.000 bouteilles. Son associé en revendique 120.000 pour ses différentes cuvées Hambledon.

Ce renouveau du vignoble méridional anglais suscite de plus en plus la curiosité et l'intérêt des producteurs de champagne français. L'an passé, la maison Taittinger a franchi le pas. « Nous avons acheté 60 hectares de terre précédemment plantés de pommiers près de Chilham, un village du comté de Kent, à quinze kilomètres de Canterbury. Nous avons déjà planté plus de 20 hectares de vignes. Nous visons les 40, à terme. Le reste sera consacré notamment aux locaux d'accueil de notre clientèle et à notre "winery". » Personnage haut en couleur, Pierre-Emmanuel Taittinger s'est donné les moyens. Son investissement s'élèvera jusqu'à 10 millions d'euros sur une période de dix ans. « C'est avant tout une histoire humaine. Patrick McGrath, dirigeant de Hatch Mansfield, notre distributeur en Grande-Bretagne, m'avait aidé lors de la reprise de la maison Taittinger, il y a dix ans. Fair-play, je lui renvoie l'ascenseur avec ce projet. » Le choix du lieu n'est pas anodin. Le Kent est un véritable jardin. « Les Anglais ont un sens profond de l'harmonie. En plus, la ville de Reims, lorsque mon père Jean en était député maire, s'est jumelée à Canterbury en 1962. »

Les plants se répartiront entre un tiers de chardonnay, un tiers de pinot noir et un tiers de pinot meunier. Le comté de Kent recèle

aussi des sols crayeux, similaires à ceux de la Champagne, datant du crétacé. En ces temps reculés, l'Angleterre était encore arriérée au continent européen.

Les premières vendanges auront lieu en 2019. Il faudra attendre 2023 ou 2024 pour que débutent les ventes du précieux breuvage. « J'espère produire 250.000 bouteilles de "sparkling wine" par an. Nous n'excluons pas, plus tard, l'élaboration de vins tranquilles [NDLR : non mousseux], rouges ou blancs. » La maison Taittinger vise le haut de gamme pour sa future cuvée, baptisée Evremond. Un clin d'œil au moraliste et critique libertin français du XVII<sup>e</sup> siècle Charles de Saint-Evremond, raconte, avec érudition, Pierre-Emmanuel Taittinger.

La maison Vranken-Pommery, elle, a débarqué en 2015 dans le Hampshire. Elle est entrée au capital du domaine anglais de Hattingley Valley. Une dizaine d'hectares des deux cépages champenois vont être exploités. D'autres grandes maisons de champagne pourraient franchir le pas. Outre-Manche, le milieu vigneron évoque de discrets émissaires en quête de rensei-

gnements. De nombreux facteurs sont à l'origine de la renaissance du vignoble anglais. L'évolution du climat en est un. « Au Moyen Age, un épisode de réchauffement climatique avait permis la culture des vignes aux alentours des monastères du sud de l'Angleterre », relève Jean-Marc Touzard, chercheur à l'Inra et directeur de recherche sur le vin et le changement climatique.

Aujourd'hui, les mêmes causes produisent les mêmes effets. « La vigne remonte vers le nord. De nouvelles régions vont pouvoir se lancer dans sa culture. Que ce soit au Royaume-Uni, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Pologne ou en Russie », prédit-il. « En trente ans, la température au sud du Royaume-Uni a progressé de 1,6 degré », indique Didier Pierson.

Parallèlement, le climat se dérègle en France. Les hivers sont plus doux, la croissance de la vigne est d'autant plus précoce. Les épisodes de gel tardif, les risques de pluie et de chute de grêle peuvent endommager les vignes. « Cette année, nous avons perdu environ 30 % de notre prévision de récolte chez Taittinger en raison des tris effectués lors de la vendange dus au développement du botrytis [NDLR : pourriture] », confirme Pierre-Emmanuel Taittinger.



Une catastrophe qui a suivi la perte de 23 % des bourgeons sur l'ensemble du terroir champenois à la suite des gelées du printemps. « *Les grandes maisons de Champagne* »

## Ne dites surtout pas « champagne » ! Ici, les vigneronns parlent de « sparkling wine ».

ont un intérêt à diversifier leurs sites de production sur le marché plus large des pétillants », explique Jean-Marc Touzard. Et au sud de l'Angleterre, la présence de sols crayeux offre une alternative intéressante. La mode joue aussi. La couronne britannique est très attachée au développement de ses vignobles nationaux. Elle en fait régulièrement la promotion. « *C'est la duchesse de Cornouailles, Camilla Parker Bowles, seconde épouse du prince Charles, qui a inauguré le domaine d'Hambledon en 2013* », rappelle Didier Pierson. Les Anglais raffolent du vin à bulles. Et ce, depuis fort longtemps. Encore plus s'il est produit chez eux. La gentry britannique est très conservatrice.

Un autre facteur est d'ordre financier et économique. Le foncier penche largement en faveur des South Downs. « *Le prix de l'hectare planté varie de 100.000 à 150.000 euros. C'est vingt fois moins qu'en Champagne* », note Pierre-Emmanuel Taittinger. « *Nous avons une liberté totale sur nos choix. Nous pouvons planter ce que nous voulons. Aucune contrainte de temps de vendanges ne nous est imposée. Contrairement à la Champagne, où les vendanges s'étendent sur deux semaines et où les dates sont fixées par décret* », explique Didier Pierson. Le libéralisme anglais a du bon. Résultat, la croissance du vignoble anglais s'accélère. L'English Wine Producers, l'une des deux associations de vigneronns britanniques, prévoit cette année un record de plantation dans le royaume. Un million de pieds de vignes s'ajouteraient au stock déjà existant. En termes de surface, c'est l'équivalent des jardins londoniens de Kensington et de Hyde Park réunis qui a été transformé en vignoble. Depuis 2000, le vignoble anglais a plus que doublé pour

atteindre un peu plus de 2.000 hectares aujourd'hui.

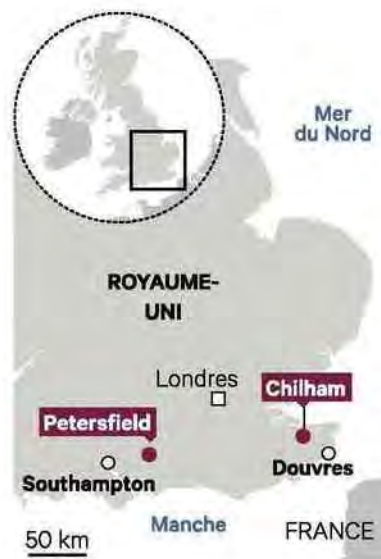
L'association anticipe une croissance d'environ 50 % d'ici à 2020. Les statistiques de l'United Kingdom Vineyards Association révèlent que la production est passée d'un peu plus d'un million de bouteilles en 2012 à plus de 5 millions en 2015. Les deux tiers sont du « sparkling wine ». Une caractéristique qui ne surprend pas puisque la majeure partie des cépages implantés au Royaume sont du chardonnay (23 %) et du pinot noir (22 %). Reste que le poids du pétillant anglais est faible aujourd'hui sur un marché mondial d'environ 4,5 milliards de bouteilles de vin à bulles. « *Le vin pétillant produit en Angleterre est un marché de niche. Il ne représente environ que 1 % de la consommation de vin au Royaume-Uni. Tout juste peut-on espérer, à très long terme, que la part de marché grimpe à 5 % ou 10 % dans le meilleur des cas* », avance Jean-Marc Touzard. La consommation est quasi exclusivement réservée aux locaux aisés qui fréquentent cavistes et restaurants. « *Le "sparkling wine" est introuvable dans les enseignes de grande distribution* », relève Didier Pierson. « *Si je devais vendre une bouteille aujourd'hui, son prix serait voisin de 25 euros* », annonce Pierre-Emmanuel Taittinger. « *Chez nous, les prix s'évalent de 25 euros pour des premières cuvées à plus de 40 euros pour les cuvées haut de gamme* », avance Didier Pierson.

Les producteurs anglais font face à une rude concurrence d'autres vins pétillants. L'an passé, le marché britannique a été envahi par le Prosecco italien. En raison du Brexit, la baisse de la livre sterling a accentué cette percée. Dans les années 1990, le cava espagnol a fait fureur quelque temps. Les vins pétillants californiens, australiens, sud-africains et néo-zélandais sont autant de concurrents. Le champagne risque-t-il de disparaître des tables du Royaume-Uni ? Pas le moins du monde. Les Britanniques sont les deuxièmes consommateurs au monde de notre précieux breuvage. Et le vignoble anglais reste encore trop limité par rapport aux 35.000 hectares du vignoble champenois. « *En 2013, une étude américaine prédisait la disparition de près de 66 % du vignoble français en raison du réchauffement climatique. Elle ne tient pas compte de la réactivité des vigneronns français et de leur capacité d'innovation et d'adaptation. Ce n'est pas demain la veille que les vignobles de Bourgo-*





gne, du Bordelais ou de Champagne disparaîtront. Quant à l'Angleterre, il lui faudra bien plus de trente ans pour créer un véritable vignoble et s'imposer », tempère Jean-Marc Touzard. A ce stade, le « sparkling wine » anglais est réservé à quelques « happy few » britanniques. Il faudra attendre encore quelques années avant de conquérir des marchés à l'exportation.



La renaissance du vignoble anglais est notamment due à l'évolution du climat. « La vigne remonte vers le nord. De nouvelles régions vont pouvoir se lancer dans sa culture. Que ce soit au Royaume-Uni, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Pologne ou en Russie », explique Jean-Marc Touzard, chercheur à l'Inra et directeur de recherche sur le vin et le changement climatique. Photo Richard Hiault pour « Les Echos »