CHAMPAGNE
COPINET
MARIE

la revue de presse

3ème EDITION

ELLE A TABLE
Décembre 2019

Eat BU & APPROUVE

NOIR, C'EST NOIR

Pour élaborer un blanc de noirs, on ne prendra que les raisins à peau colorée, c'est-à-dire pinot noir et meunier, assemblés ou vinifiés séparément. Même si selon les terroirs, les vinifications et l'élevage, les blancs de noirs sont tous différents, on note souvent plus de charpente, de gourmandise et de rondeur que dans les blancs de blancs, et on les associe bien volontiers à des plats plus riches, voire à des viandes.

GOUSTAN, VAL FRISON, BLANC DE NOIRS

COPINET, LA RUELLE DES LOUPS
Point de loup ici, mais un duo meunier-pinot noir pour un champagne au classicisme bienvenu. Des bulles délicates et persistantes, une bouche équilibrée en font un champagne à sortir quand les copains sont là, en toute simplicité joyeuse.
64 €. 03 25 21 13 22.

LALLIER GRAND CRU, LES SOUS, BLANC DE NOIRS
Pur pinot noir sur le terroir d'Aÿ, ce champagne n'est pas avare de gourmandise. À nous les notes de brioche, les compotées d'abricot de l'enfance, l'amande. Servis par une bulle extra-fine, Les Sous seront parfaits sur un lapin aux pruneaux.
69 €. 03 26 55 43 40.

LECLERC BRIANT PREMIER CRU,
BLANC DE MEUNIERS 2015, BRUT ZÉRO
Voilà de quoi faire tourner les moulins de mon cœur, soit un meunier à la fois ciselé et joueur, où l'harmonie se crée entre bulles et texture crémeuse, fruit généreux et finale fraîche. À marier à des huîtres gratinées.
130 €. 03 26 54 45 33.

JM SÉLÈQUE, MEUNIER, LES SOLISTES 2014
Seul en scène, le meunier surprend et offre des notes de fruits rouges, évoque de lointains bazars orientaux, invite à flâner sur du satin. Cette cuvée confidentielle est un vrai plaisir d'initiés, qu'il conviendra de garder solitaire, pour lui laisser toute la place.
53 €. 06 72 25 25 02 ou 06 67 48 16 31.

FRÉDÉRIC SAVART, PINOT NOIR, LES NOUES 2015
Savart est un sorcier, toutes les cuvées qui sortent de son chai [illegible] teintes d'une pointe inimitable. Ce [illegible] caressant. En un mot, fantastique !
[illegible] de veau : tendre sera la nuit.

Une majorité de noir, un chouia de meunier, voilà le secret de la potion de Barbichon, délicieux breuvage qui fera le bonheur des gourmands, de ceux qui ne jurent que par le fruit rouge, le tabac blond, la suavité… Accordez-lui une volaille de Bresse.
32 €. 03 25 38 22 90.

BÉRÈCHE PREMIER CRU, RILLY-LA-MONTAGNE 2015
À Ludes, les frères Béréche poursuivent un travail d'orfèvres depuis un moment. Cette montagne se gravit sans difficulté, tant le plaisir est là, à portée de verre. Tension, minéralité, complexité et longueur : la clé de l'harmonie.
75 €. 03 26 61 13 28.

L'UNION
Juillet 2019

SHUHAN NEWS
Novembre 2019

Producteur	Copinet, Marie
Adresse:	17, rue du Moulin
No. de téléphone	+33 (0)6 71 62 43 63
Bouteilles/Année:	0

THE RICHARD JUHLIN CHAMPAGNE CLUB

Marie and Alexandre Copinet have renewed the domain in a fascinating and natural-looking modern way. In the heart of Sezanne with biodynamic tail, yes even vegan-labeled wines. Reserve wines in barrels and the vinification on steel tanks. Most exciting is the blanc de blancs trilogy from three neighboring villages Villenauxe, Montgenost and Brouillet.

LE POINT
Décembre 2019

Marie Copinet
Villenauxe-la-Grande (51)
03.25.21.13.22.
16,5 - Au détour du Sézannais. 100 % chardonnay. Nez fruits confits, agrumes confits, angélique, citron vert, bouche vive, parfumée au thym, eucalyptus, bonne fraîcheur. Bonne persistance. Prix non communiqué.
15 - Tout Meunier. 100 % du cépage pinot meunier, dont 10 % est travaillé en fût. Floral, blé, moisson, bouche vive, fraîche, droite, gourmande, bon équilibre, salivant en finale. Prix non communiqué.

TERRE DE VINS
Décembre 2019

Champagne Marie Copinet

CHAMPAGNE BRUT
Tout Meunier
28,50 €
Oubliez les poncifs du meunier ! Voici un champagne à la structure magistrale, dont l'allonge en bouche appelle assurément la table. L'aromatique évoque un fruit très mûr : abricot cœur d'été, ananas légèrement rôti, mangue, raisin muscaté, puis une cohorte de fruits à coque - noisette grillée, poudre d'amande, pignon. Pour autant, pas l'ombre de surmûri ou d'affadissement. L'ensemble marche loin et fort, droit en bouche ! Magnifique démonstration de vinification de Marie-Laure Kowald-Copinet et son mari Alexandre.
Feuilleté de perdreau lardé aux épinards et tomates séchées.

CHAMPAGNE
COPINET
MARIE

Siège social :
17 rue du Moulin - 51260 MONTGENOST - FR
Cave :
8 Chemin du Plessis - ZA le Bassin
10370 VILLENAUXE LA GRANDE - FR
Tél. : +33 (0)6 71 62 43 63 / +33 (0)3 25 21 13 22
e-mail : champagne@marie-copinet.com

“ CUISINE ACTUELLE
Janvier 2020

BELLE RENCONTRE

Marie-Laure Kowal-Copinet

Productrice de champagne

À VILLENAUXE-LA-HAUTE

De la culture de la vigne à l'élaboration du joli breuvage, la vigneronne met tout en œuvre pour des bulles de la plus belle expression.

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET

Septembre se termine, et les vendanges aussi. À l'ouest de Reims, dans la vallée de la Marne, Marie-Laure Kowal-Copinet et ses vendangeurs venus de Pologne, fidèles depuis des années, cueillent les derniers raisins. Avec un sécateur, la vigneronne détache une grappe aux grains gorgés de jus, serrés les uns aux autres comme sur une pomme de pin, et dont la pruine givrée est protectrice qui les recouvre atténue le noir profond. À la dégustation, le raisin livre un jus incolore au goût sucré, dont la complexité des saveurs se laisse déjà deviner. On a peine à imaginer que ces grains aussi noirs que l'ébène fourniront dans plusieurs mois un vin blanc effervescent. Ces pinots noirs que les Bourguignons cultivent pour élaborer des rouges capiteux, les Champenois les transforment en bulles au reflet doré. “C'est l'une des particularités de la Champagne. Avec le pinot meunier et le chardonnay, le pinot noir est l'un des trois cépages autorisés dans notre région”, explique Marie-Laure, descendante d'une famille de vignerons.

Mariée à Alexandre Kowal, lui aussi petit-fils de producteur de champagne, ils ont réuni leurs vignes pour former un domaine réparti sur la vallée de la Marne et la Côte de Sézanne, deux des quatorze régions champenoises. “La variété des terroirs est un capital pour notre champagne, souligne Marie-Laure. Car ce vin est le fruit d'un assemblage. Plus la palette est vaste, plus il y a de possibilités et de subtilités.” •••

“Il faut entre cinq et dix ans pour élaborer un champagne qui a de l'âme.”
Marie-Laure Kowal-Copinet

“ CUVÉE WINE MAGAZINE
Novembre 2017

14/20
MARIE COPINET
Blanc de Blancs
Un chardonnay non dosé plutôt tendre dans les arômes vanillés, procurant une

16/20
MARIE COPINET
Brut Monsieur Léonard
Voici une révélation, un champagne de très belle distinction, avec une bouche lumineuse, du fruit et un beau croquant. Les fines notes crayeuses portent la finale.
35 €// Bouteilles/an : 2 000

15/20 G64
MARIE COPINET
Champagne brut Tout Meunier
Ce savoureux meunier évoque la pomme au four et les fruits exotiques, tout en déployant une bouche acidulée. Parfait à l'apéritif ou sur un carpaccio. **24,50 €**

Champagne Marie Copinet
Pour les amateurs de meunier

Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet trinquent au succès de leur meunier. Coppet

La marque Marie Copinet a vu le jour en 2006 suite au rapprochement de deux exploitations familiales. Attachés aux chardonnays des coteaux du Sézannais, Marie-Laure Kowal-Copinet et son mari Alexandre misent désormais sur le meunier pour rafraîchir leur gamme. Leur nouvelle cuvée Tout Meunier vise à mettre en lumière ce cépage donnant des vins fruités et généreux. Issu principalement d'un terroir d'argiles vertes de Cuchery (Vallée de la Marne), il livre ici un champagne appétant et pointu, tout en “tension douce”. « *Un parfait champagne d'ouverture* », résume Marie-Laure. **R. L.**

Les Dégustations

À la tête des champagnes Marie Copinet, marque créée en 2006, Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet sont fiers de leur cuvée Tout Meunier.

Salon des Vignerons indépendants
Les 100 cuvées à ne pas manquer à Paris

La plus grande manifestation sur le vin en France ouvre ses portes le 28 novembre à la Porte de Versailles. Voici notre sélection des 100 vins à découvrir en priorité. Par Robin Lenfant

Les amateurs de bonnes affaires et de pépites méconnues ne s'y trompent pas : ce salon est, depuis longtemps, leur rendez-vous incontournable. Pour sa quarante-et-unième édition, le salon des Vignerons indépendants de la Porte de Versailles ouvrira ses portes du 28 novembre au 1er décembre. Chaque année, plus de 120 000 visiteurs se bousculent pendant quatre jours dans les interminables allées du salon pour rencontrer les quelque 1 000 vignerons venus de toutes les régions viticoles de France. L'occasion de découvrir et de déguster de nombreuses cuvées afin de remplir sa cave pour l'année à venir.

Plus d'un million de bouteilles sont ainsi vendues tous les ans aux milliers d'amateurs, et fidèles du salon. Une preuve supplémentaire du caractère majeur que revêt cet événement pour les normes pour les Parisiens ?

Pour que vous puissiez en profiter pleinement, nous vous livrons ici un guide d'achat assorti d'un plan qui vous permettra de repérer en un coup d'œil les meilleurs domaines présents à ce salon.

Nous avons ainsi dégusté à l'aveugle 727 cuvées qui seront présentées à la Porte de Versailles et en avons retenu 100 provenant de toute la France, de la Champagne au Languedoc, de Bordeaux à la Bourgogne. Un tiers de ces vins sont vendus une quinzaine d'euros, voire moins : des rapports qualité/prix parfois très compétitifs, comme ce muscadet Sèvre et Maine sur lie Cras Moutons du domaine Haute Fèvrie à 8,10 € ou ce malepère Marie-Anne du château de Cointes à 8,60 €.

Pour faciliter vos recherches, nous avons classé ces vins en six familles : les bulles et blancs frais pour ouvrir la dégustation, les blancs structurés pour accompagner le repas, les rouges enjoués à boire sur le fruit, les rouges méridionaux à déguster cet hiver, les grandes cuvées taillées pour la garde et les flacons doux ou liquoreux pour clore la dégustation.

“ LA CHAMPAGNE VITICOLE
Fin 2019

dossier BOIS ET ARGILE : DES ÉCRINS LOCAUX

VILLENAUXE-LA-GRANDE

Les œufs terre à terre de Marie Copinet

Le champagne Marie Copinet a fait réaliser des œufs en grès à partir d'argile de Villenauxe-la-Grande, soit le même terroir que les chardonnays qui y sont élevés. Les premiers résultats comparatifs cuve inox/œufs grés révèlent des différences intéressantes. Terre promise?

A l'entrée de Villenauxe-la-Grande, la décoration du rond-point mêle traditionnelles fleurs et arbustes avec plusieurs vases et poteries de grande taille. « Au début du siècle, il y avait beaucoup d'extraction d'argile ici, car elle était réputée indemne d'impuretés, et sa couleur claire la rendait propice à l'élaboration d'œuvres d'art – bustes, sculptures – vases et objets en biscuit, explique Marie-Laure Kowal-Copinet du champagne Marie Copinet. Malheureusement, mondialisation oblige, cette activité artisanale a peu à peu décliné et pris fin. »

En 2016, la carrière d'argile ferme donc définitivement ses portes. Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet décident de racheter les dernières tonnes en stock. Dans leur tête, une idée : vinifier et élever leurs chardonnays dans un conteneur en argile du même terroir. « C'est une forme de cohérence et de retour aux sources pour le raisin », sourit Marie-Laure. Le projet obtient le soutien de la région Grand Est dans le cadre d'un programme d'innovation. En filigrane, il favorise les ressources du territoire et fait revivre un savoir-faire artisanal.

Il faut toutefois plusieurs années à Marie-Laure et Alexandre pour trouver un façonneur de céramique prêt à utiliser leur propre argile. C'est finalement la jeune société Biopythos à Limoges, spécialisée dans les céramiques pour le vin, qui accepte de les suivre dans ce projet de développement. Car il faut d'abord analyser précisément l'argile (composition, plasticité qui fera qu'elle sera plutôt pressée ou coulée, thermoréistance) pour imaginer quel type d'objet peut être façonné, développer un prototype, vérifier la conformité alimentaire, etc. C'est le format de petits œufs (même contenance qu'une barrique) qui est retenu.

Les vignerons choisissent le grès (double cuisson, dont la deuxième à très haute température, 1 260 °C) pour sa porosité limitée et sa résistance aux agressions chimiques. « Le style de nos vins et notre recherche ne se situent pas sur de l'oxydatif », explique Alexandre.

Les œufs ont été livrés au domaine en octobre 2018, et après-mise en ensemencement, remplis des chardonnays 2018 de la parcelle La Foye. En raison de l'imperméabilité du grès et de la composition initiale de l'argile, Alexandre a choisi de ne pas affrancher préalablement les œufs. Il remarque aussi que « la consume est peu importante, l'oxyd respire moins qu'une barrique. » Au bout de six mois, la dégustation comparative entre le vin élevé en œufs et le témoin en cuves livre ses premiers résultats. Limpidité, brillance et teinte sont semblables, mais dès le nez, des différences apparaissent. Pour le témoin, une expression florale, tardis que l'échantillon œuf est sur la retenue, même un peu iodé. En bouche, les deux échantillons divergent significativement. Le témoin est ample, avec ses notes de fleurs et fruits frais, une acidité douce et suave. Rien à voir sur le vin « œuf » à l'aromatique fine et coquillière. La texture de bouche se révèle complexe, salivante presque « grenue » (comme la chair d'une poire) tout en restant élégante et très diversifiée. Fin de bouche fraîche et nette. Il est enfin à noter que le même exercice sur un autre œuf donne des résultats un peu différents – plus confits, moins complexes – signe d'une variabilité d'un œuf à l'autre.

Dégustation comparative

En juillet, 4 des 5 œufs seront tirés en bouteilles et démarreront un cycle de prise de mousse-élevage. Le cinquième est destiné à l'élaboration d'un coteau champenois. Sa mise en marché, prévue fin 2019, est impatiemment attendue ! ■

J.W.

“ L'UNION
Avril 2019

JEUDI 25 AVRIL 2019 — SÉZANNE ET SA RÉGION — 13

VITICULTURE

Des œufs en terre champenoise

MONTGENEST Le champagne Marie Copinet vinifie désormais une partie de ses chardonnays dans des œufs en grès. Leur particularité ? Être issu du même terroir que les raisins.

L'ESSENTIEL
- **2018 :** la carrière d'argile de Villenauxe-la-Grande ferme ses portes. Alexandre Kowal, mari de Marie Laure Copinet-Kowal, saisit le jour.
- **2017 :** l'entreprise Biopythos, de Limoges, est contactée pour réaliser des œufs en grès à partir de l'argile champenoise.
- **septembre 2019 :** les œufs sont prêts et sont remplis avec le jus de la vendange.
- **avril 2019 :** première dégustation des vins clairs.
- **juillet 2019 :** le vin sera mis en bouteille, et vieillira plusieurs années en cave avant élève commercialisation.

Marie-Laure Copinet, à gauche, et Quentin Joly à droite, ont travaillé ensemble pour la fabrication de ces contenants uniques. TC

L'œuf est bouillie. Après avoir été remplis d'un mélange de vin issu de la cuve de Marie-Laure Copinet, vinifiant à Montgenest, mouvement mis dans l'argile locale pour la phase de maturation. Si le sulfate de l'entreprise est dans le Sézannais, c'est en réalité du côté de Villenauxe-la-Grande, dans l'Aube, qu'il faut se tourner pour admirer ses cinq pièces uniques, en forme d'œufs.

"La carrière ne produisait plus d'argile, mais il leur restait de la terre sur les bras. Je leur ai donc proposé de racheter tout le stock"
Alexandre Kowal, viticulteur

« La carrière d'argile de Villenauxe-la-Grande s'est maintenant trois ans, se rappelle Alexandre Kowal, le mari de Marie-Laure Copinet. « Je suis jeune dirigeant, à l'époque, et j'étais à gérer le vin sans demander s'il avait possédé de réduire les angles en gros avec de la terre locale. On nourrira de l'élément étant inscrit sur une parcelle, et le dévoilé d'après. Le plus de la carrière mais ils que cette et ne produisant plus d'argile, mais qu'il leur restait de la terre sur les bras. Je leur ai donc proposé de racheter tout leur stock. »

Au total, plusieurs tonnes d'argile ont été acquises par Alexandre Kowal, dans l'idée d'en faire des cuves, mais ne d'y vinifier les vins du champagne Marie Copinet. Mais pour modeler l'argile, les deux viticulteurs ne savaient à l'époque vers qui se tourner. Finalement, Marie-Laure et Alexandre ont décidé de faire appel à la seule entreprise française qui réalise des contenants d'œufs pour l'élevage du vin : l'entreprise Biopythos, basée à Limoges. « C'est la première fois que nous utilisons de la terre locale pour produire des pièces de vinification, s'enthousiasme Quentin Joly, viticulteur de Biopythos. Cela m'a aussi défié à relever. Nous avons réalisé plusieurs essais afin d'obtenir la bonne formule pour y intégrer l'argile de Villenauxe. »

Mais Biopythos, l'argile est toujours à haute température dans un grand four, autour des 1 200°C. Les moules sont utilisés pour donner la forme et la contenance, standard de 225 litres. « La température d'une barique, indique Quentin Joly. Plus la température de cuisson est élevée, plus l'argile sera compacte, et moins il y aura d'échanges avec le milieu extérieur. Certains viticulteurs souhaitent avoir plus de porosité pour oxygéner les vins. D'autres au contraire recherchent une contenance totalement hermétique. Tout dépend. Au maximum, on peut monter jusqu'à 1 300°C. »

5

C'est le nombre d'œufs acquis par la maison de champagne Marie Copinet. Les derniers ont été fabriqués par l'entreprise Biopythos, basée à Limoges.

La première dégustation des vins clairs a été effectuée début avril cet automne. Le viticulteur en tire de belles notes la finalisera sur l'est dégagé des vins contenus dans les œufs, en comparaison de ceux vieillis dans des cuves inox. Rien plus tôt.

Pour prouver dégustée le champagne qui sera issu de cette expérimentation. Il faudra malheureusement patienter quelques années. Le temps que celui-ci arrive à maturité. Mais dès le 1er de l'année, Marie-Laure et Alexandre ont prévu de mettre des bouteilles de cuvée champenois, et aussi faire profiter leurs clients de ce savoir-faire local. ■

FABIEN DRUEZ

BELLE RENCONTRE

“On vinifie nous-mêmes nos raisins pour obtenir un champagne de vignerons.”
Marie-Laure Kowal-Copinet

Bordées sur les hauteurs par un bois, les vignes dévalent en pente douce face au soleil. Quand, au creux de la colline, la terre remonte sur l'autre côté, moins bien orienté, elles laissent la place à de grandes cultures. Dans la Champagne, comme dans tous les vignobles, c'est la loi de l'exposition qui gouverne. À chaque versant, son destin : face au nord, le blé pour la farine ou le colza pour l'huile, face au sud, la vigne pour des bulles magiques adulées dans le monde entier. Il suffit de quelques mètres pour basculer dans l'exceptionnel… ou l'ordinaire. Ainsi va le terroir.

Éloge de la lenteur

Par la suite, les vignerons se chargent d'en tirer le meilleur. Quand beaucoup s'arrêtent à la vendange et livrent leurs grappes à un négociant ou à une coopérative, Marie-Laure et Alexandre ont choisi de vinifier eux-mêmes leurs raisins et de les transformer en champagne dit de “vignerons”, un peu comme on parlerait de fromages ou de cidres “fermiers”. De la grappe à la bouteille, il y a loin, et encore plus jusqu'aux lèvres. Entre phases de fermentation, d'élevage et de repos, le vin de Champagne fait l'éloge de la lenteur.

Pour Marie-Laure et Alexandre, tout commence et se termine dans leur chai moderne de Villenauxe-la-Grande, à côté de Nogent-sur-Seine, dans l'Aube. Sitôt la vendange rentrée, les raisins sont pressés, et le jus récolté est placé dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. L'une d'elles a la forme impressionnante d'un œuf géant, un peu comme les amphores ancestrales. “Ce fut la première fabriquée en France, précise la vigneronne. Le vin s'y comporte beaucoup mieux que dans une cuve avec des coins.”

Démonstration d'un dégorgement manuel, comme autrefois. Spectaculaire pression à l'intérieur de la bouteille !

Le jus issu du pressage du raisin commence à fermenter dans cette inédite cuve en inox en forme d'œuf.

Dans la flûte, le champagne s'apprécie d'abord à la délicatesse de son nez et de sa bulle.

Dans ces œufs pétris avec l'argile locale, les vins blancs, encore tranquilles, vieillissent avant la prise de mousse en bouteilles.

La naissance des bulles

Après quelques semaines, le temps que la fermentation s'achève, les vins blancs sont transvasés, pour l'élevage, dans des foudres en bois, des barriques en chêne ou dans des œufs pétris avec de l'argile locale, une singularité de cette maison toujours en quête d'expériences et d'innovations. “Ces objets ont été fabriqués à la main par des artisans de Limoges. Ils sont magnifiques, s'enthousiasme Marie-Laure. Les premières dégustations montrent que les chardonnays en ressortent avec une acidité plus souple. On a hâte de goûter les champagnes qui vont en découler.” Il faudra patienter quelques mois. Les différents vins, encore tranquilles, sont assemblés pour atteindre l'expression finale recherchée par le couple vigneron. Une fois mis en bouteille, ils vont être de nouveau pris d'assaut par les levures, nourries avec une larme de sucre ajoutée lors d'une deuxième fermentation, appelée prise de mousse. De celle-ci vont naître les bulles de champagne. Dès lors, le vin sommeillera dans la cave, couché sur des lattes pendant encore plusieurs mois. Après le dégorgement, pour débarrasser le vin de ses lies, la bouteille est bouchée pour de bon. Chez Marie-Laure et Alexandre, entre le grain de raisin et la bulle finale qui ne demande qu'à tourbillonner dans la flûte, entre quatre et dix années se seront écoulées. Ce choix du temps long est la condition d'un vin expressif. Dès lors, on mesure beaucoup mieux le prix d'un champagne exceptionnel. •

france bleu champagne-ardenne — Retrouvez Cuisine Actuelle sur FRANCE BLEU CHAMPAGNE ARDENNE — franceblueu.fr

ADRESSES EN PAGE INDEX