www.lunion.fr

L'union

Jeudi 25 avril 2019 • 1,10 € • 23657 Epernay

POLITIQUE

Macron doit convaincre face à la fronde sociale

PAGE 30

CULTURE

Le cinéma perd un grand seigneur, Jean-Pierre Marielle

PAGE 29

RÉGION

Dans les années 2000, le projet de l'avion Skylander n'a jamais décollé, entrainant même dans sa chute la société Reims Aviation.

GRANDS PROJETS ET GROSSES DÉSILLUSIONS

À l'heure où les Ardennes pourraient se voir priver d'un projet industriel prometteur, nous revenons sur les dossiers d'ampleur qui n'ont jamais vu le jour. PAGES 4 ET 5

AFFAIRE VINCENT LAMBERT

Le Conseil d'État valide la décision d'arrêter les soins

PAGE 6

La viticultrice Marie-Laure Copinet devant deux des cinq œufs réalisés en argile.

MONTGENOST

LE CHAMPAGNE ÉLEVÉ DANS DES ŒUFS EN GRÈS

PAGE 13

ÉPERNAY

Le chantier du musée joue la carte de la réinsertion

PAGE 7

VITICULTURE

Des œufs en terre champenoise

MONTGENOST 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

- **2016 :** la carrière d'argile de Villenauxe-la-Grande ferme ses portes. Alexandre Kowal, mari de Marie-Laure Copinet-Kowal, rachète le stock.
- **2017 :** l'entreprise Biopythos, de Limoges, est contactée pour réaliser des œufs en grès à partir de l'argile champenois.
- **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 d'être commercialisé.

La boucle est bouclée. Après avoir été extraits d'un terroir dont ils sont le fruit, les raisins de Marie-Laure Copinet, viticultrice à Montgenost, reviennent maturer dans l'argile locale pour la phase de vinification. Si le siège 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

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

« *La carrière d'argile de Villenauxe a fermé il y a maintenant trois ans,* se rappelle Alexandre Kowal, le mari de Marie-Laure Copinet. « *Je suis passé devant, à l'époque, et l'idée à germé : je me suis demandé s'il serait possible de réaliser des œufs en grès avec de la terre locale. Un numéro de téléphone était inscrit sur une pancarte et j'ai décidé d'appeler. Le gérant de la carrière m'a dit que celle-ci ne produisait 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 contenants et 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 décident de faire appel à la seule entreprise française qui réalise des contenants céramiques 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, cofondateur de Biopythos. *Ce fut un sacré défi à relever. Nous avons réalisé plusieurs tests afin d'établir la bonne formule pour y intégrer l'argile de Villenauxe.* »

Afin d'être solidifié, l'argile est montée à haute température dans un grand four, autour des 1 200 °C. Des moules sont utilisés pour donner la forme et la contenance, standard, de 225 litres. « *L'équivalent d'une barrique*, informe 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 souhaitent avoir un contenant 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. Ces derniers ont été fabriqués par l'entreprise Biopythos, basée à Limoges.

La première dégustation des vins clairs a été effectuée début avril sur le domaine. Les viticulteurs ont tout de suite noté la fraîcheur qui s'est dégagée des vins contenus dans les œufs, en comparaison de ceux vieillis dans des cuves inox, déjà plus lourds.

Pour pouvoir déguster le champagne qui sera issu de cette expérimentation, il faudra malheureusement patienter quelques années, le temps que celui-ci arrive à maturité. Mais dès la fin de l'année, Marie-Laure et Alexandre ont prévu de sortir des bouteilles de coteau champenois, et ainsi faire profiter leurs clients de ce savoir-faire local. ■

THOMAS CROUZET