



Le Dossier

Le secret le mieux gardé du champagne.

Au sud de la Marne, s'étend la Côte de Sézanne, 1500 hectares de chardonnay bien connu des grandes maisons de champagne, qui s'y fournissent. Aujourd'hui, les vignerons de ce territoire riche en craie ont décidé de se faire un nom. Par Ophélie Neiman

La péniche tangué légèrement, le champagne oscille dans les verres au gré des remous.

Les passagers se sentent ivres avant même d'avoir bu. Drôle d'endroit pour une dégustation. Mais le paysage est si beau depuis la Seine, au niveau du quai de la Tournelle, la cathédrale Notre-Dame envahit les hublots. Pour leur premier événement à Paris, les vignerons sézannais de l'association Secraie ont voulu marquer le coup. Ces douze producteurs de champagne ont apporté une sélection de leurs bouteilles pour faire découvrir à divers journalistes et influenceurs de la capitale leur travail et leur terroir. Et faire passer le message: sur la Côte de Sézanne aussi, on fait du champagne et du bon. Même si personne ne le sait.

Demandez à un amateur de champagne de situer la production de ses bulles préférées: il répondra qu'il ne se fait de champagne qu'en Champagne. Il aura raison. Il désignera Reims comme le centre de ce monde ou, mieux encore, Épernay, sise au cœur des vignes.

Le connaisseur, lui, saura citer des grands terroirs: la Montagne de Reims donne naissance à de superbes pinots noirs; la Côte des Blancs est la grande spécialiste du raisin blanc champenois, le chardonnay. La Côte de Sézanne? Jamais entendu parler. On a même surpris des dégustateurs professionnels qui plaçaient ce territoire dans l'Aube. Il s'étend en réalité au sud de la Marne. C'est dire s'il reste du chemin à parcourir pour ces vignerons réunis en cet après-midi du 25 septembre.

Il leur fallait venir jusqu'ici, car qui songerait à aller jusqu'à eux? Et, pourtant, les vignobles sont tout proches de Paris, 110 kilomètres, une heure et demie de route si l'on oublie les embouteillages. Mais Sézanne est au centre d'un triangle autoroutier qui relie Reims, Paris et Troyes, sans gare ni aéroport. On ne s'y rend pas par hasard. Et c'est dommage.

Florent Collet ne dira pas le contraire. Le Domaine Collet, dans le village de Fontaine-Denis-Nuisy, est posé face à un amphithéâtre de vignes. Des coteaux de poche se succèdent en arc de cercle, les feuilles rougies par l'automne s'étaient dans la pente, le spectacle est ravissant. Les vignes poussent à dix pas de la terrasse, mais le plus saisissant est peut-être au sous-sol de la maison familiale. C'est là que Florent et ses frères, Vincent et Thomas, vinifient leurs cinq hectares, sous le salon de leurs parents.

La trajectoire de ce domaine familial est un condensé de l'histoire du champagne dans la Côte de Sézanne. Le grand-père, agriculteur, plante un hectare de vigne dans les années 1960. Il est l'un des premiers dans le coin, il sent que le marché du champagne est en train de s'envoler, que les grandes maisons auront besoin de raisin pour accroître leur nombre de bouteilles. De fait, il vend alors sa récolte chaque année à la coopérative Nicolas

Feuillatte. Le père développe le domaine, l'amenant à cinq hectares. Il continue de faire vinifier ses raisins par cette même coopérative, mais récupère ses champagnes pour les commercialiser à son nom, un procédé assez courant dans la région. Si bien qu'en 2002, aucune bouteille n'est véritablement produite au domaine. C'est alors que les trois fils décident de changer la donne et de récupérer le processus. Patiemment, cuvée par cuvée, ils remplacent les bouteilles de la coopérative par une production maison. Ils installent des cuves, font construire un chai à barriques et à foudres. « *La banque nous aime bien, on est endettés à hauteur de 1 million d'euros* », s'amuse Florent Collet. Mais il se rassure: désormais, un hectare de ses vignes vaut 1,2 million d'euros.

Son champagne, il y croit, peut exister sur la scène internationale. D'ailleurs, si le Domaine Collet n'exportait rien en 2013, il expédie désormais 30 % de sa production à l'étranger. Le trentenaire fait ce constat: « *On a atteint un premier palier, on a montré qu'on est professionnels et capables de faire bon. Le deuxième verrou à faire sauter est de faire connaître le terroir du Sézannais. Il y a un côté crémeux qui apparaît sur nos chardonnays comme sur nos pinots noirs, très spécifique au secteur.* » C'est dans cet objectif qu'il a voulu créer l'association Secraie, en 2014. Les critères sont assez stricts, les domaines doivent être situés dans l'un des douze villages qui constituent la Côte de Sézanne, vinifier et commercialiser l'ensemble de la récolte sans intermédiaire, et pouvoir produire au moins quatre cuvées avec leurs raisins.

À la tête des champagnes Copinet, Marie-Laure Kowal-Copinet est la présidente de cette association. Sur ce récent vignoble de la Côte de Sézanne, elle a une longueur d'avance: son père était déjà vigneron indépendant, au sud du secteur, à Villenauxe-la-Grande. « *À la naissance du vignoble, dans les années 1960, Sézanne était très agri-viticole, les viticulteurs cumulaient différentes cultures. Être 100 % vigneron restait très rare, ils n'étaient que quatre ou cinq comme mon père. Mais quelle satisfaction! Grâce à lui, l'indépendance est dans mes gènes.* » Depuis un an, elle élabore son champagne, son mari à ses côtés, dans un bâtiment tout neuf, élégant, aux tons gris taupe, garni de pierres des vignes. Le champagne Copinet exporte 60 % de ses bouteilles, se permet des cuvées parcelles pointues qui mettent en avant le terroir. Son champagne issu de chardonnay 2014, élaboré à Villenauxe, est rond, souple avec de la vivacité en finale. « *C'est un chardonnay plus accessible que sur la Côte des Blancs, très typique d'ici.* » Ce que confirme Geoffrey Orban, consultant et



expert des sols champenois : « Le terroir de la Côte de Sézanne a une identité propre. Il y a de la craie dans son sol. Elle est plus tendre que dans la Côte des Blancs, et parfois moins affleurante, recouverte d'éboulis. Mais elle est là. Elle donne des vins qui vont évoluer rapidement vers du crémeux, du gourmand, du séducteur. Au lieu d'avoir un côté citronné, très tendu, le Sézannais fait le lien avec les autres cépages en apportant un aspect plus rond, plus charnu. »

Ravie du succès de la dégustation sur la péniche parisienne, qui a réuni une petite centaine de professionnels du vin, Marie-Laure Kowal-Copinnet pense que le Sézannais va changer. Car si les douze adhérents de l'association dessinent un avenir possible pour cette région, ils ne sont encore qu'une infime minorité. Le Sézannais compte 1500 hectares de vignes, exploités par 718 viticulteurs, selon le comité interprofessionnel des vins de Champagne. Bien qu'il n'y ait pas de chiffres officiels pour recenser les vigneronnes qui produisent, vinifient et commercialisent leurs propres champagnes, ils ne seraient pas plus d'une trentaine. Face à 586 exploitations qui vendent leurs raisins directement à des coopératives ou à des maisons de négoce.

La cohabitation n'est pas toujours facile. À Allemant, Marlène Delong en sait quelque chose. Dans son village de producteurs, il n'y a que deux domaines indépendants. « Et comme je suis presque en bio, le reste du village m'a longtemps considérée comme une bête curieuse, voire la bête noire, reconnaît la vigneronne. Mais lors des manifestations municipales, la mairie achète notre champagne. C'est encourageant. » « La Côte de Sézanne fournit avant tout les demandes des grandes maisons, complète la présidente de l'association Secraie. Mais il y a de plus en plus de vigneronnes indépendantes. Il ne faut pas oublier que nous sommes un vignoble très jeune, qui n'a pas le patrimoine historique des autres, ni de famille de vigneronnes de père en fils. Tout cela prend du temps. Mais je ne suis pas inquiète : toutes les vignes ont été plantées. Le Sézannais arrive dans une phase adulte, les vignes ont une quarantaine d'années, les terroirs s'expérimentent. »

Pour comprendre à quel point la Côte de Sézanne sert de grenier à raisin, il faut se rendre à la coopérative Le Brun de Neuville, en plein milieu du vignoble. Forte de 160 adhérents, elle s'est peu à peu agrandie pour accompagner sa hausse de production. Mais elle n'en commercialise directement qu'un tiers : le reste est revendu, pour être assemblé avec d'autres raisins, à des grandes maisons de négoce. Et pas des moindres ! Bollinger, Ayala, Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck, Pommery, Demaille, Lanson, Boizel, Thiénot, Veuve Clicquot... Mais pas Taittinger, qui possède ses propres parcelles. « Nos raisins sont recherchés, mais ils n'ont pas de reconnaissance, regrette Damien Champy, président de la coopérative. Résultat, on ne nous connaît pas. On nous classe généralement dans la Côte des Blancs parce que nous sommes dans son prolongement géologique et que nous produisons, comme elle, une majorité de chardon-



nays. Mais pourtant, géographiquement, ce n'est pas notre zone ! Pour moi, toutes les initiatives qui peuvent faire connaître le Sézannais sont les bienvenues. »

La coopérative produit désormais des cuvées haut de gamme, élevées sous liège, pour mettre en avant le potentiel de la région.

Reste que lorsqu'on demande aux grandes marques de champagne où elles se fournissent en raisins, celles-ci nomment plus volontiers les villages champenois très réputés de la Montagne de Reims ou de la Côte des Blancs. Spontanément, aucune ne parle d'un approvisionnement venant du Sézannais. Ce qui fait beaucoup rire Charles Philippinot, qui n'hésite pas, lui, à exposer ses achats de raisins sur le secteur : « Cela me fait rire parce que tout le monde y va ! Le chardonnay du Sézannais est même acheté très cher à l'échelle des crus ! Il coûte parfois le prix de celui de la Côte des Blancs, ses raisins sont recherchés. Le chardonnay aime la craie, donc si on veut acheter ce raisin hors de la Côte des Blancs, il n'y a pas vraiment le choix ; c'est le Sézannais. »

Quant à leurs avantages, pour le directeur de la maison Philippinot, ils sont évidents : « Les chardonnays du Sézannais sont achetés pour leur rondeur, leur générosité. Ceux de la Côte des Blancs ont une longue garde, mais il est utile d'avoir des chardonnays moins stricts, plus ronds, plus faciles à boire, qui s'expriment plus facilement dans leur jeunesse. »

Plus au sud que la plupart du vignoble champenois, plus ensoleillées, les vignes de la Côte de Sézanne ont un dernier atout imparable : elles sont moins soumises aux accidents climatiques, comme les gelées de printemps qui touchent régulièrement la Champagne. Alors que 2017 a été une année pour le moins difficile dans la région, avec des récoltes faibles dues au gel, les vendanges du Sézannais ont été spectaculaires. ☺

