JANVIER 2020
N°349

Cuisine Actuelle

NOUVEAU
Créations gourmandes
Un carnet de 12 pages

TRIO DE BOUCHÉES SAUMON, FOIE GRAS ET CREVETTES

ÇA CHANGE
Une bûche... oui, mais salée !

STRUDEL, PANETTONE, STOLLEN...
On se lance dans les grands classiques de Noël

Nos **MARRONS GLACÉS** fait maison

Dernière minute
RÉVEILLON chic et facile

L'apéro *fait la fête !*

PRISMA MEDIA
M 01379 - 349 - F: 2,90 € - RD

JANVIER 2020 : BEL : 3,20 € - CH : 5 CHF - CAN : 4,99 CAD - D : 4,30 € - ESP : 3,40 € - GR : 3,40 € - ITA : 3,40 € - LUX : 3,20 € - PORT. CONT. : 3,40 €
DOM : AVION : 3,90 € - MAY : 5,50 € - MAROC : 35 DH - TUNISIE : 4,5 TND - ZONE CFA AVION : 3 000 XAF ; BATEAU : 2 000 XAF - ZONE CFP AVION : 950 XPF ; BATEAU : 350 XPF.

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 et 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." ●●●

Dans cette parcelle de pinot noir, située à Brouillet dans la vallée de la Marne, les vendanges se terminent.

"Il faut entre cinq et dix ans pour élaborer un champagne qui a de l'âme."

Marie-Laure Kowal-Copinet

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 !

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. ●

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

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.

Retrouvez Cuisine Actuelle sur FRANCE BLEU CHAMPAGNE ARDENNE
francebleu.fr

Chouette LES BONNES ADRESSES de Marie-Laure !

La Petite Biscuiterie

À Maizières-la-Grande-Paroisse, cette entreprise artisanale est réputée pour ses **“petits Maiziérons”, des biscuits fabriqués avec des produits locaux** et naturels, parfumés entre autres au rhum, au citron, au caramel… La délicieuse variante salée au chaource (fromage AOP local) est idéale pour accompagner une coupe de champagne.

La Cave

À Provins, belle cité médiévale, **David Vilpelle vient d'ouvrir une cave à vins et spiritueux.** Dans un décor contemporain, il fait partager sa passion pour les flacons de belle origine, à commencer par ceux de sa région, champagnes et coteaux-champenois (rouge).

Les Fumaisons provinoises

À Provins, cette maison propose des poissons fumés (saumon, daurade, lieu…) traités dans les strictes règles artisanales : produit garanti sans congélation, salage au sel sec et fumage au bois de hêtre. On y trouve aussi des sashimis.

Au Numéro Vins

À Nogent-sur-Seine, ce bar à vin très convivial où **Christophe Millet présente des planches inspirées des produits de saison** et du terroir environnant. L'offre de vin est spectaculaire, avec évidemment des champagnes, à déguster au verre ou à la bouteille.

La Rosita

À Nogent-sur-Seine, dans ce restaurant au bord du fleuve, pourvu d'une terrasse agréable, **le chef Lionel Séret exécute, au plus près de la nature,** une cuisine moderne et créative qui fait la part belle aux légumes, aux herbes et aux fleurs.

L'Expressoir

À Marnay-sur-Seine, cette maison d'hôte est aussi un café de village, une galerie et un **lieu de vente du pain boulangé par Kinga,** venue de Pologne. Ses “pains sans frontières” sont cuits dans le four communal, remis en activité grâce à un financement participatif.

ADRESSES EN PAGE INDEX