

L'EXPRESS

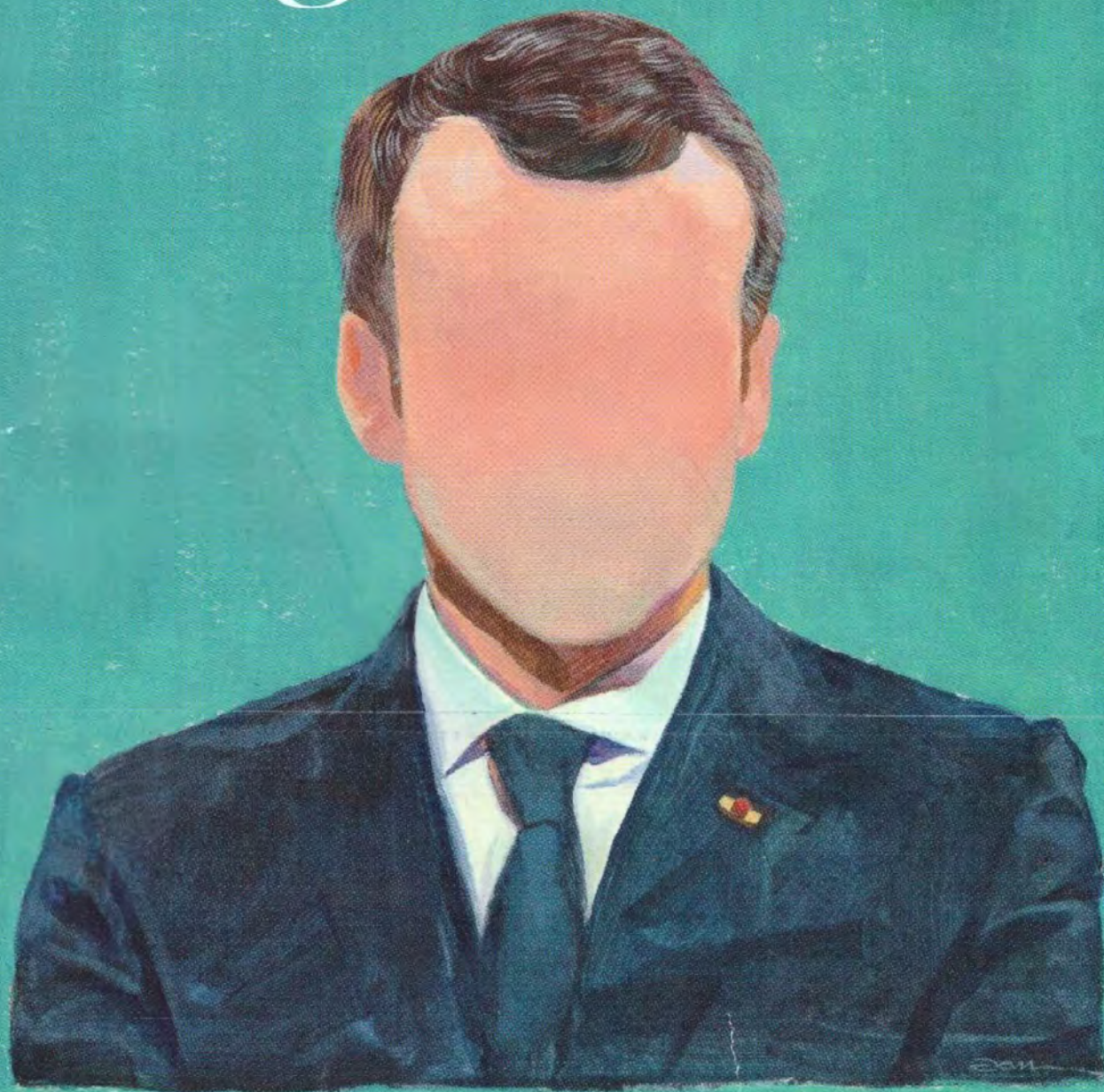
Tests : le mirage du made in France

Les dessous de la « charte de la laïcité »

Etats-Unis : le naufrage de Rudy Giuliani

Bertrand Piccard, du solaire à l'hydrogène

L'énigme Macron



- Trois ans après, le mystère s'épaissit
- Les révélations du livre *Président cambrioleur*

M 01722 - 3621 - F - 4,90 €



BELGIQUE : 3 F - AFRIQUE CFA : 500 CFA - TOM : 500 XPF - ANDORE : 500 ESPAGNE : 500 PLS - ALBANIE : 500 ALL - ALGERIE : 500 DZD - ANTONIQUES : 500 EUR - ARABIE SAOUDITE : 500 SAR - ARMENIE : 500 AMD - AUTRICHE : 500 EUR - BAHREIN : 500 BHD - BANGLADESH : 500 TKT - BARBADE : 500 BBD - BELGIQUE : 3 F - BRESIL : 500 CRV - CANADA : 500 CAD - CHINA : 500 RMB - COLOMBIE : 500 COP - COTE D'IVOIRE : 500 CFA - CROATIE : 500 HRK - CUBA : 500 CUP - DANEMARK : 500 DKK - ESPAGNE : 500 ESP - ETATS UNIS : 500 USD - FINLANDE : 500 EUR - FRANCE : 500 F - GABON : 500 CFA - GREECE : 500 EUR - GUINÉE-BISSAU : 500 BGD - HONGRIE : 500 HUF - ISRAËL : 500 NIS - ITALIE : 500 EUR - JAPON : 500 JPY - KAZAKHSTAN : 500 KZT - KENYA : 500 KES - KIRGHIZISTAN : 500 KGS - LAOS : 500 LAK - LETONIE : 500 EUR - LITHUANIE : 500 EUR - MALAISIE : 500 MYR - MALI : 500 CFA - MALTA : 500 EUR - MAROC : 500 MAD - MEXIQUE : 500 MXN - MONACO : 500 EUR - MONTÉNÉGRO : 500 EUR - NÉPAL : 500 NPR - NORVÈGE : 500 NOK - OMAN : 500 OMR - PAKISTAN : 500 PKR - PAYS-BAS : 500 EUR - PÉROU : 500 PEN - PORTUGAL : 500 EUR - ROUMANIE : 500 RON - RUSSIE : 500 RUB - SAOUDITE : 500 SAR - SERBIE : 500 RSD - SLOVÉNIE : 500 EUR - SLOVAQUIE : 500 EUR - Soudan : 500 SDG - SUÈDE : 500 SEK - SUISSE : 500 CHF - TADJIKISTAN : 500 TJS - TAÏWAN : 500 TWD - THAÏLANDE : 500 THB - TONKIN : 500 VND - TURQUIE : 500 TRY - UKRAÏNE : 500 UAH - URUGUAY : 500 UYU - USA : 500 USD - VIÊT NAM : 500 VND - YÉMEN : 500 YER - ZAMBIE : 500 ZMW

La longue marche de la Champagne vers le bio

En retard dans la certification de son vignoble, la région progresse doucement.

PAR PHILIPPE BIDALON

En ces jours de vendanges, Jean-Pierre Vazart est heureux, comme Delphine Brulez, Antoine Chevalier et une quinzaine d'autres récoltants-manipulants champenois : non seulement leurs raisins sont prometteurs, mais aussi, pour la première fois, certifiés biologiques. Le fruit de quatre années d'efforts et de patience pour décrocher le fameux label AB et la petite feuille verte européenne. Un engagement d'autant plus méritant que, outre les coûts de la baisse du rendement et des investissements en matériel ou en personnel, il leur faudra attendre deux ou trois ans (quatre à dix pour les cuvées millésimées) avant de coller les précieux logos sur l'étiquette et profiter de leurs éventuels bénéfices commerciaux.

Un délai plus long que dans les autres régions de production, lié au mode d'élaboration du champagne (temps de prise de mousse et de maturation sur lies). Sans compter qu'il faudra confirmer la certification chaque année, sous peine de retourner à la case départ. Un chemin de croix quand on sait que pratiquer une agriculture bio en climat septentrional se révèle infiniment plus difficile que dans le sud de la France. Ici, la pression des maladies cryptogamiques, le mildiou et surtout l'oïdium, est bien plus forte. Des pathologies qui ont pour conséquence des pertes considérables de bons raisins et qui incitent, afin de les éviter, à l'usage de produits de traitement chimiques nocifs pour l'environnement et la santé des consommateurs.

On comprend mieux pourquoi la viticulture biologique est en retard en

Champagne. Aujourd'hui, seulement 1146 hectares sont passés au vert – sur les 34 000 que compte l'appellation. Soit à peine 3,5 % de la surface viticole, quand la moyenne nationale s'élève à 12 %. Mais derrière l'étroitesse du chiffre se cache une tendance formidable : le nombre d'exploitations certifiées a bondi de 173 % en deux ans (667 hectares en 2018) et celui des domaines en conversion explose.

De quoi réjouir les pionniers – Jean-Pierre Fleury, Georges Laval, Jacques Beaufort... – qui se sont lancés dans l'aventure dès les années 1970, sous le regard amusé, voire moqueur ou hostile, de beaucoup de leurs confrères. La plupart ont poursuivi vers la biodynamie (Demeter ou Biodyvin). Leur engagement s'apprécie

aujourd'hui dans la bouteille et leur succès est envié. Ils ont rapidement fait des émules, à l'instar de Pierre Larmandier et son voisin Eric de Sousa, dans la côte des Blancs, Françoise Bedel dans l'Aisne, Eric Rodez, dans la montagne de Reims – merveilleux conteur du pinot noir d'Ambonnay qui regrette : « Nous ne sommes pas assez dans cette logique-là, car elle est exigeante : il faut accepter de vivre au rythme de la nature et non de l'horloge mondiale. »

La plupart de ces artisans du vin bio, pratiquants ou apprentis, se sont regroupés dans une association que préside Pascal Doquet, installé sur les beaux terroirs du Mesnil-sur-Oger et de Vertus. Ce guitariste émérite, militant de la cause écologique depuis les années 1970, décline sa gamme de caractère avec autant d'aisance qu'il gratte les cordes de sa Baudry*.

Quelques maisons ont emprunté les sentiers escarpés de la biologie et de la biodynamie. Comme Mandois, à Pierry (Marne), qui vient de certifier 32 de ses 37 hectares. Et Louis Roederer, dont le vignoble historique a décroché en octobre le précieux label : 115 hectares qui s'ajoutent au 10 consacrés à la mythique cuvée Cristal, travaillés en biodynamie depuis 2017. « Le bio, pour moi, est une évidence, car c'est le terroir qui fait la signature de nos vins. Or l'originalité ne peut pas venir d'une couverture chimique massive qui neutralise le goût », explique



Les contraintes du climat septentrional ne facilitent pas une viticulture naturelle.

Jean-Baptiste Lecaillon, le chef de caves, brillant ingénieur agronome et œnologue au « bon sens paysan ».

Plus petite par la taille, mais pas par la qualité de ses vins, la maison Leclerc-Briant, à Epernay, compte également parmi les éclaireurs de la biodynamie au royaume de la bulle. Pascal Leclerc, son propriétaire disparu en 2010, a imprimé la marque de sa volonté, que suivent avec détermination les nouveaux dirigeants de l'entreprise, Frédéric Zeimett et Hervé Jestin. Avec un objectif : « Transmettre par le vin le message de la nature non dévié par l'être humain. Dans une société où les gens vivent hors-sol dans des grandes villes, ces vins leur redonnent des racines, les reconnectent. »

Plus timidement, les coopératives entrent aussi dans la course, sous la pression de leurs adhérents, offrant assistance aux impétrants et une prime au kilo de raisins bio. Mais pour réaliser un passage généralisé en bio, les unions de viticulteurs sont confrontées au même écueil que les grandes maisons de négoce : la multiplication des approvisionnements – jusqu'à 5 000 adhérents chez Nicolas Feuillatte et plus de 4 000 hectares d'achats de raisins chez Moët & Chandon. Un pari impossible. D'heureuses initiatives sont cependant à signaler, comme chez Lanson-BCC, troisième opérateur mondial, dont le domaine de La Malmaison – 16 hectares conduits en biodynamie à Verneuil, dans la vallée de la Marne – permet aux marques du groupe de se fournir en raisins pour alimenter leurs références bio, tels le Green Label de Lanson et le Triple B de Besserat de Bellefon. Des cuvées assez confidentielles, comme le chardonnay Esprit de Nature que propose la coopérative H. Blin, à Vincelles, près de Reims, ou encore le Brut Nature Bio de Chassenay d'Arce, structure renommée de la Côte des Bar (Aube).

En attendant, la certification Viticulture durable en Champagne a séduit 21 % des exploitations de la région. Un label un peu plus contraignant que la certification haute valeur environnementale (HVE3), mais plus accessible que le bio. Et sans doute, pour beaucoup de vignerons, une première marche nécessaire vers l'excellence verte. *

* Fameux luthier français.

Nos coups de cœur



MOUZON LEROUX **L'ATAVIQUE**

Biodynamie et agroforesterie – un merisier trône dans les vignes parmi d'autres essences – donnent ici un champagne complexe et tendu. Notes de fruits blancs et de zeste d'agrumes. **28 €**



FRANCIS BOULARD & FILLE **LES MURGIERS**

Cet assemblage, où le meunier rayonne, supporte fort bien l'absence de dosage. Un vin puissant et sapide, aux rafraîchissantes notes de poire et de coing. **39 €**



LARMANDIER BERNIER **TERRE DE VERTUS 2013**

Un brut nature dans le plus pur style maison. Le millésime, tout en fraîcheur, met en exergue la tension et la pureté minérale de ce blanc de blancs premier cru. **49 €***



DE SOUSA **CUVÉE DES CAUDALIES**

Fruit d'une réserve perpétuelle (assemblage de tous les millésimes depuis 1996) élevée en fûts de chêne, ce blanc de blancs délivre de subtils arômes briochés. **48 €**



LECLERC BRIANT **BLANC DE MEUNIERS**

Cette cuvée non dosée sublime le cépage pinot meunier dans le millésime 2015. Arômes de pomme verte, de raisin frais ; crémeux en final. **135 €**



LE LARGE PUGEOT **GUFEX**

La dernière sélection parcellaire (vendange 2015) de l'une des plus belles signatures des meuniers de Vignay, 1^{er} cru du nord de la montagne de Reims. Soyeux et minéral. **47 €**



DRAPPIER **CLAREVALLIS**

Pour Michel Drappier, le magicien d'Urville, dans la Côte des Bar, la biodiversité garantit la qualité des vins. Comme nous le rappelle ce splendide champagne aux notes florales. **39 €**



PASCAL DOQUET **DIAPASON**

Elaboré uniquement avec de ciselés chardonnays du Mesnil-sur-Oger (de 2008 et 2009), élevés sur lies durant sept ans, ce champagne offre une rare intensité en bouche. **50 €**



ÉRIC RODEZ **BLANC DE NOIRS**

Un assemblage de six millésimes et une vinification en petits fûts (à 90 %) confèrent à ce pur pinot noir d'Ambonnay puissance, longueur et minéralité. **46 €**



FLEURY **SONATE 2012**

Pionnière de la biodynamie en Champagne, la maison de Courteron (Aube) travaille cette cuvée vive et élégante, sans soufre ajouté, dans le plus grand respect du fruit. **72 €**



BENOÎT LAHAYE **VIOLAINE**

La nouvelle star de Bouzy livre un vin sans soufre et non dosé d'une énergie saline rare. Pinot noir et chardonnay explosent dans des notes de fruits jaunes et blancs croquants. **65 €**



VOUETTE & SORBÉE **BLANC D'ARGILE**

A la fois crémeux et tranchant, ce formidable blanc de blancs nature offre une longueur en bouche hors norme sur la minéralité. Un régal de fraîcheur et de notes citronnées. **72 €* SDR**

* Sur le site vin-malin.fr – Retrouvez la suite de notre sélection de champagnes bio sur Lexpress.fr