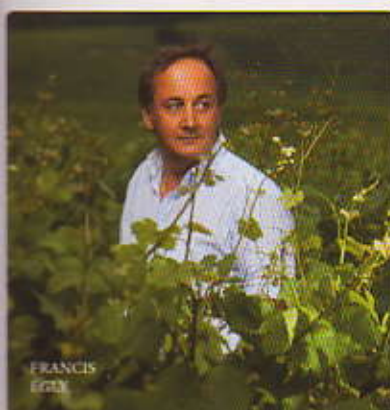
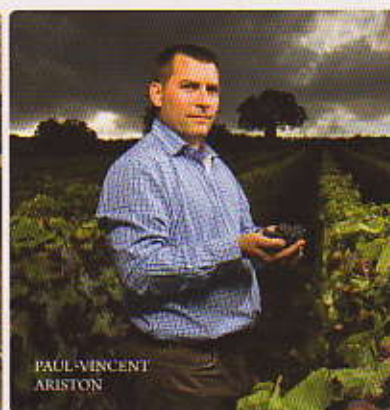
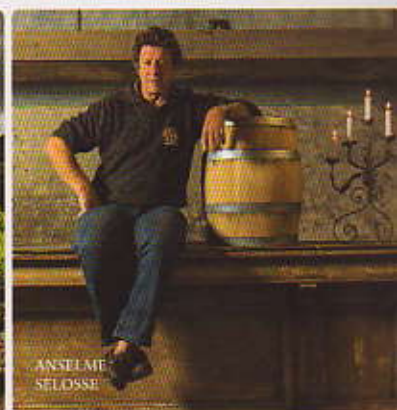
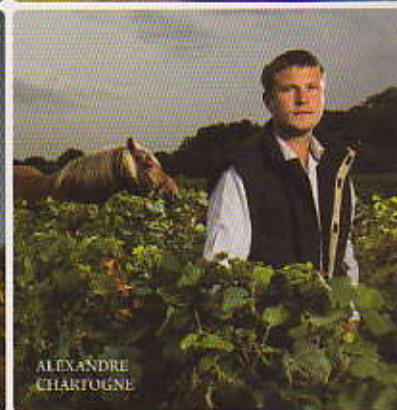


## VIGNERON

FRANCIS  
EGLEYRODOLPHE  
PÉTERSPAUL VINCENT  
ARISTONANSELME  
SELOSSELES FRÈRES  
CHIQUETJEAN-LUC  
LALLEMENTPASCAL  
AGRAPARTALEXANDRE  
CHARTOGNE

## LES VIGNERONS DE CHAMPAGNE

ERIC F. SABELLE  
COULONERICK  
DE SOUSALES FRÈRES  
GIMONNETPIERRE  
DELPLUNEBONNAIRE  
PÈRE & FILSRENÉ  
GOUTORBEPIERRE ET SOPHIE  
LABMANDIERPASCAL  
DOUQUET



# PAUL-VINCENT ARISTON

TECHNICIEN SURPRENANT, IL COLLECTIONNE LES CÉPAGES D'ANTAN ET... LES FOSSILES D'IL Y A SOIXANTE MILLIONS D'ANNÉES!

**P**aul-Vincent Ariston est un indéfectible optimiste. Il s'avance avec le sourire, déclarant prendre la vie comme elle va. Exilé dans la campagne de la vallée de l'Ardres, sur la petite commune de Brouillet, terre natale de la famille Moët, il se satisfait d'être dans un secteur excentré, s'en amuse même. *"Ici c'est comme le centre du monde : on sait qu'il existe mais il faut le trouver."*

Les Ariston possèdent 12 hectares de vignes, sans grands crus ni premiers crus, principalement plantés de meunier, un cépage souvent considéré avec dédain. Il représente pourtant le tiers de l'encépagement de la Champagne, et les grandes maisons ne rechignent pas à venir se fournir dans le secteur. L'arrière-arrière-grand-mère Aspasie, qui laissa son prénom à la marque, le cultivait déjà, tout comme l'arbanne, le pinot blanc et le petit meslier, des cépages blancs autorisés en Champagne mais aujourd'hui quasiment disparus et que Paul-Vincent a réhabilités durant près de vingt ans et assemblés pour la première fois en 2006 dans sa cuvée Cépages d'Antan. Nouveauté qui pérennisa l'étiquette familiale tout en lui apportant un nouveau souffle, après avoir pris la suite de son père Rémi Ariston il y a plus de vingt ans.

La vinification en fûts constitua une autre voie d'exploration, mise en œuvre dans la cuvée Brut de Fût. Mais faire accepter les barriques à son père fut un peu compliqué au début, et Paul-Vincent dut même, un jour, rattraper au vol une livraison que Rémi avait renvoyée !

Les petits aléas générationnels n'ont pas entaché la bonne humeur de Paul-Vincent. Mais cette apparente décontraction cache une exigence qui s'exerce à tous les niveaux. Le pressoir dernier cri n'est pas là pour l'apparat et les installations bien ordonnées trahissent des idées claires et une vision du métier efficace.

Les sept parcelles disséminées tout autour de la maison familiale sont récoltées séparément, cépage par cépage. Tous les jus sont analysés, les vins peu sulfités et peu dosés. Le pressurage, capital en Champagne, est ici une affaire de douceur : *"C'est le propre poids du raisin qui génère la force d'écrasement. Les baies tombent sur elles-mêmes, sur un plan légèrement incliné. Il n'y a pas de vis, seule la pression naturelle*

*s'exerce, par gravité en quelque sorte."* Ce joujou technologique n'est pas une coquetterie, il permet de triturer le moins possible le raisin et de gagner en pureté.

Pointu sur la technique, Paul-Vincent Ariston l'est aussi à la vigne. *"Le terroir de Brouillet est unique. Il n'y a pas de craie blanche ici mais du tuf, une terre plus légère, très friable, qui permet aux racines de descendre profondément."* Dans les replis de la vallée, cette nature de sol alterne avec les sables et les argiles et à chaque type de sol correspond grosso modo un cépage : sables pour le pinot, tuf pour le chardonnay et argiles calcaires pour le meunier.

Cette rigueur quasi scientifique, sinon de bon sens, se double d'une passion insolite pour les fossiles. Paul-Vincent Ariston en a amassé une impressionnante collection, réminiscence des temps anciens – il y a soixante millions d'années – où la mer recouvrait les lieux et la vie sous-marine était foisonnante. Bien rangés dans de petits casiers de bois, les fossiles exposés par terroir témoignent de la drôle de faune qui peuplait autrefois l'estuaire de Reims et ses eaux chaudes. Les visiteurs peuvent apprécier cette pièce insolite où experts et paléontologues passent jeter un œil et dont ils ressortent plutôt étonnés.

Décidément surprenant, ce vigneron du bout de la Champagne cultive aussi l'accueil et l'art de la convivialité. Chez lui, les grands contenants sont de mise. Jéroboams et mathusalems sont tirés régulièrement ou sur commande, et pas de façon anecdotique. *"Chaque année, je réserve une petite quantité de jéroboams pour toutes mes cuvées et je fais systématiquement des magnums sur trois cuvées. Le champagne, c'est une énergie positive ! Il faut partager les bonnes choses de la vie, et la convivialité est là pour cela."*

C'est sans doute ce même goût du collectif qui l'a poussé à se fédérer aux côtés des Janisson-Baradon, Gonet, De Sousa, au sein de l'association Terroirs et Talents de Champagne. *"On part aux États-Unis ensemble, avec notre importateur californien, et au printemps on fait déguster nos vins clairs et quelques-unes de nos cuvées."* Encore une occasion de célébrer ce vin de fête par excellence et de goûter à ces champagnes fruités, expressifs et très fins qui, du blanc de blancs de chardonnay à la cuvée Prestige, en passant par le millésimé et le rosé, trouvent toujours gosiers à leur goût. ➤



## CÉPAGES D'ANTAN

*"C'est un champagne original, avec une expression très exotique, de la fraîcheur, une belle attaque, un nez anisé, de brioche. En fonction des heures, il évolue et les arômes changent. Je n'ai jamais de lassitude avec ce vin car il m'en apprend tous les jours."*