

C'est un vigneron pur jus et pur sang. Paul-Vincent Ariston a hérité de son père Remi l'amour de son terroir, de cette terre qui porte leur maison familiale depuis 1794. Cette année-là, Aspasia, une femme, commence à faire commerce de vin. La maison sera ensuite transmise de mère en fille pendant trois générations. Les hommes s'imposeront ensuite et nommeront leur maison de champagne Aspasia, en hommage à leur aïeule. Surtout, de la production de vins tranquilles, la maison évolue vers la champagnisation avec la grand-mère de Paul-Vincent, Geneviève, la dernière femme aux commandes avant Remi, son fils. *"Les hommes n'auront pas fait long feu, cela dit, s'amuse Paul-Vincent. Car, après moi, ce sera au tour de mes deux enfants... deux filles, Berthille et Adèle !"*

Petite maison familiale, Aspasia a ses racines solidement plantées à Brouillet, dans la vallée de l'Ardre, une commune de 90 habitants à une vingtaine de kilomètres de Reims. Le terroir de Brouillet est atypique avec par endroits du sable qui permet de jouer le registre de la finesse ainsi qu'une complexité aromatique. Ce sous-sol sensiblement différent produit des vins iodés et intéressants. Aspasia délivre six cuvées (Brut Carte Blanche, Brut Rosé, Brut Millésimé 2006, Blanc de Blancs, Brut Prestige, Brut de Fût), six plus une, une curiosité qui relèverait presque de l'expérimentation si elle n'était pas gustativement très intéressante : la cuvée Cépages d'Antan. *"Notre choix a toujours été de ne pas privilégier le volume mais la préservation des ter-*



ASPASIE UN GOÛT D'AUTREFOIS

En Champagne, la maison familiale Aspasia, dirigée par Paul-Vincent Ariston, réhabilite des cépages oubliés, vieux de plusieurs siècles, à travers sa cuvée Cépages d'Antan.

roirs et de la diversité. Nous sommes des conservateurs du terroir", affirme Paul-Vincent Ariston.

Ces cépages d'antan sont une aventure commencée par son père, Remi, et le fruit de dix années de travail. *"Mon père avait repéré, grâce à son pépiniériste, à Brouillet, des plants de cépages pré-phylloxériques, des cépages totalement tombés dans l'oubli alors même qu'ils avaient contribué à faire la gloire de la Champagne. Aujourd'hui encore, six cépages sont autorisés en Champagne : chardonnay, pinot noir, pinot meunier, pinot blanc, petit meslier et arbanne. Seuls les trois premiers sont couramment retrouvés dans tous les champagnes. Nous avons choisi de travailler, pour notre cuvée Cépages d'Antan, les trois autres : l'arbanne, le petit meslier et le pinot blanc. Une des raisons pour*

lesquelles ces cépages ont été abandonnés est qu'ils demandaient plus de travail et plus de temps pour arriver à maturité. Le petit meslier et l'arbanne sont assez 'durs', avec de grosses acidités, et nécessitaient également un temps d'oubli dans la cave pour se façonner tranquillement. Par ailleurs, la climatologie des dernières décennies ne permettait pas forcément d'en tirer le meilleur. Nous avons donc planté nos cépages au sud pour qu'ils profitent d'un ensoleillement maximal."

Remi et son fils Paul-Vincent ont multiplié les essais, les assemblages avant de trouver un équilibre face à une acidité d'abord prédominante. *"Nous ne savions pas comment le vin allait évoluer. Le chardonnay, évidemment, on le connaît par cœur, mais ces trois cépages-là nous étaient tellement étran-*

gers... Nous avons plongé dans l'inconnu", se souvient Paul-Vincent. Façonner une telle cuvée n'a pas été chose facile. La maison Drappier, qui s'était intéressée, elle aussi, aux cépages oubliés avait poussé un peu moins loin l'expérience. En effet, sa cuvée Quattuor, "blanc de quatre blancs", comporte les mêmes trois vieux cépages champenois (25 % d'arbanne, 25 % de petit meslier et 25 % de pinot blanc) mais ils sont assemblés avec 25 % de chardonnay, qui apporte une assise et un équilibre. Aspasia va plus loin encore en se concentrant exclusivement sur les trois cépages d'antan. Sa cuvée contient 40 % d'arbanne, 40 % de petit meslier et 20 % de pinot blanc. La première cuvée Cépages d'Antan – 1 200 bouteilles – est issue de la vendange 2006. Curieusement, alors qu'elle reste en France plus que confidentielle, inconnue, le bouche à oreille la propulse en revanche dans quelques milieux d'initiés en Californie grâce à un importateur américain, ami de la famille Ariston, tombé amoureux de ces cépages d'antan.

"J'ignore quel sera l'avenir de cette cuvée, ajoute Paul-Vincent. Nous en sommes encore au stade de la sauvegarde." L'histoire est belle en tout cas et la bouteille, ronde et gourmande, invite à la dégustation. Au nez, un champagne très floral, des arômes d'agrumes, des notes de papaye, de goyave, étonnant exotisme, une vivacité différente. Un petit bout du patrimoine champenois qu'il ne faut pas chercher à décrire mais plutôt à découvrir. ➤

PAR ORIANNE NOUAILHAC