

CHAMPAGNE ASPASIE

Ici, on cultive son originalité en même temps que des cépages d'antan. « Conservateurs du terroir », les Ariston sont de ce peuple champenois, patrimoine vivant.

C'est un monde de lumière caché derrière un rideau de bois et de forêts. Une fois passé de l'autre côté du mur de végétation, on pénètre dans un amphithéâtre. Nous sommes dans la vallée de l'Arde, à Brouillet, un lieu sauvage où les Ariston sont présents depuis belle lurette. "J'aime cette saison, l'automne, quand le vignoble prend feu." Paul-Vincent ne se lasse pas de ce paysage, surtout lorsque les feuilles de vigne se parent de couleurs incendiaires, de rouge et de brun entremêlés aux nuances de vert tendre.

C'est une femme, Aspasia, qui commença le commerce du vin en 1794. Trois générations de femmes plus tard arrivait l'ère des hommes : "Enfin, pas pour longtemps, s'amuse Paul-Vincent, car j'ai deux filles, Berthille et Adèle."

Avant Paul-Vincent, ce fut Remi, son père, toujours là, regard bienveillant. Remi dort encore dans la chambre où il est né, au premier étage de cette maison portant sobrement ses quatre siècles d'existence et ses pierres apparentes. Il ne peut en être autrement pour lui qui n'aurait jamais imaginé aller ailleurs que sur ces terres, ses terres. À Brouillet, on se connaît parmi les 85 habitants dont trois quarts de récoltants ; c'est ainsi depuis toujours.

"Pour moi le patrimoine champenois c'est avant tout les hommes. La communication des grandes marques permet de faire parler de la Champagne mais le vrai patrimoine champenois ce sont ses hommes et ses femmes qui chaque jour rendent ce que la nature leur a donné pour produire un vin unique au monde." Paul-Vincent l'affirme : son legs à lui c'est cette vallée qui pourtant ne fait pas partie des zones classées par l'Unesco : "Ce classement de 2015 a eu deux effets. Un positif bien sûr : protéger notre territoire, notre unicité, nos vins, nos levures, notre méthode qu'on a trop souvent bradée et qui est copiée partout mais nulle part égalée. Et puis un autre effet, plus négatif : les 3 zones classées sont prioritairement visitées par les touristes qui ne viennent plus dans nos confins reculés." Reculé, Brouillet ? Nous ne sommes



CÉPAGES D'ANTAN

« Arbanne, petit meslier, pinot blanc... C'est une curiosité et une rareté. Notre ancêtre Aspasia travaillait ces cépages d'antan et nous les vinifions aujourd'hui afin de sauvegarder ce patrimoine qu'elle nous a transmis. »

qu'à une vingtaine de kilomètres de Reims. Mais dans cette vallée, on sent bien que l'on franchit une frontière invisible. Il y a quelques années encore, Paul-Vincent recevait des visiteurs impromptus qui repartaient les bras chargés de ses bouteilles rondes et gourmandes. Aujourd'hui, plus personne ne sonne à ce portail accueillant, perpétuellement ouvert.

Et pourtant, le champagne Aspasia possède un secret, sa cuvée Cépages d'Antan, merveilleuse expression du patrimoine champenois, celui de ses cépages anciens aujourd'hui quasiment disparus : "Dans notre vignoble des Walins, mon père est tombé un jour sur de drôles de talus : c'étaient de vieux cépages entremêlés. Avec le pépiniériste Fransoret, il les a fait revivre : arbanne, petit meslier, pinot blanc et désormais aussi un peu de pinot gris – fromenteau – ont donné naissance à notre cuvée en 2006. Ces cépages anciens ont été abandonnés au profit du trio roi – chardonnay, pinot noir et pinot meunier – car ils avaient une grande amertume et une maturité tardive. Une fois leur heure de gloire passée, on les utilisait pour le vin de messe. Ici ils retrouvent leur première vie. Nous sommes des conservateurs du terroir."

Rareté produite à 1 000 exemplaires, Cépages d'Antan est un millésimé qui ne le revendique pas, avec des raisins d'une seule année. Sur son terroir atypique de Brouillet, 12 hectares dont 7 sur les Walins et 2 hectares de vieux meuniers de 60 ans d'âge, Paul-Vincent façonne 70 000 flacons déclinés en 7 cuvées... en attendant une petite nouvelle, celle de Caroline, sa femme, un parcellaire 100 % chardonnay sur Verbery qui attend son heure. S'il n'est pas certifié bio – "J'ai du mal avec le cuivre !" –, notre vigneron est plus que raisonné : "Nos sols ne connaissent pas la chimie. En bas sur les sables, nos pinots ; sur les tufs, les chardonnay, petit meslier et arbanne, et sur l'argilo-calcaire le meunier. Voilà, c'est notre monde." Il faut sonner au portail d'Aspasia. Il y a ici, caché dans une vallée, un petit bout du patrimoine champenois. ❖ ORIANNE NOUAILHAC

Paul-Vincent Ariston sur la parcelle de Verbery qui donnera bientôt une nouvelle cuvée.