

CHAMPAGNE ASPASIE

Dans cette belle et trop méconnue vallée de l'Ardre, on cultive sa singularité, la plénitude et une bulle douce, que l'on aime fine et généreuse. Une vraie madeleine de Proust.

Tandis que la nature se pare de ses teintes automnales, que la brume dessine des paysages en ombres chinoises, en cave les vins fermentent et se préparent pour une première vie de vin clair avant de se métamorphoser en champagne dès le printemps prochain. Ici, autour du hameau de Brouillet, dans la verdoyante vallée de l'Ardre, les paysages vallonnent entre champs, vignes et forêts. C'est le royaume de Champagne Aspasia, mené avec panache par la 5^e génération illustrée par le couple Paul-Vincent et Caroline Ariston. « Nous avons la chance d'être sur un secteur de la Champagne qui devrait être classé à 200 % sur l'échelle des crus ! lance Paul-Vincent en riant avant de remarquer plus sérieusement : Il y a trente ans, le terroir de cette vallée fraîche n'avait pas très bonne réputation et la vinification pouvait être compliquée. Mais depuis une vingtaine d'années, j'observe une évolution dans la structure des vins et, aujourd'hui, je dirais que nous sommes dans la plénitude ! »

La vigne, profitant pleinement du changement climatique, se tempère grâce au sol calcaire du secteur : vieux de 45 millions d'années et constellé de fossiles, il transmet caractère et beau potentiel de fraîcheur aux raisins. « Le champagne est une forme de perpétuelle découverte. Sa bulle, qui met en valeur l'histoire de la vigne et du lieu, fait voyager les arômes, génère des émotions et émoustille nos sens. Pour moi, sincèrement, il y a une forme d'adrénaline dans l'effervescence ! » Ajoutant une dimension supplémentaire à l'architecture du vin, c'est d'ailleurs la qualité de bulle que l'on perçoit en premier. Amoureux du champagne, Paul-Vincent met toute son énergie – et il en a à revendre – dans la vigne, puis dans sa cave : « La bulle est intransigente et ne pardonne pas la médiocrité. Rien qu'en la contemplant dans le verre, on a déjà un (r)enseignement sur la qualité du champagne. L'effervescence idéale est fine et généreuse. Mais si le flot de bulles est trop imposant, il peut être agressif et diminuer le plaisir de dégustation. Il y a aussi ce qu'on appelle la "bave de crapaud", c'est-à-dire une bulle

trop grosse et clairsemée, qui déséquilibre le vin. Tout cela se joue aussi bien à la vigne qu'en cave. Donc le point de départ est un vigneron qui respecte son produit et travaille avec une belle matière première. »

Tout au long de ce processus, la patience est de mise. Ainsi, pour la prise de mousse, mieux vaut attendre le mois de mars. Le vin aura non seulement eu le temps de se reposer de la vinification et d'un passage à froid pour permettre une précipitation tartrique naturelle, mais aussi de retrouver sans coup de pouce extérieur une température qui permet un bon démarrage de la deuxième fermentation en bouteille. Car si l'écart de température entre les bouteilles stockées, le vin clair et la liqueur de tirage est trop important, il crée un différentiel qui littéralement stresse la prise de mousse, la décale ou tout simplement l'empêche. « Mon choix de vigneron est donc d'aligner tous ces paramètres. On pourra dire tout ce qu'on veut, ce sont ces éléments-là qui décident de la qualité et de l'équilibre du champagne ! » Utilisant le moins de dioxyde de soufre possible, pour la prise de mousse il préfère travailler avec des levures sélectionnées afin d'éviter tout risque de déviation.

Car dès que le vin clair est mis en bouteille, son destin n'est plus entre les mains du vigneron et l'alchimie de la deuxième fermentation commence grâce à la liqueur de tirage, un savant mélange de vin tranquille, de levures et de sucres. Pendant un à deux mois, les levures transforment ces sucres en une infime quantité d'alcool, libérant généreusement en parallèle du gaz carbonique qui, grâce à la pression en bouteille – allant jusqu'à 6 bars –, dissout le CO₂ dans le vin. « Après, il n'y a plus que l'autolyse des lies, précise Paul-Vincent. Elle n'affecte pas la bulle proprement dite, mais plutôt la richesse aromatique. Évidemment, un vin qui n'a que quinze mois de bouteille avant dégorgement n'aura jamais le style d'un vin qui vieillit trois, cinq ou dix ans sur lies. L'autolyse apporte de la finesse, de la maturité, du gras au vin. » Oui, définitivement un vin de patience... | BIRTE JANTZEN



MILLÉSIME 2013

« Composé à parts égales de pinot noir, pinot meunier et chardonnay, il n'est dosé qu'à 2 grammes pour permettre au millésime de s'exprimer pleinement. Une bulle nerveuse et fine en attaque, une finale d'une ampleur prometteuse. Aux notes salines, florales et briochées s'ajoutent des arômes anisés, de mirabelle, verveine et camomille. Très jeune, déjà épanoui, au caractère enjoué, c'est une délicieuse madeleine de Proust. »



Paul-Vincent et Caroline Ariston.