

CHAMPAGNE ASPASIE

C'est un pays secret, la vallée de l'Ardre, aux sols riches et divers qui composent ensemble, avec la main vigneronne, des assemblages originaux pour des champagnes de gastronomie.

Vallons et forêts à perte de vue : c'est un pays au charme pastoral, un pays qu'on oublierait presque tant il est discret. Ce pays, c'est la vallée de l'Ardre. Au milieu coule une rivière qui part de la montagne de Reims, rejoint la Vesle à Fismes et ne court que dans le département de la Marne. Ici, le regard est accroché par un bosquet, une prairie, une jachère. Le meunier, pinot principal de la vallée, laisse de la place aux cultures céréalières et le passé marin du Bassin parisien ressurgit à la surface de la terre meuble, travaillée par les vignerons : campaniles, ammonites, gastéropodes, huîtres sont des vestiges éternels et attendrissants d'une ère tertiaire où la Champagne était une mer tropicale. Dans une vaste pièce qui sert aussi de réfectoire pour les vendangeurs de la maison, de grandes tables sont couvertes de ces témoins des âges anciens, régurgités par la terre, comme rendus aux hommes, témoignage du grand chambardement qui a vu naître le socle mirifique de la Champagne vigneronne.

Pas loin, dans la cour de l'ancienne ferme, un vieux pressoir Morgen signale l'enracinement de la famille sur cette terre transmise par les femmes depuis Aspasia, l'aïeule mère fondatrice, jusqu'à Paul-Vincent Ariston, 5^e dans l'ordre des générations à produire de la bulle dans le village de Brouillet. Pour se démarquer d'autres Ariston, également producteurs sur la commune, Paul-Vincent et sa femme Caroline ont déposé en 1996 la marque Aspasia, en hommage à l'ancêtre. Ambassadeur de ce vignoble à 25 kilomètres à l'ouest de Reims, le domaine cultive 12 hectares sur des sols qui changent suivant les pentes et les vallons : du tuf, des sables, des argiles et des argilo-calcaires, parfois de vieilles vignes et une ribambelle de raisins. Depuis vingt ans, Paul-Vincent s'est mis en tête de planter des cépages rares, des raisins du passé pour imaginer l'avenir. La famille, déjà composée des classiques chardonnay, pinot noir et pinot meunier, s'est donc agrandie de l'arbane, du petit meslier, du pinot blanc et du pinot gris, qui font ensemble une cuvée originale, Cépages d'Antan.

Les expositions sud et sud-est donnent une vendange précoce en général de belle facture cueillie désormais très tôt, en août. Le climat qui chauffe fait du bien à cette zone, à l'exception de 2021, une année horridique qui a vu disparaître la récolte sous une pluie de grêlons de la taille de balles de golf. Heureusement, la réserve, magnifique outil de régulation, autorise le vigneron à mettre de côté un excédent de production pour pallier les difficultés d'une année déficitaire. De quoi voir venir pour Paul-Vincent qui, pour l'instant, commercialise son Brut Millésime 2013, aux côtés de ses autres cuvées d'assemblage, Brut Prestige, Brut Rosé, Brut Blanc de Blancs, Brut Réserve et Brut de Fût. « *On a des expressions rares par type de sol mais aussi par le millésime, qui est l'instantané d'une année. Ma conception de l'assemblage passe par les millésimes, les sols et les raisins avec une signature gastronomique.* » Jeune vigneron dans les années 1994-1995, il suit le courant des grandes maisons qui émergent ces années-là – Selosse, Larmandier –, pour revenir aux fondamentaux, abandonnant la technologie qui faisait perdre l'âme des vins. « *J'ai voulu retrouver le côté paysan, je vinifie en cuve d'acier émaillé et en inox et j'ai réintroduit les fûts pour révéler les vins, restituer leur richesse aromatique. On est passés au bio en 2022, on apporte plus de vérité à nos cuvées.* »

Les notes de pierre à fusil qui s'échappent du bouquet de Brut de Fût, assemblage de chardonnay, pinot noir et pinot meunier des plus vieilles vignes, fait résonner non seulement la mélodie Aspasia mais pose aussi la signature de Brouillet et le microclimat de la vallée de l'Ardre où le chardonnay sur tuf montre un profil pierreux moins généreux que celui des argilo-calcaires et où le meunier charpente le tout aux bonnes odeurs du pinot noir. Chaque année, les journées d'assemblage sont un vrai rituel : Caroline, Paul-Vincent et Remi son père ainsi que deux œnologues goûtent une trentaine de vins pour choisir la composition des flacons, ajustant les années avec des vins de réserve dont certains sont conservés en bouteille sur lattes : « *Notre trésor c'est notre stock.* » / LOUISE AVRIL



BRUT DE FÛT

« *La couleur légèrement œil-de-perdrix évoque la chaleur de l'année 2020, base de cette cuvée issue de chardonnay, pinot noir et pinot meunier dont l'assemblage, enrichi par le passage en fûts, compose une champagne de gastronomie. Fruits rouges et pain d'épice, léger boisé grillé, accents fumés magnifiés par de beaux amers en finale : un champagne audacieux porté par une superbe structure.* »



Caroline et Paul-Vincent Ariston avec leur fille Bertille.