



MASTERCLASS

Le réveil des coteaux-champenois

QUELQUES CHIFFRES

En 1974, année de la création de l'appellation, les expéditions de coteaux champenois représentaient 1181073 bouteilles. Elles ont progressivement augmenté pour atteindre 4205761 bouteilles en 1978 puis n'ont presque pas cessé de se réduire. Elles s'élevaient à 234955 bouteilles en 2000.

Depuis cette date, les douanes françaises n'établissent plus de statistiques séparées pour l'AOC Coteaux champenois. Toutefois, la production est estimée en moyenne à 75000 bouteilles par an avec une grande variabilité selon les caractéristiques de l'année (de 50000 à 150000). 90 % des volumes vendus sont des vins rouges.

Source: Comité Champagne

Majoritaires en rouges puis en blancs, les coteaux-champenois reviennent sur le devant de la scène, élaborés avec de plus en plus de rigueur. Une grande dégustation à l'aveugle vient de mettre en lumière ces vins tranquilles, révélateurs d'une large gamme de terroirs et de cépages travaillés dans le vignoble.

« **N**otre association Petit mais Coteaux regroupe d'anciennes étudiantes d'Avize Viti Campus en certificat de spécialisation Commercialisation des vins. Nous souhaitons partager notre passion commune pour le vin et notre premier objectif est de mettre en lumière l'AOC Coteaux champenois. » Ainsi, Marie Maïer résume l'action entreprise depuis deux ans par le collectif pour valoriser ces vins tranquilles de Champagne.

Le succès est indéniable au regard de la seconde grande dégustation qui a rassemblé une multitude d'élaborateurs et professionnels liés au vin et à la filière Champagne, le 24 octobre au

restaurant Sacré Burger de Reims. 62 coteaux-champenois rouges et blancs étaient dégustés à l'aveugle par un jury



↑ L'association était aidée par les nouveaux étudiants d'Avize Viti Campus en CS commercialisation des vins.

composé de 18 experts : vignerons, restaurateurs, sommelières, œnologues, courtier, cavistes, consultants spécialistes des terroirs et le directeur du SGV.

De l'avis général, cette journée aura permis de confirmer combien les vins, élaborés avec un soin tout particulier, gagnent en équilibre, précision, structure et profondeur. Ce formidable coup

de projecteur sur les coteaux-champenois ne s'éteindra pas. Via son site internet et sur les réseaux sociaux, l'association Petit Mais Coteaux va poursuivre la mise en avant des créateurs et de leurs pépites gastronomiques. ■

Thierry Perardelle

www.petitmaiscoteaux.com

« Tous ces vins sont typés par leur terroir »

Geoffrey Orban, spécialiste des terroirs et vins champenois, était le parrain de l'événement. Il répond à nos questions.



↑ **Geoffrey Orban : « Ces vins peuvent revendiquer fièrement une typicité champenoise et une alternative de consommation. »**

Quelles sont les tendances constatées dans l'élaboration des coteaux champenois ?

La Champagne bénéficie depuis quelques années du changement climatique avec une maturité des raisins qui devient souvent optimale. À cet élément s'ajoute une évolution du travail viticole pendant l'année, et notamment la recherche d'une meilleure maturité à la vendange, incarnée par exemple par un circuit de cueillette plus ciblé. Cela permet de pousser les maturités plus loin et d'envisager l'élaboration de vins tranquilles différents des vins de base pour la champagne, qui sont plus acides.

L'essor de nombreuses cuvées de coteaux-champenois très qualitatifs, mais peu quantitatifs, est à mettre également au profit de jeunes vignerons qui ont voyagé, testé des techniques de vinification ailleurs qu'en Champagne, et

qui veulent simplement exprimer leur savoir-faire de vignerons. Ces vins sont souvent vinifiés sous bois, puisque régulièrement issus de parcelles revendiquées en monocépage, ou en parcelle complantée, ou en assemblages variés. N'oublions pas que la production de coteaux-champenois est permise sur l'ensemble de l'aire délimitée de l'appellation Champagne. Nous voyons ainsi s'exprimer différents secteurs de la Champagne, parfois même là où il y a peu de manipulation. Cela va dans le sens d'une meilleure connaissance de nos terroirs et de leur potentiel en vinification.

Alors que les grands vins rouges et blancs de Bourgogne sont des références mondiales, les coteaux-champenois en monocépage pinot noir ou chardonnay peuvent-ils et doivent-ils rivaliser ?

Les vins rouges de Champagne rivalisaient déjà avec ceux de Bourgogne aux XVI^e et XVII^e siècles. À l'avenir, le réchauffement climatique permettra certainement à la Champagne d'élaborer de grands vins rouges délicats, mais plus structurés et plus charnus qu'aujourd'hui. Les dégustations nécessaires, comme celles organisées par Petit Mais Coteaux, permettent déjà de montrer l'excellence des vins blancs, ainsi que la maîtrise et la grande délicatesse qu'offrent certains rouges.

Tous ces vins sont typés par leur terroir champenois avec le filtre du producteur. Ils sont Champenois dans l'âme et par la réglementation. Ils doivent le rester dans le moyen de communiquer, en revendiquant fièrement une alternative de consommation. La Champagne s'est réveillée et compte bien le faire savoir ! ■

TP

« DES VINS CHAMPENOIS TRÈS IDENTITAIRES »



↑ **Philippe Jamesse : « Nous apprécions de très jolis curseurs olfactifs et gustatifs. »**

« Les coteaux-champenois reviennent sur le devant de la scène. Ils reflètent le savoir-faire, l'expression de terroirs spécifiquement choisis afin de préparer le végétal vers de moindres rendements et obtenir ainsi une concentration optimale des raisins », témoigne Philippe Jamesse, ancien chef sommelier des crayères, aujourd'hui responsable du dossier Champagne pour le guide Bettane + Desseauve, également conférencier sur l'art du service des vins de Champagne et l'importance du verre. « Le choix de la date de vendange est mieux réfléchi, les jus sont plus structurés, les soins apportés en vinification plus étudiés. Nombreux sont les coteaux-champenois qui patientent désormais plus de deux ans sous bois avant d'être mis en bouteille. Cela leur donne le temps de se construire et de s'affiner, tel le modèle bourguignon. »

Champagne et Bourgogne, même combat ? « Non, la comparaison avec la Bourgogne peut s'arrêter là », répond Philippe Jamesse, « car les vins de Champagne ont la faculté à présent de dévoiler leur propre identité avec de très jolis curseurs olfactifs et gustatifs. Donc pas de rivalité, simplement une véritable identité champenoise. L'offre est déjà riche, avec une palette de vignerons très engagés et par conséquent des vins très identitaires. »

TP

