



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Accueil Sainte-Menehould](#) > Article : Conservation du patrimoine Dom...

SAINTE-MENEHOULD

Conservation du patrimoine Dom Pérignon était bien Argonnais

Réagir

Envoyer

Imprimer

Les grandes maisons de champagne ont beau être basées à Reims et à Epernay, c'est bien à Sainte-Ménéhould que l'inventeur de la boisson a vu le jour.

STOP aux idées reçues. La naissance du sacro-saint principe de champagnisation et de la boisson sacrée qui en découle, c'est bien à un Argonnais qu'on les doit. Et plus particulièrement à un moine : Pierre Pérignon. Celui qui deviendra l'inventeur de la plus prestigieuse des boissons au monde a vu le jour à Sainte-Ménéhould, en plein cœur de l'Argonne.

Né autour de l'année 1639 (les sources historiques ne sont pas toutes en parfaite adéquation), Pérignon grandit et découvre la vie à Sainte-Ménéhould où son paternel tient la prévôté. Très vite, il se tourne vers la religion. Enfant de chœur de l'abbaye bénédictine de Moiremont, sa vocation se confirme à partir de cette première initiation.

Ensuite, à 13 ans, le jeune Pérignon quitte l'Argonne pour rejoindre le collège des Jésuites de Châlons. Ses études achevées, direction la Meuse et le monastère bénédictin de Verdun. Nous sommes en 1656. Les journées de Pérignon sont alors réparties entre beaucoup de travaux manuels et quelques prières.

Négociant et homme de science

Le monastère possède de vastes domaines et les moines cultivent ou produisent toutes sortes de denrées destinées à la vente. Quelques années plus tard, il entre au monastère bénédictin de Hautvillers, qu'il ne quittera plus. Il y restera le maître du cellier durant quarante-sept années. Jusqu'à sa mort en 1715. « Argentier » de l'abbaye, il lui offre une cure de jouvence, développe sa production et donc son commerce et ses revenus. Parmi les négoce qu'il développe, il y a bien sûr celui du vin.

Attestée dès 1668, la première innovation de dom Pérignon consiste à assortir systématiquement les raisins, avant même de les presser. « C'est la connaissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités qui a porté à la perfection les fameux vins de Sillery, d'Aÿ et d'Hautvillers. Le père Pérignon, religieux bénédictin d'Hautvillers, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins des différentes vignes », écrit en 1763 l'abbé Noël-Antoine Pluche.

« Faire mousser le champagne »

Avec les travaux de Dom Pérignon, le champagne acquiert une qualité qu'il n'avait pas jusqu'ici et qui fera beaucoup pour sa réputation. Dom Pérignon entre dans la légende en étant le premier à « faire mousser le vin ». Il ne subsiste cependant aucun écrit formel qui atteste que le principe de champagnisation est bien né de la tête et des mains du moine bénédictin.

Mais que dom Pérignon soit ou non à l'origine du champagne importe peu finalement. Son patronyme est aujourd'hui synonyme de grands vins. Sans doute le processus d'élaboration du champagne est-il ressorti d'un travail collégial. Peu à peu, ce breuvage gagnera sa place sur les meilleures tables de l'aristocratie avant de connaître la réputation qui fait de la Champagne, une zone connue du monde entier pour la production de cet alcool. Et c'est à un Argonnais que l'on doit tout cela. Du moins, selon les traditions

orales.

Th.D.

viticulture



Agrandir la photo

Le petit Dom Pérignon a été baptisé à Menou...



Agrandir la photo

... et a communiqué pour la première fois à Notre-Dame du Château.

Haut de page

Article paru le : **29 novembre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !