



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

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Une histoire de famille champenoise

RILLY-LA-MONTAGNE

Une histoire de famille champenoise

Réagir

Envoyer

Imprimer

Rencontre avec la famille Manceaux à Rilly-la-Montagne. Une jeune maison de champagne qui s'est faite toute seule.

La famille Manceaux a été la première à posséder un tracteur à Rilly-la-Montagne. Les villageois étonnés arrêtaient son conducteur dans la rue. « La chance, cela se provoque », déclare Roger Manceaux, le fondateur de la maison. Grâce à son tracteur, le père de famille a pu louer de nombreuses vignes aux propriétaires des alentours.

« Des caves creusées à la pioche »

« Papa s'y est fait tout doucement. Au début, il était juste ouvrier vigneron et ne vendait que du raisin », raconte Patrick Manceaux. « A l'époque, les vignes ne valaient presque rien. Une fois, ma mère a gagné une parcelle à la loterie. Aujourd'hui, on rachète encore aux héritiers des vignes que papa louait à cette période ». La famille a fait elle-même ses caves : « Papa a creusé à la pelle et à la pioche ».

Pendant la visite, Patrick Manceaux se montre très pédagogue avec ses clients.

Il fait goûter le vin fin directement à la cuve. Le futur champagne ne pétille pas encore et n'a pas assez vieilli. « À la fin de la visite, au moment de la dégustation, on sert le même champagne pour que nos visiteurs se rendent compte du processus. Cela aide les gens à trouver leur champagne de prédilection et à découvrir les cépages.

»

« Des pique-niques champêtres »

La famille possède aussi des gîtes ruraux. Ils sont neuf à s'occuper des affaires de l'entreprise : « Chacun apporte sa petite touche, moi c'est la comptabilité et mon frère la maintenance », explique Agnès Givry-Manceaux. Patrick Manceaux ajoute : « Il faut avoir l'intelligence de s'entendre pour se compléter ».

Ils n'engagent pas de frais marketing comme les grandes maisons : c'est le bouche-à-oreille qui permet à la famille de gagner sa vie. Ils organisent des déjeuners ou des pique-niques champenois à thème pour les passionnés de Jaguar ou de Harley-Davidson. « Chacun amène son repas. On aime bien recevoir, il y a, en général, une quarantaine de personnes dans le jardin. On offre généralement l'apéritif et on fait faire des visites de nos caves. »

Toutes les étapes de l'élaboration du champagne se déroulent sur place.

Le pressoir de la maison sert aussi à offrir des prestations : « Les petits vignerons du coin amènent le raisin qui, une fois pressé, repart dans les grandes marques des négociants rémois. »

Jean-Christophe Le Blévec

Champagne Roger Manceaux 5, rue de la Liberté 51500 Rilly-la-Montagne. Visites gratuites tous les jours de 9 à 12 heures et de 14 à 17 heures. Réservations : 03.26.03.42.57

viticulture



Agrandir la photo

De l'élaboration au marketing, la famille Manceaux fait tout de A à Z.

Haut de page

Article paru le : **17 août 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> 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 :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

Mentions légales

Qui sommes-nous ?

Contactez-nous

Rechercher

Actualités

France/Monde
Economie
Champagne
Politique
Société
Faits divers / Justice
Culture & loisirs

Votre département

Marne
Ardennes
Aisne

Vos villes

Reims
Charleville-Mézières

Communautés

Forums
Publiez vos photos
Visitez la galerie photos
Proposez un événement
Communiquez vos infos

Services

Agenda
Guide touristique
Météo
Concours
Programmes télé
Gérez votre abonnement papier
Écrivez sur la page

Petites Annonces

Immobilier
Automobile
Emploi
Emploi local
Bonnes affaires
Villégiatures
Passer une annonce

Groupe Hersant Média

L'est-éclair
Libération Champagne
L'Aisne Nouvelle
Paris Normandie
La Provence
Nice Matin
Corse Matin
Vos Matin