



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

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Pierre-Emmanuel Taittinger / "le grand...

REIMS

Pierre-Emmanuel Taittinger / "le grand danger : la surproduction"

Réagir

Envoyer

Imprimer

Pour Pierre-Emmanuel Taittinger, le grand danger de la Champagne est la banalisation de son produit. Attention à ne pas dériver vers une champagne uniquement financière.

Pierre-Emmanuel Taittinger, vous travaillez depuis 33 ans dans la maison de champagne familiale et vous la dirigez depuis trois ans et demi. Comment se porte votre société ?

P.E.T. : « Après deux années, 2007 et 2008, où les performances ont été excellentes, nous observons un ralentissement des ventes sur un certain nombre de marchés à l'exportation, en raison de la crise économique et financière et de la valeur basse de certaines grandes monnaies, comme la livre, le dollar et le yen. Néanmoins, la maison tirera très correctement son épingle du jeu en 2009 car, sur bien des domaines, nous avons anticipé cette crise et pris les dispositions nécessaires pour que notre société reste indépendante et familiale. »

Que pensez-vous de la situation actuelle en Champagne ?

P.E.T. : « Les dix dernières années ont été très prospères pour la Champagne, tant au niveau des ventes que des récoltes, mais les arbres ne grimpent pas jusqu'au ciel et cette année, nous atterrissons tous. Il ne faudrait pas que des stocks considérables engendrent, comme c'est le cas aujourd'hui, des ventes de champagnes à très bas prix, souvent moins chers que de nombreux vins effervescents dans le monde qui ne demandent que cela pour démontrer qu'ils sont meilleurs que les nôtres. Le grand danger de la Champagne s'appelle surproduction, banalisation du produit et donc, à terme, déclin de la prospérité aujourd'hui très bien partagée entre tous les acteurs champenois. »

Alors, que doit faire la Champagne ?

P.E.T. : « La Champagne doit être le meilleur élève de la classe, ne produire que du très bon, du rare et être capable de prouver que nous méritons d'être chers. C'est à cette condition seulement que l'ensemble de la profession sera bénéficiaire. Pourquoi agrandir l'appellation, même si les critères techniques le permettent, si c'est pour se rapprocher des prix d'une piquette ? Ce n'est pas comme cela que nous pourrions continuer à acheter le raisin à un prix élevé. Nous devons être à la pointe en ce qui concerne l'environnement, les rendements, le respect des sols et l'embellissement de nos territoires viticoles, qui trop souvent, en plus d'avoir souffert des affres de la Première Guerre mondiale, se sont défigurés à coups de béton et de constructions métalliques inappropriées à la valorisation d'un vin tel que le champagne. La Champagne viticole est-elle plus belle aujourd'hui que la Bourgogne, l'Alsace ou la Nappa Valley ? Avons-nous globalement bien utilisé l'argent que nous avons gagné depuis vingt ans et a-t-il servi à faire rêver nos clients de par le monde ? »

Que voulez-vous dire par « faire rêver » ?

P.E.T. : « Quand j'ai démarré il y a trente-trois ans, les maisons de champagne faisaient des réceptions aux quatre coins du monde, toutes plus belles les unes que les autres. Nous étions généreux, avec ce petit brin de folie qui faisait la différence et qui a construit notre légende. Une Champagne exclusivement financière, où il n'y a plus de place que pour la taille du profit, n'a aucun avenir. C'est une des raisons pour lesquelles je m'investis à la tête de l'Ordre des Coteaux de Champagne, qui seul aujourd'hui, organise encore des fêtes splendides qui profitent à tous.

Quand un négociant, une coopérative, un vigneron fait une belle réception, 50 % du bénéfice est pour lui, et 50 % pour l'image du champagne en général. C'est cela qu'il faut faire et c'est comme cela qu'il faut raisonner. Il faut être collectivement généreux et solidaire des efforts de chacun. »

Le succès de certains vigneron et la production de vins bio représentent-ils une interrogation pour les grandes maisons de champagne ?

P.E.T. : « Tout bio ou pas tout bio, là est la question. Des voies passionnantes s'ouvrent, mais des questions subsistent avec les conditions climatiques de notre région. En ce qui concerne Taittinger, nous avons déjà trois hectares en viticulture biologique et nous avons décidé de poursuivre dans cette voie sur une autre très grande parcelle faisant partie de notre vignoble.

On peut dire aujourd'hui que, grâce à la science et à l'amélioration des techniques viti-vinicoles et de la viticulture raisonnée, le champagne n'a jamais été meilleur que maintenant. Mais il faut aller plus loin. Personne en Champagne ne peut prétendre élaborer des vins meilleurs que ceux de Moët & Chandon, qui a toujours été à la pointe des innovations dans tous les domaines et dont le bagage technique est incomparable. En revanche, nous pouvons être différents. Sans cette société et quelques autres, le kilo de raisin aujourd'hui serait payé moins d'un euro et personne ne peut remplacer des icônes qui rayonnent depuis deux cent cinquante ans et qui font la différence avec les autres régions productrices de vins effervescents, qui n'ont ni marque mondiale, ni cathédrale de Reims, ni crayères gallo-romaines et qui rêveraient de voir ces atouts disparaître pour que la Champagne redevienne comme tout le monde. Qui peut remplacer ces grands noms pour payer très cher la matière première, investir des marchés tels que l'Inde, la Chine, la Russie, avec les coûts phénoménaux que cela engendre ? Quand je suis rentré chez Taittinger, j'ai reçu l'enseignement suivant de mes pairs : « Soutiens le CIVC et les grands leaders que seront toujours Moët & Chandon et Veuve Clicquot. Nous leur devons longtemps encore notre prospérité, et si tu respectes leurs enseignements, Taittinger et le reste de la Champagne couleront de beaux jours. Porter atteinte d'une quelconque façon à ces institutions mettrait la Champagne en grand péril. » Je dis la même chose à la jeune équipe de Taittinger aujourd'hui et cela ne nous empêche pas, bien au contraire, d'avoir une âme et de cultiver notre différence. »

Quel est votre sentiment sur les récents accords concernant la vendange et les rendements ?

P.E.T. : « Notre maison de champagne soutient et respecte intégralement les décisions prises par le comité consultatif du CIVC. Les responsables champenois font du bon travail et je leur fais confiance. Pour que chacun marque des buts, il faut jouer collectif. »

Que pense votre père Jean Taittinger de tout cela ?

P.E.T. : « Cet homme extraordinaire a toujours un coin de son regard tourné vers notre région et, s'il vit en Suisse, pour être enfin tout entier avec ma mère, ardennaise et artiste-peintre, qui l'a attendu cinquante ans, il a investi son argent en France dans notre maison de champagne dont il est le président d'honneur et en laquelle il croit.

»

cahierco
viticulture



Agrandir la photo

Haut de page

Article paru le : **22 septembre 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