

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Benoît et Isabelle Bernard, de génération en génération

Benoît et Isabelle Bernard, de génération en génération

Par *Anonyme*

Créé le 18/05/2010 13:00

L'arrière-grand-père, Arthur Bernard (le père d'Alain) travaillait en 1912 à Dizy dans une maison de champagne et il possédait déjà quelques vignes autour d'Hautvillers. Il allait vendre son champagne dans le nord de la France et les jours de vacances, les week-ends et jours fériés, il creusait ses propres caves.

Il existe de nombreux lieux sympathiques en Champagne. Chez les Bernard à Dizy, on entre ici dans un monde chaleureux. Tout y est : le père, la mère, Benoît, le fils, et Isabelle, son épouse, les deux jumeaux de 7 ans, et le chat.

On y ajoute huit hectares de « grand et premier cru » (auxquels il faut ajouter l'approvisionnement sur trois villages Hautvillers, Dizy et Cumières) tient à préciser Isabelle Bernard, et on apprécie ainsi ce visage idéal de la Champagne.

Sous la marque Alain Bernard, la famille commercialise 80 000 bouteilles. Si Isabelle gère la maison d'une main de maître, c'est Benoît qui s'occupe de la vinification.

Un domaine où il excelle puisque plusieurs de ces cuvées ont été reconnues par de nombreux critiques du vin. Ce récoltant-manipulant s'est d'ailleurs lancé dans une production assez variée et sophistiquée pour étoffer la gamme. On y trouve du brut sans année bien sûr, du blanc de blancs, du fût de chêne, du rosé de saignée et le dernier né : « Nous venons de lancer un blanc de noirs ». Le blanc de noir est un vin issu de pinots noirs ou pinots meuniers. Ils peuvent être assemblés.

Benoît Bernard est un spécialiste du parcellaire. Comme pour son rosé issu de la parcelle « Moque Bouteilles », ou son blanc de blancs planté sur la parcelle « Le Grain d'argent », c'est sur une petite parcelle de 45 ares baptisée « Pierre Robert » à Aÿ que Benoît a trouvé la matière parfaite pour élaborer son blanc de noirs.

Un 100 % pinots noirs. « C'est une bonne veine sur un bon terroir. Nous sommes entourés de grandes maisons qui se fournissent ici pour leurs cuvées de prestige », explique Isabelle Bernard.

Avec des pinots noirs matures provenant de la vendange 2006, Benoît s'est aventuré sur un brut nature sans chaptalisation. Un vrai pari.

Le résultat est là. Des bulles dorées sur un vin gourmand et frais. « Pour les fêtes avec des truffes, c'est du délire ! »

Sophie Claeys-Pergament

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Le petit monde chaleureux d'Isabelle et Benoît Bernard.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/benoit-et-isabelle-bernard-de-generation-en-generation>