

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Les cuves ovoïdes débarquent en Champagne

Les cuves ovoïdes débarquent en Champagne

Par *Anonyme*

Créé le 25/09/2010 11:00

CLAUDE GIRAUD, président du champagne Henri Giraud à Aÿ, ne se contente pas de vivre sur ses acquis. La famille Giraud-Hémard est enracinée à Aÿ depuis 1625. « Je m'inspire des autres vignobles. Je vais voir ailleurs... Sinon on ne bouge pas ». Une ouverture d'esprit qui le pousse à sans cesse innover... Comme pour ces vendanges 2010 où il sera le premier à vinifier son vin dans des cuves ovoïdes, des cuves en forme d'œuf en ciment d'argile.

Une expérience qu'il rêvait de tenter en Champagne depuis qu'il a goûté la cuvée Adeline (Château Barail Meyney), un bordeaux vinifié dans des cuves Nomblot ovoïdes.

« Je l'ai goûté. C'est extraordinaire. Je sais que ça marche. Je voulais voir ce que cela pouvait donner avec du champagne. Cela fait 5 ans que j'y pense. Aujourd'hui, je tente l'expérience ».

Amoureux du bois, toutes ses autres cuves sont en fûts de chêne (lire par ailleurs), Claude Giraud a donc rentré pour ces vendanges 2010, quatre cuves ovoïdes de six hectolitres...

Les quatre premières cuves Nomblot installées en Champagne-Ardenne. Elles sont plus de 16 000 à ce jour en France.

Un travail similaire au bois

« Les cuves ovoïdes sont élaborées à base de ciment d'argile. Elles restent poreuses et permettent une meilleure micro-oxygénation du vin. Dans l'œuf, les matières organiques restent en suspension grâce à un courant permanent en forme de vortex. Elles reproduisent en fait un travail similaire au bois, sans le bois. » explique Claude Giraud.

« Aujourd'hui, j'ai l'opportunité de les mettre en comparaison, et non en compétition... On a le gras, le fruité comme avec l'élevage en fût. Nous avons entonné la première cuve avec des grands blancs, sur les trois autres ce sera du grand noir. En mars, on passera à l'exercice pratique. Là, ce n'est que de la théorie. On fera l'étalonnage et on verra comment cela évolue... ».

En dépit d'une vendange qui s'annonce très contrastée, Claude Giraud s'avoue satisfait. « Nous avons la chance de sortir de très bons jus. Je ne sais pas quelle sera la décision du CIVC par rapport au millésime. Mais, on sait qu'on peut millésimer cette année. En revanche, on ne sait pas si on le fera... ».

La dégustation des vins clairs issus de ces premières cuves ovoïdes est attendue... en mars 2011.