

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Champagne : n'enterrons pas le millésime !

Champagne : n'enterrons pas le millésime !

Par *Anonyme*

Créé le 28/09/2010 10:10

Ils sont tous là. Michel Letter (Mumm), Dominique Demarville (Veuve-Clicquot), Jean-Philippe Moulin (la Goutte d'Or), Fabrice Rosset (Deutz), Jérôme Philipon (Bollinger), Philippe Baijot (Lanson), Jean-Baptiste Lecaillon (Roederer), Patrice Noyelle (Pol Roger), Charles Philipponnat (Philipponnat) une kyrielle de chefs de maison ou de chefs de caves se sont réunis à Trépail pour le rituel petit-déjeuner vendanges organisé par le cabinet de courtiers en vins de Renald Leclair.

Si les coupes se sont levées pour rendre hommage à Antoine Picard, courtier en vin, décédé il y a un an l'heure est au bilan. Que l'on soit grande maison ou petit viticulteur, la phrase est la même. « ça va, comme tout le monde. » Raisins à la benne, la récolte est coûteuse, que soit des tâcherons ou des salariés, il faudra lâcher une prime de tri.

« De quoi faire des grands vins »

Pourtant l'homme de l'art qu'est Dominique Montcomble, directeur technique du Comité interprofessionnel du vin de champagne rassure les patrons du champagne sur la qualité 2010 : « Je suis opposé à l'enterrement du millésime. Là où c'est beau, c'est très beau. Il y a de quoi faire des grands vins. » Et de rappeler : « nous avons souffert en juillet de la chaleur et en août de la pluie. C'est surtout le pinot meunier qui a trinqué sur un arc situé entre Bouzy et Villers-Allerand. »

« Pour les chardonnays, hormis à Bisseuil, la récolte est satisfaisante. On peut considérer qu'il y a un écart dans les degrés entre le chardonnay et les pinots noirs et meunier, mais attention, les zones sont très hétérogènes. »

Lors de cette réunion informelle chacun s'est félicité sur le message du tri qui a été largement répandu dans les galipes. Particulièrement grâce aux affiches distribuées par l'Association viticole champenoise expliquant comment reconnaître les grappes pourries des saines.

Des affiches collées aux murs de pressoirs des récoltants-manipulants, des coopératives et des maisons. Autre point positif, l'appel de Pascal Férat, président du Syndicat général des vigneron (lire page 15) qui a insisté sur le fait de se servir de sa réserve individuelle cette année si l'appellation n'était pas atteinte.

Une chance pour la Champagne de montrer que cette réserve sert bel et bien d'assurance récolte.

Sophie Claeys-Pergament