

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

**L'Ardennais**Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > L'abécédaire de Yannick Collet

L'abécédaire de Yannick Collet

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 04/09/2012 11:00

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/lelegance-du-herisson>**Titre:**

L'élégance du hérisson

Avize : « Cela fait cinquante-cinq ans que j'y habite et 32 ans que j'y travaille. Pour moi, c'est ma porte qui s'ouvre sur la Champagne. J'ai traversé la rue pour travailler. Je ne fais pas partie des personnes qui pensent que l'herbe est plus verte ailleurs. C'est également le cœur de la Côte de blancs, et l'un des Grands Crus historiques. Ici se trouvent des siècles et des siècles de vignes, peut-être ressent-on un peu plus qu'ailleurs le poids de la tradition, en tous les cas, on ne peut pas s'y soustraire. Cela ne me demande pas d'efforts car c'est vrai que je suis chez moi. Je n'ai pas besoin de me plonger dans l'histoire de la Champagne, je l'ai par atavisme. »

Blanc de blancs : « C'est ce pourquoi l'Union Champagne est connue, même si le chardonnay ne représente que deux-tiers de nos surfaces, on ne mésestime pas le reste de des cépages champenois. »

Continuité : « Ce qui est le plus important dans une maison, c'est d'assurer la continuité. Le respect du style maison est donc plus important que la personnalité du chef de caves. J'essaie de me mettre dans les pas de mon prédécesseur Alain Coharde, et j'espère que mon successeur aura les mêmes valeurs. C'est d'autant plus vrai dans le monde de la coopération car nos clients sont nos adhérents. Un changement de style peut s'envisager doucement dans une maison avec le travail du service marketing. Cela peut même être un challenge pour une maison de faire évoluer les choses. Dans la coopération, il n'y a pas de service marketing-adhérent. Convaincre un client, c'est plus facile que de convaincre un adhérent. Dans la coopération, ce dernier est à la fois, fournisseur, actionnaire donc patron, et client. C'est plus contraignant que l'héritage. »

Date de vendanges : « J'ai été marqué par ce qui s'est passé l'an dernier. Une sorte d'hallucination collective qui nous a amenés à vendanger huit jours plus tôt. Pourtant on ne manque pas d'outils et de professionnels, mais j'ai cherché à comprendre pourquoi on s'était trompé. Je crois que le changement climatique est incontestable, on a donc besoin d'autres références pour déterminer la bonne date des vendanges. Ainsi on se rend compte qu'en

cinquante ans de temps, la date de débourrement et la floraison ont tendance à se raccourcir. Ce qui est logique, nous avons de très beaux printemps précoces et de belles arrière-saisons, en revanche, nous subissons des étés assez pourris. Cela a des conséquences sur la maturité. En autres choses, la référence degré et acidité, qui est un indicateur important qu'on utilise depuis des années, doit être modulé. Il faut chercher d'autres indicateurs pour déterminer la maturité physiologique. Les références connues il y a 20 ans doivent évoluer. À ce propos, un travail commence à se faire entre les techniciens de la vigne et les techniciens du vin ce qui n'a jamais été le cas en Champagne. Il faut trouver une osmose entre les deux pour le choix des dates de vendange. Chez nous, le vignoble est d'un côté, et le vin de l'autre, il y a une différence entre les deux catégories. Ainsi dans le Négocio, les gens de la vigne et les gens du vin ne sont pas la même caisse de santé. Ceux de la vigne sont à la MSA, ceux du vin à la Sécurité sociale. C'est significatif ! Mais désormais chacun réfléchit sur la maturité du raisin dans l'optique de faire un vin mousseux. Cette année, on commence déjà à s'affoler alors qu'il n'y a pas un grain de pourri, c'est magnifique. On peut faire quelque chose de très bien. Encore faut-il être patient pour que le raisin soit mature physiologiquement. Il ne faut pas se presser ! On peut ajouter que nous possédons des installations de pressurage performantes, des moyens de transports fabuleux, des routes goudronnées, nous avons les moyens techniques d'attendre que les choses se passent bien. N'oublions pas que c'est le mois d'août qui fait le moût comme disaient les anciens. »

Élégance : « Dans les vins, l'élégance, c'est le maître mot du chardonnay et du blanc de blancs, mais on peut considérer que c'est aussi une façon d'être et d'aborder les problèmes. A ce propos, je veux rendre un hommage à Henri Geoffroy, qui était mon patron à l'Union Champagne et également président du SGV qui disait : « en Champagne quand on a des problèmes, on est condamné à l'élégance. » On ne fonctionne pas comme des maquignons. Cela sous-entend une certaine générosité, et une certaine hauteur de vue. On fait les choses en étant conscient qu'il faut mettre la barre assez haut. Cet esprit doit prévaloir entre tous en Champagne. »

Modestie : « C'est une évidence, le vin est une école de modestie. Combien de millésimes sur lesquels on a misé n'ont rien donné d'exceptionnel, et combien d'autres ont très bien évolué alors qu'on n'y croyait pas... Par exemple 1990 a été un très beau millésime mais avec un vieillissement chaotique alors que le 2004 qui n'a pas été porté forcément au pinacle s'est révélé extraordinaire. Toute la connaissance du monde et toute la science qu'on peut avoir ne font rien à l'affaire, c'est Alain Maujean, mon professeur d'œnologie à la faculté de Reims qui nous expliquait déjà cela. Si je me réfère à mon expérience, je mets en avant l'année 1985 et dans une moindre mesure 2002. C'est parfait du début à la fin. Des vendanges à l'élaboration. Ce sont des millésimes qui s'imposent. Dans ces cas-là, c'est bon partout. »

Rationnel : « Le vin est une création humaine. Qui a su profiter d'un phénomène naturel que sont les levures. Mais c'est bien l'homme qui se sert de la nature pour faire un produit qui lui convient. Nous sommes là dans le domaine de la raison, du rationnel et dans la domestication de la nature. Ce qui ne veut pas dire qu'on ne la respecte pas. Je suis un peu agacée en ce moment par tout le bruit qui tourne autour de pratiques qui font plus appel à la notion de croire qu'à celle du savoir. J'évoque là, le phénomène de biodynamie. Le raisonnement de la philosophie de cette méthode me gêne. En revanche, je respecte totalement le bio. Le consommateur est exigeant en terme de transparence et de sécurité alimentaire. On entre dans ce même univers avec le phénomène des vins naturels sans ajout de SO₂ (dioxyde de soufre). Il faut bien comprendre que si la capitale de la Moutarde, c'est Dijon, et celle du vinaigre, c'est Orléans, c'est parce qu'on ne savait pas conserver les vins.

Le SO2 bien maîtrisé nous permet de travailler au mieux les vins dans leur intégrité gustative. Les gens font ce qui veulent, mais il y a un abus de langage. Quand on dit qu'on fait un vin naturel, cela veut-il dire que les autres sont surnaturels ? Et à ce titre, moi je ne connais que le vin de messe. Le vin ne peut-être que naturel puisqu'il est issu d'un fruit et d'un processus naturel qu'est la fermentation. »

Vins de réserve : « En Champagne, c'est la clé de la réussite de l'assemblage. Le fait d'avoir créé la réserve qualitative individuelle et donc l'obligation de loger des vins en réserve représente un atout qualitatif extraordinaire. Il n'y a pas de secret car deux choses comptent en Champagne : la qualité de la matière première, et la palette de vins de réserve que l'on possède.

Il faut arrêter de se plaindre, car les vins de réserve sont le trésor de la Champagne. En plus, si cela a des vertus de régulations économiques, cela ne gêne rien. Pour moi, c'est une des plus grandes avancées de ces trente dernières années. »

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : « Assurer la continuité du style »

Visuel 1:



Auteur :

Légende : « Déterminer les bonnes dates de vendanges »

Visuel 2:



Auteur :

Légende : « Il faut mettre la barre assez haut en Champagne »

Visuel 3:



Visuel 4: