

## Vigneron / La notion de terroir vue par Gilles Dumangin

Par *Sophie Claeys-Pergament*  
Créé le 13/12/2011 10:40

Mettre en avant les qualités spécifiques d'un terroir, celui de la Montagne de Reims, tout en rendant hommage à ses ancêtres, c'est le joli défi qu'a voulu relever Gilles Dumangin en créant un trio de cuvées baptisé « Trio d'ancêtres ». Ce vigneron installé à Chigny-les-Roses (J. Dumangin et fils) est un passionné doublé d'un perfectionniste.

### Trois cuvées, trois lieux-dits

Ces trois cuvées sœurs sont issues de la vendange 2000. Gilles Dumangin tient toutefois à préciser : « C'est du 2000, mais je ne l'ai pas millésimé ». Après un passage en vinification traditionnelle en cuve inox et émail, elles passent un an en fûts de chêne. « Ensuite, je les ai mises en bouteilles en mai 2002. » Elles vieillissent neuf ans sur pointe et sur lattes avant d'être dégorgées. Chacune possède son histoire. Ainsi, celle appelée Firmin, du prénom du premier Dumangin à posséder des vignes en 1622, est un pur chardonnay provenant du lieu-dit « Monthouzons » à Taissy ; celle nommée Hippolyte est dédiée à la première génération de récoltants-manipulants vers la fin du XIXe siècle. Elle est uniquement composée de pinots noirs du lieu-dit « La Corne de cerf » à Rilly-la-Montagne. Quant à Achille, deuxième génération de viticulteurs, elle est consacrée au pinot meunier du lieu-dit « Monthouzons » à Chigny-les-Roses. Ce trio bénéficie d'un marketing soigné grâce à un vaste seau en bois étanche made in France permettant de les placer ensemble dans la glace. Gilles Dumangin, qui a réalisé 80 % de sa commercialisation (120 000 à 140 000 bouteilles) à l'export, ajoute même : « J'ai eu des commandes jusqu'en Finlande où l'on m'a dit que le seau en bois est d'ailleurs gardé pour servir dans les saunas. »

#### Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Un trio d'ancêtres en hommage au terroir de la Montagne de Reims par Gilles Dumangin.

**Visuel 1:**

