

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Un champagne vitryat dans le top 10

Un champagne vitryat dans le top 10

Par *Stéphanie GRUSS*

Créé le 29/11/2012 09:08

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/une-reconnaissance-du-vignoble-vitryat>**Titre:**

« Une reconnaissance » du vignoble vitryat

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/cinquante-six-medailles-dor-attribuees>**Titre:**

Cinquante-six médailles d'or attribuées

« Nous sommes très contents. Non seulement le terroir est reconnu mais encore le savoir-faire ». À Vanault-le-Châtel, face aux coteaux, Bertrand Trepo-Leriguiier, qui dirige avec son frère et son père la maison de champagne du même nom, caresse la bouteille de champagne « Bailla ».

Cette cuvée vient d'être classée dans le « top 10 des meilleurs effervescents du monde 2012 » et a décroché une médaille d'or (lire par ailleurs). Une première pour ce viticulteur de 32 ans. « Elle a été élaborée pour une clientèle internationale qui découvre le champagne », précise-t-il en citant l'Asie avec la Chine, Singapour et Hongkong, ainsi que le Moyen-Orient avec les Émirats arabes unis. Cette cuvée, Bertrand Trepo-Leriguiier a commencé à l'imaginer il y a 3-4 ans, « à force de voir les Chinois faire la grimace dans les salons du vin ». Il s'est rendu compte que les Chinois n'aimaient pas l'acidité.

Six mille bouteilles

Ce jeune viticulteur se met alors à enchaîner les voyages en Chine pour mieux connaître la culture et à apprendre le mandarin. C'est ainsi qu'il découvre que les Chinois boivent le champagne « en général avec du canard laqué coupé en fines lamelles et enrobé d'une sauce consistante ». « La peau du canard, elle, est trempée dans du sucre glace, déclare-t-il. Il fallait trouver un champagne qui puisse tenir la distance. »

Comme dans un champagne traditionnel, les trois cépages ont été assemblés, avec du chardonnay de Vitry-le-François, du pinot noir de l'Aube et du pinot meunier de la Vallée de la Marne. La vinification, en revanche, ne s'est pas effectuée dans des fûts de chêne mais dans des cuves en inox. Un choix délibéré. « Le fût de chêne laisse un peu d'amertume et d'astringence, rappelle le viticulteur, responsable du marketing, de la communication et du marché viticole au CDER qui plus est. Ce n'est pas ce que les Chinois préfèrent. C'est la raison pour laquelle, nous avons travaillé sur la rondeur. »

Tout a été pensé dans les moindres détails jusqu'au nom même de la cuvée « Bailla ». « Il vient du dragon en osier qui, du Moyen Âge au XVIIe siècle, parcourait les rues de Reims durant les trois jours précédents l'Ascension. Cette procession avait pour finalité de garantir les trois principales récoltes de la région : fenaisons, moissons et vendanges, raconte-t-il. Dans la culture chinoise, le dragon demeure un animal sacré, un porte-bonheur. Nous avons joué sur les repères historiques. »

À peine commercialisée, « Bailla » a déjà été primée. « C'est juste parfait ! » confie-t-il en apposant les macarons qu'il vient de recevoir sur les 6 000 bouteilles produites. Bertrand Trepo-Leriguiier veut faire de cette nouvelle cuvée « le best-seller du domaine » sur l'Asie et la Chine. Ce n'est pas tout. À 32 ans, ce viticulteur, qui ne cultive que du chardonnay à Vanault-le-Châtel, rêve de conquérir les États-Unis. Un beau défi à relever...

Photos / vidéos

Auteur :

Légende :

Visuel 1:



Auteur :

Légende : « La cuvée « Bailla » est destinée à une clientèle internationale qui découvre le champagne », déclare Bertrand Trepo-Leriguiier, 32 ans.

Visuel 2:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/un-champagne-vitryat-dans-le-top-10>