

## La ville fait aussi son champagne

PUBLIÉ LE 03/10/2013 - MIS À JOUR LE 03/10/2013 À 20:16

Par Stephen Thiebault

**CHALONS-EN-CHAMPAGNE (51).** Si elle ne produit pas le prestigieux vin, la préfecture marnaise est une zone d'élaboration. La maison Joseph Perrier est à pied d'œuvre depuis lundi.



Alors qu'une bonne partie du département s'affaire dans les vignes, la région châlonnaise est exemptée de vendanges. Cela n'empêche pas la ville de produire du champagne, à l'image de la maison Joseph Perrier. L'institution fondée en 1825 a « commencé à récolter à Cumières le 27 septembre, rappelle le responsable cuverie, Gilles Macel. Les premiers moûts sont arrivés du pressoir de Bassuet (près de Vitry-le-François) lundi en citernes ». Depuis, le ballet des camions se poursuit afin de remplir les cuves dont le jus servira à l'élaboration du vin made in Châlons.

La maison de champagne possède une vingtaine d'hectares en propriété dans la région de Cumières et Verneuil (25 % de la récolte). Le reste, environ 60 ha, « est issu d'une quinzaine de crus différents », explique Claude Dervin. Le chef de caves (depuis 1988) représente la troisième génération d'une famille passionnée par le roi des vins.

### **750 000 bouteilles vendues par an**

« Mon grand-père a commencé ici en 1943 », raconte-t-il avant de détailler les étapes de l'élaboration : « Il y a la première fermentation dite alcoolique qui dure trois semaines. Ensuite il y a une fermentation malolactique. C'est un choix de la maison Perrier, tout le monde ne le fait pas. Cette étape va durer jusqu'à début janvier. Ensuite on procède à l'assemblage des différents crus pour créer soit du brut, un millésime, du rosé ou du blanc de blanc. Nous devons faire en sorte que nos vins se ressemblent d'une année sur l'autre pour garantir un produit de qualité à nos clients. Après il y a un passage au froid pour retirer l'acide tartrique. Cela permet une stabilisation et une clarification du vin. Puis on procède à la mise en bouteille, c'est ce qu'on appelle le tirage. A ce moment, le vin va vieillir sur lattes pendant 18 à 20 mois. Enfin, il y a le remuage et le dégorgement. C'est là qu'on met le bouchon et le muselet. Il faut encore 3 à 4 mois de vieillissement et après, ne reste plus que l'habillage ».

Joseph Perrier rentre environ 4 500 hectolitres par an et en possède 2 500 de réserve qui servent pour les assemblages. La maison située rive gauche vend 750 000 bouteilles par an dont 80 % à l'exportation. Son trésor de guerre est constitué de 3 millions de bouteilles entreposées dans les 3 km de caves de l'époque gallo-romaine situées sous la colline de Fagnières. Ne reste plus désormais à savoir si des vignes pourront un jour être plantées sur place. C'est en tout cas le but de la démarche de la Ville qui a fait une demande pour retrouver l'appellation de Vin de Champagne. Si tel était le cas, la maison Joseph Perrier serait la

première à s'en féliciter.



# Le journal du jour L'UNION L'ARDENNAIS

Feuilletez le journal sur votre ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

DATE :  
11 / 10 / 2013

[Je consulte](#)

## Vidéos



[Naissances insolites à Château-Thierry](#)  
10/10/2013



[Décharge de Grissoles: Les opposants maintiennent la pression](#)  
09/10/2013



[Notre gagnante Audrey Destenay rencontre Axelle Red](#)  
08/10/2013



[3 ans et déjà sur les patins à glace !](#)  
04/10/2013



[Valenciennes - Reims : "Un match fufou"](#)   
03/10/2013