

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Claude Giraud , l'homme qui aimait les chênes

## Claude Giraud , l'homme qui aimait les chênes

Par *Sophie claeys-pergament*

Créé le 26/02/2013 10:56

Notre passion de la forêt d'Argonne nous a conduits à une découverte, une mise en évidence majeure pour la vinification de grand vin sous bois. La forêt est composée de terroir ou climat au sens plein du terme, à l'identique de la vigne. Les chênes d'un même terroir en portent l'empreinte organoleptique de façon homogène et facilement identifiable à la dégustation. Une révélation pour Claude Giraud (champagne Henri Giraud) à Aÿ. C'est aussi l'aboutissement d'un travail mené durant vingt ans sur le précepte du couple vin/bois : « Je me suis naturellement tourné vers la forêt historique de la Champagne, la forêt d'Argonne. Camille Gauthier, mémoire vivante de la méranerie française, m'a apporté alors la pièce manquante du puzzle, celle qui fait cruellement défaut à tout vinificateur : la traçabilité des chênes. »

### « Vers la forêt d'Argonne »

Poursuivant son idée, il travaille avec Sébastien Legolvet, son gendre, et crée « Les Ateliers Henri Giraud ». Ceux-ci lui permettent de faire découvrir aux amateurs les liens qui existent entre les terroirs de chênes différents et ceux des cépages champenois. « En 2012, ces Ateliers mettent en évidence la différenciation tracée d'une même coupe géologique, la gaize, mais de terroir différent. Ces terroirs d'une même forêt sont distants de deux à cinq kilomètres. »

Selon Claude Giraud, les lots sont homogènes et facilement identifiables à la dégustation des vins élevés dans ces fûts... et cela y compris avec des coupes de bois d'années différentes, des merrains de séchage différent (deux et trois ans) et même des tonneliers différents. « J'ai toujours été frappé par une incohérence : les grands vinificateurs, très sélectifs par nature, multiplient les tonneliers intervenant dans leurs chais. »

Aujourd'hui, avec l'aide de l'ONF, les Ateliers Henri Giraud mettent en évidence la notion de terroir en forêt, donnant une tout autre dimension à la traçabilité des chênes à merrain et ouvrant un terrain d'expérimentation et de progrès inédit aux grands vinificateurs. Pour Claude Giraud, il s'agit d'« une révolution annoncée pour la vinification de grand vin et pour l'exploitation forestière » !

Ces recherches permettent à Claude Giraud de s'améliorer sans cesse : « Cette traçabilité sur le bois me permet de progresser dans mes assemblages. Je travaille

ainsi mes vins en fonction du terroir de la vigne, mais également de celui des chênes. Nous sommes évidemment plus sur la vinification que sur l'élevage. Bien sûr, pour l'instant, nous n'en sommes qu'au stade de l'expérimentation et de la mise en évidence. »

Pour faire apprécier ce savoir-faire, Claude Giraud organise un week-end dédié en immersion dans la forêt d'Argonne, les dimanche 21 et lundi 22 avril. La première partie sera consacrée à un trail ou une randonnée avec pique-nique au pied du chêne Giraud et à l'inauguration du mécénat avec l'ONF « Planter un chêne en Argonne ». La seconde partie, le lendemain, sera consacrée à une dégustation inédite des grands vins d'Aÿ vinifiés en petits fûts de chêne tracés de quatre grands terroirs d'Argonne.

#### Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Après de nombreuses années de recherches, Claude Giraud est convaincu que le terroir des chênes doit bénéficier d'une traçabilité.

**Visuel 1:**



---

**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/claude-giraud-lhomme-qui-aimait-les-chenes>