

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > [Éric Rodez : la vérité est dans le vert](#)

## Éric Rodez : la vérité est dans le vert

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 14/05/2013 10:35

Éric Rodez représente la huitième génération de vigneron dans sa famille. « Nous sommes à Ambonnay depuis 1757. Toutefois, certains de mes aïeux ont travaillé comme ébéniste ou charpentier à l'époque où la vigne ne nourrissait pas toute une famille. »

Ce temps que l'on espère à jamais disparu, Éric Rodez ne l'a pas connu. Il effectue sa formation vitivinicole en Bourgogne. « Cela m'a permis de partir en tant que fils de viticulteur et de revenir avec l'envie d'être un vigneron. » Pour terminer son cursus universitaire, il passe un an en stage dans la maison Krug à Reims : « Une expérience lourde. J'ai été placé un an sous l'aile d'Henri Krug. Une façon de bien confirmer que j'allais travailler dans le bois. »

Sa première vendange, peut-être l'une des pires en Champagne, en 1984, lui montre paradoxalement le chemin. « Cela m'a marqué comme un tsunami intérieur. On m'avait appris la viticulture moderne avec les techniques inhérentes. J'ai été formaté. »

### Des certifications nécessaires sur les marchés internationaux

Éric Rodez décide d'évoluer à la faveur d'un voyage en Alsace et d'une rencontre avec Marcel Deiss, l'un des grands maîtres du bio et de la biodynamie. Il s'oriente alors sur cette voie pour ses 6,5 hectares, 35 parcelles sur Ambonnay Grand cru dont 45 % de surface plantée en chardonnay. « À partir de 1989, je me suis consacré au sol et au système racinaire. J'ai vite réalisé que la vigne devenait certes moins nerveuse, mais également moins malade. »

C'était alors le début d'une quête qui n'en finit pas. Certifié bio, biodynamie, Éric Rodez est également le premier viticulteur à avoir reçu le label Haute valeur environnementale l'an dernier. « Pour autant, je n'ai pas l'impression d'être arrivé. Ainsi, pour ma huitième campagne, je me suis donc intéressé à l'aromathérapie. »

Pour Éric Rodez, qui commercialise 45 000 bouteilles à 90 % à l'export, toutes ces certifications sont une évidence lorsqu'on se trouve sur des marchés internationaux. « Nos produits doivent représenter la vérité. » Par sa vinification, cet homme qui souhaitait être viticulteur, œnologue ou nez cumule effectivement toutes les facettes de ces métiers. Un quart de la production est fermenté sous bois et tous les vins sont élevés dans des fûts, 120 pièces provenant de la Bourgogne.

Avec près de 60 % de vins de réserve (de 2004 à 2012), le vigneron élabore ses cuvées comme des sonates. À la note juste. Avec sept cuvées classées comme vins de terroirs et sept autres classées comme vins d'auteurs, il défend le cépage et le parcellaire, ainsi que l'assemblage. Il se joue aussi de la fermentation malolactique en la réalisant en partie, totalement ou non.

À cela, on pourrait ajouter que ce grand collectionneur de lunettes est l'un des seuls maires bio de l'appellation Champagne puisqu'il est le premier magistrat d'Ambonnay.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Éric Rodez, un auteur de champagnes et un amoureux du terroir.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/eric-rodez-la-verite-est-dans-le-vert>