

MARDI  
9 MAI 2017

## ÉCONOMIE



## LES RÉACTIONS

Du point de vue  
des Britanniques

Sinéad Hanna, responsable des relations publiques pour l'office de tourisme Visit Kent, considère l'événement comme « une grande nouvelle pour l'Angleterre et le Kent ». « Depuis des années, le Kent produit de grands sparklings et beaucoup de vigneron sont réellement bons et remportent des prix. » « On a ici une vieille réputation d'Anglais qui boivent mais nos sparklings ont évolué, grâce à une meilleure connaissance de la culture du vin, qui devient plus accessible comme le cava, le prosecco, les crémants. » Ce-



la, en grande distribution en particulier et à des prix attractifs. Elle affirme cependant que les Anglais « aiment leur vin et sont prêts à y mettre le prix (dès 22 ou 25 livres sterling, ndlr) ». « Parce qu'ils en sont fiers, ils voient comment il est produit, c'est comme le cidre ou la bière... Nos vins n'ont pas fini d'être populaires. » Graham Barbour, producteur de sparkling anglais de la marque Woodchurch, ne voit pas du tout cette arrivée comme une concurrence, bien au contraire. « Nous sommes des petits producteurs familiaux. Ce qu'on remarque, c'est que Taittinger n'arrive pas en conquérant et souhaite apprendre de nous. Et j'attends avec impatience qu'ils développent le tourisme pour que plus de gens viennent voir et déguster nos produits. »

## VRANKEN-POMMERY PLANTERA SES VIGNES AU PRINTEMPS 2018

Thierry Gasco était justement dans le Hampshire il y a une dizaine de jours. Le chef de cave de Vranken-Pommery réalisait le tirage des vins anglais de la dernière récolte apportée par Hattingley valley, société dont elle est partenaire depuis la fin de l'année 2016. La démarche est inverse de celle de la maison Taittinger. Paul-François Vranken, PDG de la maison de champagne rémoise éponyme, a choisi de commercialiser avant de produire. Hattingley valley fournit d'abord des raisins pour élaborer du sparkling anglais « selon mon cahier des charges », précise le chef de cave.

Mais son nouveau terrain de jeu l'oblige à s'adapter, en particulier à la dégustation des vins clairs. « Les sparklings apportent beaucoup de fraîcheur, d'acidité. Mais le fait que la maturité était moins importante m'a fait revoir l'assemblage vers plus de pinots que de chardonnays pour obtenir plus de fruité. » Les Australiens joueront les testeurs puisqu'ils sont « demandeurs » de premiers milliers de cols de la marque Louis-Pommery. Un autre tirage suivra d'ici fin 2017, pour les Australiens et les Britanniques, puis un autre en 2018. Parallèlement aux premières plantations. Car le but de Vranken-Pommery est de produire son propre sparkling et truster les rayons. Dans la foulée de la signature de partenariat avec Simon Robinson, de Hattingley valley, le dirigeant champenois a acquis 40 hectares d'un



Thierry Gasco assure le tirage du sparkling anglais. Archives Christian Lantenois  
seul tenant « sur un coteau bien exposé dans le Hampshire, à 18 miles de Southampton », ajoute Thierry Gasco. Les premiers pieds de pinot et de chardonnay seront plantés au printemps 2018 sur un terrain agricole. « On préfère prendre notre temps pour bien réfléchir à ce qu'on va faire. On constate que le secteur a aussi été touché par les gelées de printemps alors qu'on n'y pensait pas. » Mais l'objectif est clair : même si les terres anglaises offrent un rendement autour de 4 500 à 5 000 kilos par hectare, la maison Vranken-Pommery espère bien atteindre les quelque 500 000 bouteilles en vente une fois installée sur le marché.