

VI

ÉCONOMIE

MARI
9 MAI 2017

ANGLETERRE

La bulle anglaise, façon Taittinger

La maison vient de planter 20 hectares dans le Kent pour produire du sparkling anglais.

EN DATES

- **2015** : Taittinger annonce la création du domaine Evremond (70 hectares à Chilham, dans le Kent). La maison en détient 55 %, Hatch Mansfield et des partenaires, 45 %.
- **3 mai 2017** : Plantation de chardonnay, pinot noir et pinot meunier sur 20 premiers hectares ; 20 autres suivront dans les deux ou trois ans.
- **2023** : Première commercialisation. Objectif : 300 000 bouteilles produites par an.

La maison Taittinger s'est installée dans le jardin de l'Angleterre. Pas pour produire du champagne mais du vin effervescent anglais. Et pas seule puisque, pour élaborer ce « sparkling », elle a fondé une entité, le domaine Evremond à Chilham, avec Hatch Mansfield, la société qui distribue son champagne en Angleterre.

La nuance est de taille mais échappe encore un peu aux Anglais, au premier rang desquels le quotidien « The Sun », annonçant que la famille rémoise venait produire des bulles champenoises. Sûrement trop heureux d'évoquer un moment « historique », scellant le mariage entre les « froggies » et la perle Albion dans le domaine du vin.

ADOUCEMENT DU SPARKLING ANGLAIS

Premiers consommateurs de champagne au monde en volume (un peu plus de 31 millions de bouteilles en 2016), les Britanniques se réjouissent de voir une grande maison de Champagne investir leurs terres. Une bénédiction plus qu'une concurrence. Surtout que la production de leur propre sparkling croît rapidement (lire par ailleurs).

L'histoire de la création du domaine Evremond a commencé il y a cinq ans sur une proposition de Patrick McGrath, master of wine, de vendre du sparkling anglais. Le dirigeant d'Hatch Mansfield, qui travaille étroitement avec Taittinger depuis

plus de vingt ans, a la confiance de la famille rémoise. Sa société ne distribue d'ailleurs que son champagne et même, que ce vin effervescent mais cet amoureux des vins perçoit l'engouement pour le pétillant de son île. Pierre-Emmanuel Taittinger, séduit par certaines dégustations, accepte le deal mais seulement s'ils s'engagent ensemble sur leur propre production. « Ce projet célèbre une réelle amitié », inaugurerait Patrick McGrath.

Une approbation, un « endorsement », encore traduit reconnaissance en français : le mot a souvent été prononcé ce 3 mai sur ces hectares d'anciens vergers acquis auprès de la famille Gaskain, également investisseur.

Cet appui, apprécié par les acteurs du tourisme, l'est surtout pour les dix producteurs de vins effervescents du Kent rassemblés pour la première fois ce jour-là. Des vigneron positionnés sur une ligne premium (entre 23 et 40 livres sterling) que Pierre-Emmanuel Taittinger souhaite également appliquer. Pas loin, finalement, de bonnes bouteilles de champagne. Même s'il est encore tôt pour avancer des tarifs. Nul ne sait si la première récolte donnera un millésime, des vins effervescents uniquement ou une part de vins tranquilles.

UN CLIMAT PLUS HUMIDE

La conduite de la vigne sous ce climat particulier pose aussi question. Des vallées verdoyantes, des haies

L'EXPÉRIENCE CALIFORNIENNE

En 1987, la famille Taittinger a entamé son expérience internationale en acquérant un domaine dans la Napa Valley, en Californie. Taittinger avait fondé le domaine Carneros avec la famille Kopf de Kroband wine and spirits. À ce jour, le vignoble de quelque 145 hectares produit près d'un million de bouteilles (70 % de vin effervescent et 30 de vin tranquille) pour un marché principalement domestique. Mais qui dit Californie dit aussi soleil et donc touristes. Près de 85 % des vins sont achetés au domaine. Une statistique qui a fait ouvrir de grands yeux envieux aux producteurs de sparkling anglais. Et encore plus lorsque Pierre-Emmanuel Taittinger a évoqué un investissement à venir pour construire une « winery », emmenant dans son sillage une dynamique œnologique.



Pierre-Emmanuel Taittinger, Patrick McGrath à la tête de Hatch Mansfield et Steven Skelton, spécialiste et consultant anglais. Thomas Alexander photography

paysagères entretenues, des jardins savamment désordonnés, des châteaux dignes de la série « Downtown Abbey » : le Kent offre des arguments fortement séduisants pour le président de la mission Unesco en Champagne qu'est le PDG de Taittinger, ennemi numéro 1 des « verrues paysagères » dans le vignoble champenois.

Mais les températures plus froides, le vent plus cinglant forceront les compétences techniques des Français.

L'Angleterre n'a pas non plus échappé aux gelées printanières. Le réchauffement climatique incite à regarder au nord mais l'humidité reste une donnée essentielle. Plusieurs domaines ont été visités dans le Sussex et le Hampshire et vite écartés pour des raisons climatiques et de terroir. À Chilham, le sol est similaire à celui de la Champagne, composé de la même langue de craie. La pluviométrie est plus importante, en moyenne, de 50 à 60 mm. Amenant la crainte de la pression du mildiou et donc des traitements. « Nous allons appliquer le même raisonnement que chez nous, rassure Christelle Riville, directrice adjointe du vignoble chez Taittinger. Nous avons des convictions vis-à-vis de la viticulture durable donc nous n'allons pas changer de raisonnement. » Vincent Collard, son directeur, abonde. « En Champagne, l'herbe (laissée entre les rangs pour éviter l'usage d'herbicide, NDLR) apporte une concurrence trop importante à la vigne. Ici, on en laisse

plus, en particulier grâce à l'écartement plus important entre les rangs. » La densité de vignes est réduite de moitié par rapport à la Champagne : les pieds sont plantés sur un espace de deux mètres sur un.

« Nous avons étudié soigneusement les sols et choisi ceux qui nous paraissent les plus aptes à accueillir les plants », détaille Vincent Collard, supervisant le vignoble français et anglais désormais. Le tout pour « garder la main sur la technique. » Une condition sine qua non selon Damien Le Sueur, directeur général de la maison.

Sans législation spéciale, l'expérience en devient envivante. « On peut tout faire ici. Il n'y a pas de contrainte particulière. » Sauf celle de la qualité des vins. Maintenant que les vignes sont plantées, le temps est à l'observation et à la vigilance, l'expérience menée étant inédite pour la maison. ■ Dossier réalisé par CLAIRE HORNWEYER

Chaire@ORFÈVRE