

# A Sézanne aussi on fait du bon champagne

Pour pallier le manque de notoriété de la Côte de Sézanne, une association de récoltants-manipulants a vu le jour il y a plus d'un an. Elle vise à faire connaître ses produits et son terroir, qui souffrent d'un déficit de notoriété par rapport au bassin sparnacien.



**L'association Secraie réunit douze récoltants-manipulants qui veulent promouvoir leur terroir et leurs produits. (© Secraie)**

Difficile de trouver des informations chiffrées et exhaustives sur la production de champagne dans la Côte de Sézanne. Et pour cause, le Comité Champagne ne répertorie pas cette espace de 1 477 hectares comme une grande région à part entière puisqu'elle est intégrée, dans l'appellation officielle, à la Côte des Blancs, située à plus ou moins 50 km au Nord, selon le point de référence choisi. Dès lors, la promotion de ce territoire s'en trouve fortement touchée. C'est en partant de ce constat qu'une poignée de vignerons issus des Coteaux du Sézannais ont décidé de fonder une association qui promouvrait leur terroir. « Officiellement, nous sommes affiliés à la Côte des Blancs alors que notre territoire, et donc nos vins, sont très différents. Nous avons beaucoup de craie sur nos sols, nos vins sont donc très riches, plus fruités que sur la Côte des Blancs, où ils sont plus minéraux, commente Marlène Delong, récoltante-manipulante à l'origine de l'association. On avait tous constaté les mêmes soucis à communiquer sur nos métiers respectifs car personne ne connaissait les Coteaux sézannais. On veut que nos champagnes soient reconnus en tant que tels et créer une vraie identité. »

Depuis un an et demi, l'association Secraie (contraction de « Sézanne » et « craie », qui fait la spécificité du territoire) rassemble douze récoltants-manipulants issus de la Côte de Sézanne. Rapidement et après plusieurs réunions techniques, l'idée d'un rendez-vous annuel a fait son chemin. C'est alors qu'est

organisée, l'an passé, à pareille époque, une dégustation à destination des professionnels du coin. Cavistes, restaurateurs, journalistes, l'événement rassemble 80 personnes et conforte les membres de l'association Secraie dans leur choix. Une nouvelle matinée de dégustation, réservée aux professionnels, sera organisée ce lundi 6 février, au Prétoire de Sézanne. L'objectif est avant tout commercial. « L'activité n'est pas mauvaise mais ça reste difficile car on manque de communication. On n'a pas le pouvoir des grandes maisons de champagne qui réalisent l'essentiel de leur chiffre à l'export. Pourtant, les Belges ou les Italiens amateurs de vins viennent nous voir avec plaisir et nous connaissent. Même si on manque un peu d'offre touristique comme des hôtels ou des restaurant sur le Sézannais, l'office de tourisme est relativement satisfait de la fréquentation touristique. »

L'association espère rattraper son déficit d'image par rapport au bassin sparnacien mais sait qu'elle doit redoubler d'effort, notamment depuis la crise économique de 2008. La clientèle de ces vigneron, essentiellement composée de particuliers et héritée de leurs parents, est plus frileuse. « Avant, le seul mot champagne faisait vendre et les gens venaient à l'exploitation. Maintenant, il faut bouger, se montrer, sortir du lot, analyse la vigneronne. On met aussi l'accent sur une démarche respectueuse de l'environnement car c'est très important pour l'avenir. On essaye d'avoir l'image d'un vignoble nouveau. » Pourtant, comme ailleurs en Champagne, on cultive la vigne à Sézanne depuis l'Antiquité.

Simon Ksiazenicki

## A savoir

- Le Comité champagne associe la Côte de Sézanne à la Côte des Blancs et ne la définit pas comme une grande région à part entière (les trois autres sont la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Bar).
- Le Sézannais rassemble 12 communes, d'Allemant au nord à Villenauxe-la-Grande au sud. La Côte de Sézanne s'étend sur 1 477 hectares.
- Le pinot meunier y est majoritaire (56 %), suivi du chardonnay (32 %) et du pinot noir (12 %).
- L'office de tourisme de Sézanne recense une vingtaine de producteurs de champagne sur le secteur.

---

[Tweet](#)