CHAMPAGNE

Nicolas Uriel devient chef de cave de Thiénot

Il succède à Laurent Fédou qui va se consacrer, désormais, aux vins et au rayonnement de Canard-Duchêne.

Laurent Fédou n'a pas pris sa retraite. Il n'en a pas l'envie. Et surtout pas l'âge. S'il n'est plus le chef de cave du champagne Thiénot, il reste présent, tout proche, au côté de Nicolas Uriel, son successeur, mais surtout, concentre désormais son temps à Canard-Duchêne, la marque de champagne rachetée en 2003 par Alain Thiénot. Toujours chef de cave de ses vins, il devient également son ambassadeur monde.

Il se dit d'ailleurs « *ravi* » que Nicolas Uriel lui succède. « *J'ai forcément un petit pincement au cœur* », assure celui qui élaborait les vins depuis la création de la maison Thiénot en 1985. « *Mais je suis content que ce soit Nicolas. Le courant est toujours bien passé, il a de grandes valeurs humaines, reste modeste et est très précis.* » De jolis compliments pour un ingénieur agronome et œnologue de formation qui n'était pourtant pas arrivé chez Thiénot, en 2008, directement pour l'élaboration des vins. « *Je suis arrivé comme responsable des relations vignoble. Mission que je conserve et j'ai intégré l'équipe de dégustation de Laurent Fédou.* » Ce dernier, le prenant sous son aile et lui transmettant tous les secrets des vins, des sept cuvées de la gamme Thiénot dont la pépite, la Vigne aux gamins.

SEUL AUX COMMANDES

Originaire d'Étoges, dans la Marne, dans une famille qui exploite un peu de vignes, Nicolas Uriel forge son approche des vins au cours de ses expériences au centre vinicole Nicolas-Feuillatte pour la vinification en rouge, à la Cave des vignerons de Saumur, à Marlborough en Nouvelle-Zélande et en Moselle luxembourgeoise. Il étoffe sa palette de compétences en 2003 aux Pépinières Guillaume en devenant technico-commercial pour la Bourgogne et la Côte des Bar, avant d'intégrer la maison Thiénot cinq ans plus tard.

Âgé de 40 ans, le Champenois reflète également cette nouvelle génération en marche avec les enfants d'Alain Thiénot, Stanislas et Garance, qui le secondent. « *Conscient de la responsabilité* » que cette nouvelle fonction implique, il apprécie aussi « *la reconnaissance et la confiance* » qui lui sont offertes. L'outil de travail, la cuverie, étant relativement neuve, pas de chantier à mener à ce niveau.

Du côté du vignoble, outre l'exploitation des vignes de la maison, la relation avec les livreurs reste primordiale. Notamment sur un sujet incontournable actuellement : la viticulture durable. Pas de prime mais des échanges permanents.

La perpétuation du style des vins de la maison, outre les représentations, s'avère le chantier le plus important du jeune chef de cave, qui honore les quelque dix ans passés à apprendre de Laurent Fédou. « *C'est quelqu'un qui transmet très facilement. Il est très humain, généreux.* »

À lui désormais de faire ressentir le style « *printanier, de fruits croquants* » des bruts sans année (vieillis trois ou quatre ans) ainsi que la gamme famille, plus évoluée car vieille au moins une dizaine d'années et évitant « *à tout prix les profils trop oxydatifs* ». ■

CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER

Nicolas Uriel est entré chez Thiénot en tant que responsable des relations vignoble. Il conserve cette casquette en tant que chef de cave. Christian Lantenois