

## Champagne André Beaufort

Si vous rendez visite à Jacques Beaufort, successeur de son père André, vous le trouverez probablement dans les vignes parce qu'il croit, avec raison, que c'est là que naît le bon vin. Depuis trente ans, sur son domaine basé à Ambonnay, 2 ha de vignes classées "Grand Cru" à 100% (dont  $\frac{3}{4}$  plantés en Pinot noir) sont cultivées selon les règles de l'agrobiologie dans son application la plus étroite. Suite à des allergies, en 1969, causées par l'emploi de produits chimiques de synthèse, Jacques Beaufort a dû rechercher d'autres traitements pour ses vignes, en devenant l'un des pionniers de l'agrobiologie en Champagne, une région qui, avec 40 hectares seulement (soit le 0,14 % de la surface plantée) cultivés en viticulture biologique, continue à être celle où cette technique est la moins appliquée, parmi les vignobles français.

Excluant les désherbants, Jacques Beaufort procède à des binages superficiels pour limiter la concurrence des mauvaises herbes sans affecter les racines de la vigne. Les engrais chimiques sont remplacés par un compost végétal fabriqué sur l'exploitation et complété par de la poudre d'os et de farine de sang. Ce compost, épandu sur toute la surface du sol, entretient la quantité d'humus nécessaire à la vie et constitue un écran qui maintient l'humidité plus longtemps en cas de sécheresse. L'érosion est pratiquement nulle, car le sol, bien aéré par le compost, par le travail mécanique et par les organismes vivants tels que les vers de terre, possède une très grande perméabilité qui facilite le ravitaillement des nappes phréatiques.

Les principales maladies cryptogamiques qui préoccupent les viticulteurs sont le mildiou et l'oïdium. Les seuls produits tolérés en agrobiologie, soit les sels de cuivre et le soufre, entraînent un déséquilibre de la faune du sol. C'est pourquoi, depuis 1974, Jacques Beaufort expérimente les huiles essentielles qui limitent l'évolution des champignons parasites (aromathérapie) et explore, depuis 1980, le domaine de l'homéopathie. Les rendements sont très limités, la vigne cultivée en agrobiologie étant plus sensible aux gelées printanières.

Récoltant Manipulant, Jacques Beaufort assure lui-même toutes les phases de la vinification. Le pressurage est effectué juste après la cueillette, pour ne pas laisser macérer la pellicule avec la pulpe des raisins. Après un à deux débourbages, le moût est soutiré dans des tonneaux ou des cuves, où a lieu la première fermentation alcoolique réalisée par des levures indigènes. Au printemps, pour améliorer la stabilité du vin et limiter l'emploi de SO<sub>2</sub>, Jacques Beaufort laisse subir au vin tranquille la fermentation malo-lactique, ce qui désacidifie légèrement le vin d'une façon naturelle. La fermentation en bouteille s'effectue à l'aide de petites quantités de sucre de canne ou de sucre de raisin concentré, et parfois de ferments naturels et d'une colla à base d'argile. Les bouteilles restent ensuite couchées "sur lattes" pendant plusieurs mois, voire années (trois ans au minimum pour les millésimes). Le dégorgement est effectué "à la volée" après un remuage de un mois environ sur pupitre manuel. Lors de la vente, le dégorgement est récent, étant effectué à fur et à mesure, en fonction des commandes. La date de dégorgement est inscrite sur l'étiquette, dans le numéro de lot.