

Champagne La Closerie
Jérôme Prévost, Gueux

BUTINage
DE LA VIGNE
A LA CAVE

C'est la terre qui signe le vin

Marqué par le temps ...
C'était il y a 65 milliards d'années - la fin des dinosaures - un lieu de transition.
Chargés par l'eau de mer et l'eau de terre: du sable.
Puis la mer s'en est allée,
Découvrant, des lits de fossiles et de couches d'argile,
Déposant sur la plage des éclats de silex ...
... *Materia prima* ...
Puis l'homme arriva.
Sur ces terres chaudes, douces et soyeuses (il faudrait pouvoir y passer la main)
Il planta la vigne depuis le XV siècle.
Pour un vin façonné à l'argile, attendri sur le sable et frotté au silex ...
... un vin signé par sa terre...

La maturité: une clef pour continuer ...

Cueillette du raisin du raisin à maturité de peaux (elle va en s'affirmant) lorsque son pédoncule
S'aoûte, sans véritable souci de l'acidité, pensant que la véritable colonne vertébrale du vin, c'est sa minéralité.
Pressurage pneumatique et léger débouillage statique avec un seul sulfitage (modéré: 5 gr/hl) sans décoloration.
On comprendra aisément que la cueillette est un acte qui engage.
C'est l'*instant* où le vigneron décide de détacher le fruit à sa terre, jugeant qu'il s'en est assez nourri.
Même s'il marque un changement d'état, vivons ce moment comme une continuité.

Le cépage: un goût d'avant bouche

Exclusivement Pinot Meunier.
D'après Mouillefert, les premières mentions du meunier remontent au XVI siècle dans le Vinetum de Ch-Estienne (1539)

Meunier à cause de ses feuilles blanches farineuses ou parfois nommé Morillon
Taconné, autre nom coloré évoquant cette fois le ton basané
du Maure (F. Woutaz), ou encore "Bleu-Meunier" en raison de sa couleur
bleue plus accentuée à maturité
que dans le Pinot Noir. (G. Chappaz)
On jette souvent un regard ingrat sur ce cépage, considéré de façon
réductrice comme un raisin tampon, destiné à calmer l'éloquence d'un Chardonnay
ou la puissance d'un Pinot Noir.
Pourtant, à regarder ces grappes petites mais charnues, aux grains
serrés, repliés sur eux-mêmes comme par timidité, tout en intériorité,
il nous est venu l'envie de vinifier ce cépage seul.

Un travail sensuel

Un sol vivant,
L'absence d'herbicides,
L'effet mécanique sur les racines de surface ...
Et un plaisir de "pétrir" la terre comme un boulanger "travaille" sa pâte,
Faire lever la terre.
La remuer, jamais la déchirer.
La rendre accueillante à la Vie comme aux pas du vigneron.
Finalement un acte de sensibilité charnel, de connivence intuitive avec
la partie secrète,
Cachée de la plante ... retrouver Terre ...
Nos vignes sont ainsi labourées en profondeur à la fin de l'automne
après la chute des feuilles,
puis sarclées trois à cinq fois de la sortie de l'hiver jusqu'à la véraison.
Face à ce travail "terre à terre", l'accompagnement du cycle végétatif
par des actes plus aériens (pulvérisation de silice et de tisanes de plantes)
est vécu comme un
Rééquilibrage à la fois par la plante comme par le vigneron.
Ces gestes décalés de part leur nature,
Appliqués tôt le matin ou tard le soir,
Loin de l'agitation journalière,
Contribuent à nous façonner "vigneron braconnier", "vigneron buissonnier".
Tant mieux !

Amarré à la terre

Le porte-greffe, c'est l'ancrage.
Nos vignes plantées en 1962, le sont sur Riparia-Rupestris 3309 de Couderc,
Autrefois porte-greffe majeur en Champagne, abandonné depuis
en faveur du 41B beaucoup plus vigoureux et aux rendements plus élevés
notamment sur Pinot Meunier.
Cependant, ayant dégusté quelques vins magnifiques de pureté et de
franchises (Chinon Franc de pied de C. Joguet, Cuvée astéroïdes de D. Daguenu),
des essais de plantations en franc pied sont en cours sur nos

terres siliceuses ...Lever l'ancre ... pour un vin libéré ...

Une connivence pour un vin de Nature

La vinification doit être un moment d'échange, de respiration, d'épanouissement, de lente maturation.
Pour cela, une chrysalide de bois, en petit volume s'impose (petits fûts):
l'arbre et le fruit, plus qu'une connivence, c'est une évidence.
La fermentation débute spontanément sur levures indigènes puis va son train
- au pas ou au galop - selon la nature de l'année,
Rythmée par des bâtonnages semainiers jusqu'à la fin du printemps.
Dans nos celliers à "ciel ouvert", le froid passe sur le vin ...
naturellement.
En juin, les vins sont mis en bouteille,
Entiers,
A cru (sans collage, ni filtration)
Pour y reprendre une nouvelle énergie (prise de mousse).
Descendues en cave et oubliées,
Les bouteilles seront remontées à maturité,
Dégorgées à la volée puis faiblement dosées (2,5 grammes de sucre
de raisin par bouteille),
Proches de leur état de nature.

Faire de chemin avec ...

Dans un monde où le "secret de fabrication" est érigé en facteur de réussite, le Compagnonnage entre deux vigneronns devient une chose singulière ...
Depuis trois ans déjà, Anselme nous ouvre son cœur et son esprit,
Guidant, accompagnant notre apprentissage.
Fondé sur une "culture du geste" fait d'écoute, de patience et d'espoir,
Son enseignement s'ouvre enfin sur ces mots:

Dans le geste le plus simple,
Il y a toujours du singulier.

Jérôme Prévost