

Guy-Claude MOUNY

CHAMPAGNE

Histoire et confidences



LC Editions

Guy-Claude MOUNY

CHAMPAGNE

Histoire et confidences

Les choses les plus familières sont souvent les moins connues dans leurs détails, d'abord parce qu'il y a phénomène de banalisation par accoutumance et ensuite, parce-que plus l'objet est noble, plus il se sacralise et on n'ose plus y toucher.

Ainsi le Champagne est comme divinisé et l'on ignore souvent ce qu'il y a en amont autant qu'en aval de la flûte.

Il était donc temps de descendre au stade du bavardage coin-de-feu, surtout à l'heure où l'envolée des problèmes mondiaux modifie l'ordre des facteurs dans l'appréhension des données de notre vie.

Pris entre les émotions d'un passé dont les témoins vivants, informés et intéressés, sont de moins en moins nombreux et les contraintes d'un futur qui régira les comportements, quelques-uns ont décidé de parler. Parmi eux un homme qui a vécu assez longtemps dans le milieu champenois pour le connaître à fond et néanmoins venu de l'extérieur ce qui lui laisse liberté et objectivité. C'est Guy-Claude Mouny, issu de la Presse et de l'expertise-comptable, Colonel de Réserve interarmes aujourd'hui devenu honoraire, administrateur de sociétés et écrivain.

Cueillette faite, raisins déposés au pressoir, champagnisation terminée, bulles prêtes à jaillir, il est heureux de présenter sa "cuvée".

C'était un devoir de mémoire ; laissons-le sabrer le flacon et levons la flûte avec lui.



9 782846 590075

ISBN : 2-84659-007-9

EAN : 9782846590075

Prix : 13 euros
85,27Fr

LC Editions

Guy-Claude MOUNY

CHAMPAGNE

Histoire et confidences

Préface de Jean-Claude JALLOUX

restaurateur à Apremont

Président de la *Confrérie du Sabre d'Or*



Guy PERPÈRE

En illustration de couverture, l'extrait d'un délicat dessin,
ancien et d'origine inconnue,
utilisé par la grande Maison de VENOGE,
depuis 1983.

Éditions C.L.C.

Colonel O.R.S.E.M. (h.) G - C MOUNY
 Commandeur de l'Ordre National du Mérite
 Officier du Mérite Agricole - Méd.Or des SMV
 Méd.de la Ville de Reims, d'argent de Paris, de
 Vermeil de ARTS-SCIENCES & LETTRES
 Anc.Auditeur de l'Institut des Hautes Etudes de Défense Nationale
 Président (fondateur) de l'Association Champagne-Ardenne de
 l'IHEDN et, Marnaise, des Membres de l'ONM
 Anc.Consseiller de Défense des Préfets de Région
 et de Zone
 Anc.Cadre de l'Expertise Comptable,
 de la Presse et du Champagne
 Anc. Commissaire aux Comptes de S.A.
 Administrateur de Sociétés - Ecrivain

Co-auteur de :

Le Grand Secret des Pyramides de Guizeh - ... du Sphinx* - ...du
 Signe de Vie
 - GUIZEH - Au delà des Grands Secrets**
 (traduits : * en espagnol, ** en italien)

Auteur de :

Rennes-le-Château, un nouveau regard sur l'énigme
La Symbolique des Dieux (des Jérusalem à Pétra)
Les Engins, l'Espace et ceux qui l'occupent
 (de Peenemunde à Cuicuilco)
L'Ankh, l'incroyable technologie passée des Egyptiens
Lorsque Chéops se met à réfléchir (la Chiralité).

© G. Clergeaud et Éditions CLC - 2001

Pour tout envoi de manuscrit : BP 5 - 38970 CORPS

ISBN : 2-84659-007-9

EAN : 9782846590075

Le code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

Préface

Fondateur et président de la Confrérie du Sabre d'Or, j'ai le bonheur de fréquenter allègrement les acteurs de ce monde mythique qu'est le Champagne. Pour la plupart de nos concitoyens la qualification de "mythique" va paraître excessive. Qu'ils se détrompent : la plupart des Français n'ont aucune perception de ce que représente à l'étranger le mot "Champagne". Dès que vous dites : "je viens vous parler du Champagne", tout s'arrête (enfin... presque) et vous devenez... la star.

Puisqu'il m'a été donné de prendre connaissance de cet ouvrage quelque temps avant le lecteur, je l'incite ardemment à poursuivre sa quête de connaissances. S'il est déjà bien initié, il va sans doute -tout comme moi- combler d'innombrables lacunes. En revanche, et s'il souhaite découvrir ce qu'est réellement le Champagne, il détient désormais le pas-à-pas, la "Bible". Tout y est : l'histoire du vin et de la Champagne, ce que nous y vivons aujourd'hui et -curieusement- des projections pleines de bon sens sur les années à venir.

Dans le monde du Champagne, qui ne connaît le "colonel" Guy-Claude Mouny ? Un historien, un passionné, un "fouineur"..., certainement un "amoureux" du divin breuvage.

G-C Mouny n'est plus un tout jeune homme. En une langue aisée, il nous relate son long parcours dans ce monde -parfois hermétique- du milieu champenois.

En le lisant, j'ai compris qu'il tenait à nous transmettre toutes ses connaissances en un devoir de mémoire. D'innombrables informations sur les Maisons, les vignerons... Des anecdotes, des relations de voyage, en compagnie du Champagne... Et puis, comme en un lexique particulièrement détaillé, l'explication de toutes ces expressions dont nous ignorions l'origine, telles que sabler, sabrer... Les origines des contenants, du foudre à la flûte... Je me répète, la vraie Histoire du vin le plus célèbre.

Lisez-le attentivement car, en résumé - et tout simplement- vous tenez en mains la "bibliothèque" de notre colonel.

Jean-Claude JALLOUX

Restaurateur,

Auberge de la Grange aux Loups à Apremont

Président de la Confrérie du Sabre d'Or



Introduction

Le Champagne est un vin de fête.

Voltaire en disait :
*De ce vin frais, l'écume pétillante,
De nos Français, est l'image brillante.*

Sa couleur et son effervescence évoquent effectivement le pétilllement de l'esprit, de la vie. Il rafraîchit et grise légèrement. Sa rareté le rend précieux. Sa notoriété l'a imposé à travers le monde. La forme, ronde, de chacune de ses milliards de bulles est à l'image de celle de la Terre et des planètes... Jadis, surtout prisé au dessert, le Champagne a fait valoir son excellence à l'apéritif et se révèle le vin de tout un repas. On peut ajouter qu'il est devenu le vin de toute une journée, et - pourquoi pas - de la nuit aussi ...

"C'est, disait la Marquise de Pompadour, le seul vin qui vous laisse belle après boire."

F. Bonal ajoute, de son côté, que le Champagne est aussi le vin de l'amour, apportant raffinement et volupté dans les relations érotiques.

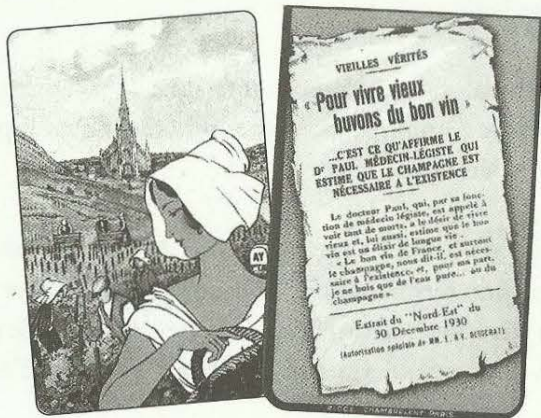
Mais d'ou vient ce pétilllement ? Naturel, il est le fruit d'une seconde fermentation, en bouteille, alors que la première en cuve, avait naturellement laissé s'échapper le gaz carbonique. C'est ce qui a permis (encore à Voltaire) d'écrire :

*D'un vin d'Ay la mousse pressée
De la bouteille avec force élançée
Comme un éclair fait voler le bouchon
Il part, on rit, il frappe le plafond.*

Ce n'est pas de la meilleure versification, ni même du meilleur goût, mais le mécanisme est décrit. Quant à Ay, il faut savoir que c'est un village renommé, proche de la Marne, près d'Epernay, où le roi Henri IV avait un pressoir d'où il faisait tirer son vin, un vin tranquille en ces temps-là.

Dans sa documentation, Leclerc-Briant a repris une phrase du magazine suisse "Plaisirs Gastronomie" d'avril 2000 : "...L'art et l'érotisme se rencontrent dans ce liquide pour illuminer l'esprit. C'est par la vertu d'une infime gorgée de ce vin d'amour que les cellules du cerveau répondent de concert par la magie de leurs hormones et neurotransmetteurs, créant ainsi un état euphorisant... laissant libre place au jeu de l'amour et du hasard".

Ce livre ne veut pas être une bible du champagne, ni une oeuvre purement poétique et encore moins un ouvrage "savant". D'autres l'ont fait. Je veux simplement expliquer..., en profitant de la liberté qui désormais est mienne et y mettre une touche d'impertinence.



Un vignoble

De tout temps, la vigne fut symbole de vie et joie, alors que les céréales étaient la base solide alimentaire. Elle fut connue et surtout présente autour du bassin méditerranéen. Qui n'a vu ces fameuses jarres romaines dans les comptoirs de Pompei ou le sigle hébraïque des deux porteurs d'un panier de raisin ou, plus anciennement encore, ces superbes grappes peintes sur les papyrus égyptiens ou en motif pariétal dans les hypogées, proches du Nil ? Ces images sont inoubliable; elles parlent. À noter toutefois qu'à la même époque, dans la proche Assyrie, pour l'inauguration du palais d'Assurnazirpal II, il y eut 47.000 invités qui mangèrent allègrement 1.000 bœufs, 10.000 moutons, etc. Pour les déserts, s'il y avait des dattes à profusion il n'y eut que 100 grenades et 100 grappes de raisin. C'est vraiment étrange. Le raisin n'était-il pas apprécié en tant que fruit ou était-il tout simplement rare ? Jusqu'à preuve du contraire, il faut voir là une forme d'exception confirmant la règle, car il y eut tout de même 10.000 jarres de bière et 10.000 outres de vin.

En revanche, les vicissitudes de la vigne en Europe sont une autre histoire, avec des hauts et des bas. Nous sauterons toutes ces étapes pour ne retenir que le volet semi-moderne de la Champagne, dont le nom a vite fait autorité à travers le monde ; parce qu'il répondait à des critères que ne possédaient pas les vins classiques, la bière ou l'alcool.

Sur un peu plus de 30 000 hectares, au nord-est de

l'Hexagone, le vignoble de Champagne couvre de belles aires d'appellation : la vallée de la Marne (de Oiry à Château-Thierry), la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, les Côtes de Bar et Montgueux... Généralement, ce sont de beaux paysages où 260 000 parcelles émergent au milieu de collines avec arbres, arrosées de nombreux rus aboutissant quelques-uns à la Vesle puis l'Aisne, mais presque tous à la Marne. Il faut dire que, dans son envolée lyrique, la Champagne a rapidement qualifié de montagne une très forte colline, boisée et toute en longueur, dont le centre est devenu Parc Naturel protégé. Un sol calcaire laisse s'infiltrer l'eau et conserve la chaleur d'un soleil plus discret à cette latitude. La plantation sur les coteaux, nombreux, permet aux vignes de bénéficier d'une meilleure exposition à ses rayons.

On retrouve ce descriptif dans des vers du Comte-écrivain Louis de Chevigné, qui s'offrit le luxe de quitter la vie, à l'âge de 83 ans en 1876, au Château de Boursault, noble bâtiment de rêve, dominant bois et vallée de la Marne :

L'heureux pays que celui de Champagne

Le meilleur vin parfume la montagne ;

Ces dispositions de la nature permettaient souvent de surplomber les coteaux et c'est ainsi qu'une monumentale statue du Pape Urbain II domine la vallée de la Marne. Sa présence s'explique parce qu'il était, auparavant, le simple Eudes de Chatillon.

D'autres sites bien exposés étaient propices à la présence de moulins à vent. Pas pour presser le raisin, mais pour le blé. Il ne reste plus que celui de Verzenay (propriété de Mumm), maintes fois refait, et dont la partie annexe, pour réceptions (au champagne désormais), avait servi d'observatoire pendant la première guerre mondiale. La même commune possède également un bâtiment insolite : un phare.

VERZENAY — Le Phare J. Goulet



Initiative originale de la Maison Joseph Goulet ; en 1909, il permettait les mêmes vues d'exception et son faisceau lumineux aidait les hordons (équipes de vendangeurs), revenant de la cueillette, à se diriger... comme les bateaux regagnant le port. Actuellement, après une longue période de dégradation, le phare rénové est devenu, sous l'impulsion de M. J. Douadi, un observatoire pour touristes complété d'un musée sur le Champagne, le tout dominant les interminables et ondulants rangs de vignes, aidant à confondre avec les grandes ondes des paysages marins.

Ces rangs de vignes sont d'ailleurs largement espacés entre eux. Pas seulement pour mieux bénéficier de l'ensoleillement ; ils sont séparés d'un intervalle qui permettait le passage d'un cheval, car c'est ainsi qu'on labourait le sol entre les rangs, ou que circulait l'engin de traitement par pulvérisation quand ce n'était pas fait à dos d'homme. Le mot enjambeur est apparu, car c'est un matériel auto-moteur haut sur roues chevauchant plusieurs rangs. Les pentes et - peut-être - les imprudences font qu'on déplore, à l'occasion, des accidents de renversement. La vigne champenoise est taillée et dirigée à l'horizontale (et non en hauteur comme dans d'autres vignobles).

Dans cette vaste région, on ne plante pas n'importe où, ni n'importe quoi. Il y a des zones et parcelles à appellation. Sans entrer dans trop de détails techniques ou administratifs, il faut savoir qu'il y a contrôle permanent des vignerons et maisons de Champagne à travers leurs instances (Union des Maisons de Champagne et Syndicat Général des Vignerons, celui-ci remplaçant après 1911 la Fédération des Syndicats du Champagne créée en 1904) qui sont en prise directe avec l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) et le C.I.V.C. (créé le 12-4-41) qui sera évoqué plus loin.

En Champagne viticole, aucune grappe de raisin ne peut venir d'une vigne non autorisée et, bien entendu jamais d'une région extérieure. Des textes draconiens s'appuient sur la loi organique de mai 1919 et la loi du 22 juillet 1927, qui y restent la référence d'une remarquable et farouche fraîcheur... Pour la petite histoire, l'obligation d'avoir récolté des raisins et d'en avoir tiré des moûts, en 1927, aide à comprendre le mal que se donnent certaines communes pour établir la véracité de leur passé quand elles tentent d'obtenir d'être réintégrées dans l'appellation.

L'importance du Champagne se mesure aussi à l'acuité de ses conflits. En 1911, un différend farouche avait opposé négociants et vignerons, avec des relents de quelques fraudes, malgré le décret de déc. 1908. L'armée (40.000 soldats) avait été obligée d'intervenir, pas moins.

La rigueur qui en a suivi, et d'autres choses, expliquent que d'une vente globale annuelle de 25 millions de bouteilles à la fin du XIXème siècle, la Champagne a expédié, en 1999, 327 millions de bouteilles dont 137 millions à l'exportation ! Mais ce n'est guère qu'une bouteille par cep, pas plus.

Cette vente, prélude au passage à l'an 2000, a sans doute été un peu forte (contre 292 millions en 1998). Les perspectives avaient été surestimées par les professionnels et s'étaient accompagnées d'une certaine envolée des prix. Cette conjoncture pèsera sur les ventes futures.

Il ne servirait pas à grand-chose de donner la valeur de l'hectare de vigne, mais que l'on sache combien il est cher. Il faut donc réaliser que le vigneron a un énorme capital investi, non disponible, souvent par voie d'héritage et dont le revenu (généralement conséquent) n'en est pas moins soumis aux aléas de la nature. Il est donc difficile aux jeunes de s'investir

dans la profession sauf coup du sort favorable (pour eux, pas pour l'ascendant). De leur côté, en dehors de l'éventuelle (et insuffisante) partie vignes, en sus des investissements mobiliers et matériels, les grandes Maisons ont des stocks qu'il leur faut financer, souvent sur une période longue. Une bouteille vendue en plus entraîne obligation de stockage correspondant de 2 à 3 bouteilles. Parallèlement, une bouteille vendue en moins entraîne le déstockage correspondant de 2 à 3 bouteilles. C'est une gymnastique très lourde. Ceci explique que des mesures fiscales appropriées avaient été prises par le législateur, notamment ce qui était appelé provision pour hausse des prix.

Cette rigueur nécessaire n'empêche pas les hauts responsables de faire preuve d'humour. C'est ainsi que Yves Lombard, Directeur de l'Union des Maisons de Champagne, déclarait récemment à l'occasion d'une enquête sur la ville de Reims : *Reims s'intéresse davantage à l'être qu'au paraître. Il ne faut pas faire de la mousse au lieu de faire du vin. Il est faux de dire que les Maisons de Champagne ne s'intéressent pas assez à Reims. Nous nous comprenons.*

Les textes modernes ou semi modernes ne doivent pas faire oublier que, déjà, la Gaule (interdite de culture de vigne par l'empereur Domitien) n'en retrouva l'autorisation que grâce à un de ses successeurs, Probus. La plus grande porte romaine subsistant actuellement, la Porte dite de Mars à Reims, est ornée de sculptures illustrant le travail du vin. Son importance, son ancienneté et l'immense influence du sacre des rois de France (voulu à Reims) font que toutes les conditions étaient réunies pour que naisse là un produit prestigieux destiné à s'imposer au monde entier, le Champagne.

Les multiples auteurs, de talent, qui ont voulu s'exprimer sur le (et la) Champagne, ont été manifestement influencés par la noblesse du produit. Leurs ouvrages en ont été marqués. Ils furent souvent richement illustrés, de taille conséquente et chargés d'une influence culturelle évidente.

J'ai pensé que les temps présents incitaient à une certaine économie quant au coût de ces ouvrages et au temps nécessaire à leur lecture. Un autre rythme. J'ai donc fait le choix de m'inscrire dans le type des livres courants. Ceci permet de privilégier une certaine évolution historique, chronologique, plus proches de la manière de penser actuelle et d'entrer plus facilement dans l'appréhension des données.

Cette mise en garde faite, j'en viens à la matière de base, le raisin.

Des raisins et du pressurage

Il ne peut être planté que trois types de raisin. Les seuls cépages autorisés sont : le pinot noir, le pinot meunier, les deux de couleur de peau bleu-noir, et le chardonnay, d'un joli jaune doré, mordoré dit-on souvent. Leur chair donne uniformément, bien sûr, un jus clair. Les Champenois veillent donc à ce que, lors du pressurage, le moût (ou jus) n'ait pas le temps d'être coloré par les peaux ou aîgnes.

La date des vendanges ne dépend pas de la fantaisie des propriétaires. Après analyses et études, l'A.V.C. propose ses dates au Préfet, Commissaire du Gouvernement. Après accord, le C.I.V.C. fixe un calendrier qui est dressé, par exemple, le samedi 9 septembre 2000 pour toute la Champagne, village par village, catégorie de raisin par catégorie. Une fois encore, par exemple, Damery pourra être vendangé à partir du 18/9 pour le Chardonnay, du 16/9 pour le Pinot Noir et du 15/9 pour le Pinot Meunier (encore qu'il faille enlever 2 jours pour celui-ci s'il est sur porte-greffe autre que le 41 B) . Même chose avec *moins 4 jours*, en partant du 18, pour le Meunier à Chenay, etc. Subtilités... champenoises.

Le C.I.V.C., peut-être parce qu'il sent un peu Vichy - pas à cause de l'eau mais de l'Histoire - a ses contestataires.

Quelques vignerons ne partagent pas l'analyse qui est faite et les droits qui sont demandés. L'un d'eux, Patrick Bourson, vigneron dynamique et décidé, d'un caractère affirmé, se voulant le Gaulois rebelle, développe des arguments intéressants.

J'avais écrit appellation. À ce sujet, si l'on m'autorise aussi un peu d'humour, on peut rapporter que pour certains de nos villages, ce n'est même plus une appellation mais un programme... par exemple : Vertus, Chigny les Roses, Bergères les Vertus, Germaine.

Quel que soit le sort des raisins, cueillis à la main et triés, il faut au préalable, bien sûr, qu'ils aient été récoltés. Les vendangeurs courbés coupent les grappes mûres, avec un sécateur, pour les mettre dans un panier. Dès que celui-ci est plein, il est versé avec d'autres dans une hotte qu'un porteur mène au bas du rang, dans un casier plus vaste, jusqu'à ce que le véhicule ou la remorque soient pleins et aillent au pressoir.

Ces récipients sont en matière plastique, propre, aseptique, mais ils étaient, jadis, en osier ou en rotin, puis en bois. Les grands paniers s'appelaient mannequins et chacun d'eux contenait 120 kg. La raréfaction des oseraies et le manque de main d'oeuvre qualifiée, tout autant que des problèmes de rationalisation, ont conduit à cette évolution. Les jolis paniers-mannequins n'existent plus qu'en très petit modèle pour servir de corbeilles à pain. C'est typique, pratique, évocateur... J'ai eu la chance de connaître un des derniers vanniers, M. Millet, artisan adroit qui a pu convertir son gendre à l'art (gitan) de l'entrelacement des fibres ; mais c'est plutôt la fin d'une profession.

Naturellement, et préalablement, il aura fallu que

l'évolution de ces beaux grains ait été maîtrisée, cela malgré les aléas du temps et les ennemis naturels. Pour les premiers, outre les orages et grelons, le raisin craint les gelées matinales de printemps contre lesquelles on lutte par l'installation de chaufferettes mises en route en cas de besoin et qui expliquent les multiples cheminées émergeant des vignes. à cette époque, alors que certaines régions commencent à utiliser les éoliennes. Pour les seconds, ils sont multiples. Celui qui est le plus connu est dû à un petit insecte appelé Phylloxera. Venu, vers 1866, des Bouches-du-Rhône et du Bordelais, il a ravagé la Champagne jusqu'à ce que de grandes Maisons, suivies par toute la profession, trouvent une parade en greffant des plants américains sur une idée de Georges Vilmont, d'abord contesté comme tous les précurseurs de génie.

D'autres maux peuvent être résolus plus facilement ; il suffit de les détecter à temps et c'est la raison de la présence de rosiers en bord de vignes. Ce n'est pas pour le seul plaisir visuel ou olfactif du touriste. Ces jolies plantès étant plus vulnérables que les vignes elles-mêmes, on peut déceler ainsi très tôt toute attaque. Le souci est alors d'intervenir rapidement.

Les traitements, jadis effectués à la main, ont lieu encore assez souvent par hélicoptère, marquant un changement notoire par rapport à l'époque où les produits phytosanitaires étaient pulvérisés par des appareils portés à dos d'homme ou tirés par cheval. On assiste à une évolution dans les méthodes dans un esprit d'agriculture raisonnée ; c'est ainsi qu'on constate maintenant le remplacement d'insecticides par des produits naturels et biologiques à base, par exemple, de phéromones troublant l'accouplement des papillons, etc. Ces phéromones, émanations olfactives semi-sexuelles, deviennent d'ailleurs à la mode. En effet, longtemps reconnues comme propres à certains insectes, elles étaient déniées à l'être humain. Ce concept a évolué et on a fini par l'admettre

comme touchant aussi la gente féminine; Guy Marchal s'en explique fort bien dans son ouvrage " *Les Masseuses aux yeux bridés... mais aux mains déliées* " (à la Société des Écrivains). Il y expliquait que les demoiselles vietnamiennes ne cessaient d'embrasser l'homme qu'elles aimaient sous le nez. Il y avait vu candidement une sorte d'attrait pour la moustache, jusqu'à ce qu'il découvre des travaux américains démontrant que la plus grande charge en phéromones était dans cette petite vallée qui va du nez à la lèvre supérieure... Ainsi, ce n'était pas la moustache qui attirait la Vietnamiennne amoureuse, mais un instinct très fort (et inexpliqué jusque là) de la puissance attractive des phéromones. Cette anecdote montre un nouveau mariage, inattendu, des vertus champenoises...

Ayant abordé succinctement la vinification, une curiosité peut se manifester maintenant quant aux détails de la matière de base, noble produit de la nature, sur lequel il faut revenir : le raisin. La production autorisée, réglementée, est de 10.400 kg à l'hectare, augmentée au maximum de 25% pour les belles années, exceptionnelles. Le pressurage, doux et progressif, se fait par unité de 4.000 kg, appelée marc ; ce qui donne 25,5 hectolitres de jus (moût). Les deux premiers sont de moins bonne qualité ainsi que les 5 derniers, appelés taille.

Le mot taille est venu de la pratique de tailler dans la masse de raisins déjà pressés pour l'alléger et donner meilleure prise à un nouvel écrasement, de moindre rendement et qualité, bien sûr. Le terme de cuvée a été utilisé pour les premiers hectolitres et il y avait même le début d'entre eux appelé tête de cuvée. Ainsi, il faut réaliser que 160 kg de raisin sont nécessaires pour obtenir un hectolitre de moût !

On devine aisément que les champagnes dits de bas-prix ou de premier prix n'étaient pas élaborés avec les meilleures pressées, ni dans les meilleurs crus. Jadis il y avait

une première taille, une deuxième taille, et la taille de la taille ou la *rebêche* que le vigneron gardait pour sa consommation personnelle. Aujourd'hui la deuxième taille et la rebêche ne sont plus autorisées.

Le marché du Champagne est partagé entre vignerons et maisons, les uns et les autres ayant en commun d'avoir eu une origine familiale, souvent ancienne. Ces dernières peuvent champagner des raisins achetés à des producteurs, régionaux dans l'appellation bien sûr, s'ajoutant à la production de leurs propres vignobles le cas échéant, alors que les premiers ne peuvent élaborer que le produit de leurs vignes. Le jeu se complique par l'existence de coopératives de vignerons qui conduisent en commun les opérations de champagnisation et livrent les bouteilles travaillées au vigneron apporteur de raisins ou les revendent en partie terminées à des négociants ou encore les commercialisent sous une marque qui leur est propre.

Les raisins de Champagne ne sont pas des raisins dits de table, gros, charnus, juteux et plaisants au palais. Pas du tout. Les grappes pèsent généralement de 100 à 150 grammes. Leur vocation est... le vin ; ils y excellent. De toute manière, partout, il faut s'abstenir de croquer ainsi des grains ramassés dans les vignes. Un proche collaborateur du président portugais Salazar me confiait un jour que le président possédait un petit domaine qu'il avait agrandi et dans lequel il aimait recevoir ses amis. Il leur donnait souvent une grappe qu'il coupait lui-même, mais en leur précisant : " ne mordez pas à même la grappe, à cause du sulfate; plongez-la d'abord dans l'eau, vous avez plein de fontaines autour de vous ". La mesure est générale mais il y a moins de fontaines dans nos vignes.

Vendanges faites, les raisins cueillis sont portés rapide-

ment aux pressoirs (verticaux ou horizontaux), toujours proches, dans cette intention de limiter le contact avec les colorants de la peau et obtenir un jus clair. Pour l'exemple, parmi d'autres, je retiens un jeune vigneron, Didier Coilhac, à Trigny près de Reims, parce que je l'ai connu pour ses travaux... sur François Ier. Mais, ici, il m'intéresse dans la mesure où s'il y a aujourd'hui plusieurs pressoirs dans le village, jadis celui de son grand-père était le seul. On constate donc ce souci permanent de " presser " vite et bien.

Les rémunérations qui ont bien évolué dans cette branche encouragent l'ardeur des pressureurs. La valeur ajoutée du produit a eu ses répercussions à tous les stades du travail. Beaucoup de " gens du nord " gardaient un temps de vacances pour venir, en famille souvent, faire les vendanges en Champagne. La demande dépassait l'offre avec des réservations d'année sur année. C'était une bonne rentrée financière et, pour les jeunes célibataires, un moment de libération assez mémorable. Les vignerons qui les occupaient avaient d'ailleurs fort à faire pour maintenir la moralité dans la mixité imposée, bien que les dortoirs fussent évidemment séparés...

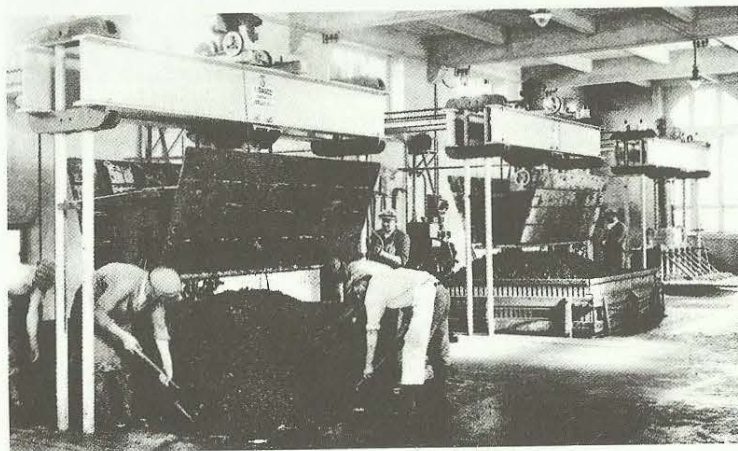
Cette raison ajoutée tant aux effets de la conjoncture financière ou sociale qu'à l'évolution rigoureuse des lois sur l'hébergement des personnels, a mis un sérieux coup d'arrêt à cette joyeuse envolée. À tel point que la Direction du Travail, dans un pays accusant un taux de chômage grave, a dû entériner des accords avec du personnel étranger temporairement immigré ! Actuellement, de manière plus générale, ce sont les " gens du voyage " qui tiennent le marché des vendanges, avec aussi une forte participation de l'A.N.P.E., ce qui crée une petite animation en gare de Reims ou d'Épernay. Il faut savoir qu'à raison de trois vendangeurs à l'hectare, ce serait une population égale à la ville d'Épernay qui envahirait paci-

fiquement la Champagne !

On ne voit plus de jeunes et belles champenoises - elles l'étaient toutes évidemment - fouler les grappes de leurs jolis pieds, on ne voit pas davantage de pressoirs à main, ils sont maintenant électriques. De conception différente, on pourrait écrire un ouvrage là-dessus mais ce n'est pas le but... ils pressent toujours. Leur conception vise à avoir le moins de hauteur possible afin que le jus n'ait pas le temps d'être marqué par la couleur des peaux.

De même, il y a toujours queue au pressoir et toujours envie de goûter le vin doux. Mais attention, le moût s'il sent bon la grappe et le terroir, n'est pas un jus de fruit banal ; il n'est pas traité et son abus pourrait provoquer quelques dérangements. De toute façon, son prix est celui de la matière de base du Champagne et cela coûte cher, ce qui est dissuasif ... d'une large tournée. Même s'agissant d'un produit non alcoolisé, le mot " modération " s'impose.

La fin des vendanges se fêtait ; vignerons et cueilleurs saisonniers se réunissaient autour d'une bonne potée copieusement arrosée, c'était le Cochelet. Cela se perd un peu aussi.



Des vins



Diane Tell et l'auteur.

Commence alors la période des *Vins en cercle* : de la vendange au mois de mars. D'abord le moût fermentera de manière classique en cuve, en séparant les crus pour veiller à travailler terroir par terroir, quitte à faire ensuite des pré-assemblages, avant l'assemblage final, ce qui oblige à prévoir des conditionnements de grand volume, avant de passer aux tirages définitifs dans la catégorie voulue.

Le Champagne traditionnel est celui de l'année, dit *sans année*. L'année qui est exceptionnelle en qualité est gardée sous l'appellation de *millésimée*. Sa conservation sera plus longue. Une partie de vins millésimés peut être gardée pour s'adjoindre au vin de l'année et arrondir ainsi la cuvée.

Privège, surtout des grandes Maisons à l'origine, les cuves étaient en bois, pièces magnifiques et onéreuses, objets de l'attention publicitaire avant l'heure, puis le progrès les fit fabriquer en béton, parfois émaillé, puis l'acier inox est venu apporter une sérieuse touche de modernité qui se généralise. Le souci est d'éviter une oxydation des vins en ne permettant que le minimum de vide après remplissage d'un ensemble.

C'est ainsi que le fameux " foudre " de Pommery fait toujours rêver, comme celui de " de Venoge ". Celui de Mercier fut l'événement de l'Exposition Universelle de 1889. D'une contenance de 1.600 hectolitres (200.000 bouteilles), pesant 20 tonnes, réalisé en 16 ans, le foudre fut acheminé à Paris, tiré par 24 boeufs et 18 chevaux ! Une série d'anecdotes

montre que M. Mercier avait un sens génial de la publicité naturelle, c'était prémonitoire.

Ces assemblages - clé de la qualité - sont précisément une source de complication évidente par la multiplicité des opérations. On le constate particulièrement dans l'élaboration du *Champagne casher* telle qu'elle est imposée pour les consommateurs de confession israélite respectant les préconisations du Grand Rabbinat, *casher* ou *cachère* signifiant textuellement *permis*. Depuis la cueillette jusqu'au traitement des vins, il faut répondre à toute une série de prescriptions impératives à tous les stades, contrôlées par le Consistoire qui s'en rémunère.

Les régions de vins tranquilles n'ont donc pas de problème lourd à gérer à ce sujet. En revanche, en Champagne, la multiplication des origines des crus ou des tâches rend donc les contraintes démesurées et débouche sur une quasi impossibilité de pratiquer la multiplication des crus comme on s'efforce de le faire à l'habitude. C'est pourquoi, le Champagne qui a, sur le plan culturel et financier, une clientèle attentive et potentielle dans les milieux israélites, ne s'empresse pas de fabriquer un produit casher. Du moins suivant ses normes habituelles. Les Maisons intéressées cherchent alors une composition harmonieuse, équilibrée au départ, pouvant échapper aux assemblages et simplifiant donc les conditions de respect des prescriptions religieuses. Il est vrai aussi que la période du Gouvernement de Vichy - que j'attaquerai un peu plus loin - n'était guère propice à cet aspect des choses et n'a pas fait avancer de solutions...

Quelques petites ou moyennes maisons (ou vigneronnes suivant l'opportunité) se sont d'autant mieux lancées dans ce marché qu'elles pratiquent le mono-cru. Une Coopérative, celle de Mailly-Champagne, y est à l'aise car ses assemblages

sont des facettes d'un même terroir d'appellation.

Au total, ce doit être un volume de 100.000 bouteilles qui est traité en Champagne. Voilà autant de détails que l'on comprend mieux dès lors qu'on entre dans l'étude de la champagnisation, comme on vient de le faire.

La fermentation - pour y revenir - se conduit à une température d'environ vingt degrés, ce qui est donc facilité par l'emploi de cuves en acier inoxydable pouvant être arrosées afin que le ruissellement extérieur, par le jeu de l'évaporation, abaisse naturellement la température.

Besserat de Bellefon, sous la conduite de Paul Bergeot, se transférant entièrement d'Ay à Reims (ce qui ne s'était jamais vu) fut la première Maison à s'équiper en tout-automatique. C'était impressionnant car respectant néanmoins toutes les règles de base les plus pures et prêtes à s'adapter aux mesures prévisibles d'un progrès qui va aujourd'hui très vite. Sans déborder du sujet, on peut relever que des Maisons de 500 salariés (en 1950) traitent désormais deux fois plus de bouteilles avec moins de 100 salariés.

Mais revenons à l'élaboration du produit. Les ferments ou levures naturels permettront au sucre du moût (naturel lui-aussi) de se transformer en alcool, avec émission de gaz carbonique qui s'évapore, en laissant un dépôt. Ce gaz oblige d'ailleurs à prendre de grandes précautions car il peut asphyxier qui n'y prendrait garde et celles des cuveries qui sont souterraines contraignent à utiliser des extracteurs d'air. Je me souviens d'un grave accident ayant frappé des ouvriers descendus en cuverie sans être encordés.

Mais, pour en venir à de meilleurs souvenirs, je me souviens davantage d'une Maison où j'exerçais. La vaste cuverie précisément souterraine était enfouie sous la cour d'honneur

où les aérations (à l'occasion très puissantes) débouchaient, relativement masquées par des grilles de sol, entre les pavés. Accueillant un jour un groupe de visiteurs, j'y remarquai une superbe jeune femme blonde qui me frappa car elle était absolument le sosie de Marilyn Monroe et le hasard avait voulu qu'elle se trouva au-dessus d'une de ces grilles. Comment ne pas penser à la fameuse scène connue du monde entier où Marilyn retient sa robe qui s'envole au-dessus d'une bouche de métro. C'était dans le tournage du film *Sept ans de réflexion* me semble-t-il... Par hasard, ou par clin d'oeil de Bacchus, un extracteur s'est doucement mis en route et permit le plus sensationnel remake. Une photo ? Cela n'eut pas été convenable mais, ce jour-là, le Champagne s'est certainement privé du plus spectaculaire cliché. Je suis trop imprégné de la philosophie discrète de Cocteau pour qu'une de ses phrases sacrées ne me monte en mémoire : " Les coïncidences sont les alibis de Dieu " .

En revanche, une photographie plus conventionnelle et plus terrestre - mais insolite et rarissime - fut réalisée plus tard, grâce à moi, dans cette cour d'époque : l'escadron motocycliste de la Garde Républicaine, au grand complet, formait un spectaculaire V, le " V " de la Victoire pour cette grande Maison dont le nom commençait par un V.

Poursuivant notre retour à la terre, nous disons que le moût devient vin. Avec un potentiel de 9° alcoolique, il se suffit à lui-même en sucre. Néanmoins sa position en limite nord de vignobles peut le rendre vulnérable à l'atteinte de ce seuil et, pratiquement seul en France, il peut bénéficier de " chaptalisation ", c'est à dire d'un apport complémentaire de sucre, candi souvent. Ensuite interviennent des notions techniques telles que le sulfitage qui évite l'oxydation des vins et retarde le départ de la fermentation. Comme évoqué plus

haut, des procédés modernes jouent sur la température par chauffage ou refroidissement des cuveries, voire des cuves elles-mêmes. Celles-ci en acier inox, ai-je dit, ont un avantage sur le plan de l'hygiène par rapport aux foudres et " pièces " en bois, d'autant plus que, contrairement aux croyances, le " Champagne " ne fait pas particulièrement appel aux vertus du logement en bois, comme dans d'autres régions. Si le terme de pièce est resté, celui de muid est disparu. Certains ont cependant gardé le " foudre " pour conserver des vins, dits de réserve, comme Roederer, ou vinifient en tonneaux pour conserver ensuite en magnums, comme Bollinger.



Les tonneaux provenaient surtout de la proche forêt des Argonnes, faisant appel essentiellement au chêne. On l'appelait fendu parce que généralement travaillé à la hache. À Florent-en-Argonne, il y avait 200 tonneliers en 1860, 150 seulement en 1900, puis 30 en 1920 pour arriver à 1 en 1973. Cette baisse n'est donc pas récente et peut être considérée comme remontant à 1914-18. Le terme de poinçon était employé, il différenciait les épaisseurs, normalisées, 18 et 22 millimètres.

On entend parler parfois de " fermentation malo-lactique ", c'est une opération provoquée qui vise à réduire l'acidité des vins et permet de réaliser plus tôt les divers assemblages. La subtilité du vin de Champagne vient essentiellement de l'assemblage des divers crus qui soustraient d'eux-mêmes leurs éventuels défauts ou manques, pour additionner leurs qualités.

Ensuite, après clarification des vins, ces assemblages ont lieu entre divers crus de la Champagne, suivant le goût que recherche la Maison. On peut supposer que l'intense vie monacale de l'époque et les prestations en nature que faisaient les redevables ont facilité l'appréhension des vertus du mélange des crus. Des noms désormais célèbres, Dom Pierre Pérignon et Frère Jean Oudart, marquent la lente montée en puissance du vin de Champagne et la maîtrise de la bouteille qui finit par remplacer le pichet.

Certains vins sont restés tranquilles, échappant au mécanisme de seconde fermentation. C'est le vin rouge tranquille de Bouzy. Mais il y a aussi ceux de Ay ou Cumières ou Ludes ou Rilly ou encore Mareuil, etc. Il y a aussi celui de Vertus, pourtant situé dans la Côte des Blancs, dont les élaborateurs insistent pour dire qu'ils séparent la baie de la rafle,

conduisant une fermentation d'une semaine et une série d'opérations : le pigeage, le remontage, la fixation de la couleur, décuvage et écoulage.

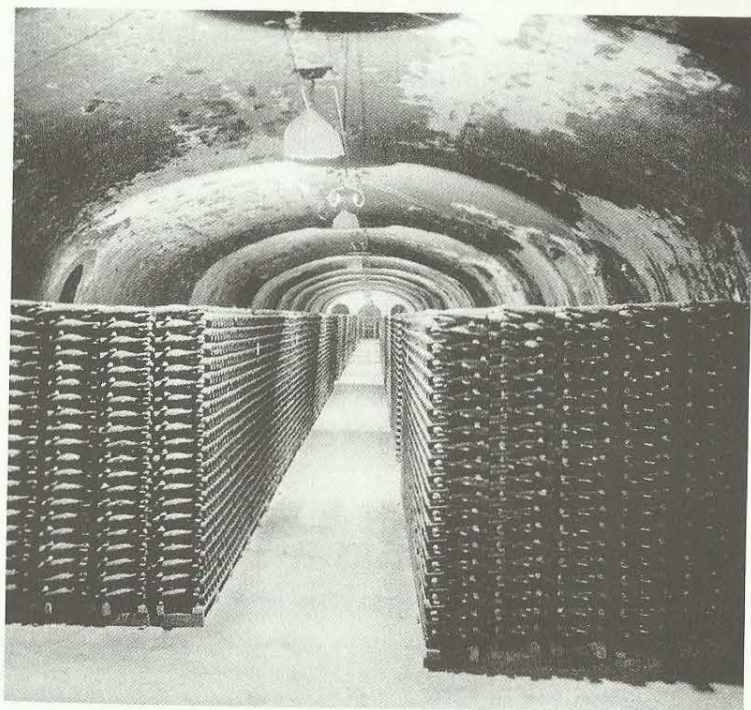
Ces vins tranquilles connus sous le nom de *Coteaux Champenois*, existent en rouge mais plutôt en blanc. La matière de base est la même que pour le Champagne classique, mais le volume de la production et son droit à appellation " Coteaux " sont évidemment réglementés. Ils dépendaient d'une certaine fluidité conjoncturelle déterminant le niveau admis, pour une faible tranche de dépassement au-dessus du rendement à l'hectare. Désormais, ces vins non champagnisés sont inclus dans le volume d'appellation, d'où leur prix relativement élevé.

Pour le lecteur senior, je peux rappeler que jadis on avait connu ces vins blancs tranquilles sous le nom de Champagne Nature. Ce n'était peut-être pas très logique, c'était même antinomique... mais c'était bon. Très bon.

C'est toujours Voltaire qui donnera une partie de l'histoire de la Champagne, en écrivant :

On a planté plus de vignes et on les a mieux travaillées ; on a fait de nouveaux vins qu'on ne connaissait pas auparavant tels ceux de Champagne.

Effectivement, les vins de Bourgogne dominaient à la table des rois de France et c'est Louis XIV qui trancha en faveur du Champagne, suivi ensuite par Louis XV et le Régent. Dom Pérignon, évoqué plus haut, mort en 1715, était le cellierier (économiste-intendant) de l'abbaye d'Hautvillers, fondée par le fils de Dagobert au VII^{ème} Siècle. Ce bénédictin de talent y repose à côté de son ami Dom Ruinart. L'abbaye, appartenant à Moët & Chandon, haut-lieu d'émotion, domine elle aussi, comme un superbe balcon naturel, la vallée de la Marne.



Bouteilles sur lattes

La champagnisation

*L*es vins prêts (dégustation faite, assemblages réalisés) la mise en bouteilles (tirage) peut avoir lieu. Une liqueur de tirage est incorporée, à base de sucre et levures, pour provoquer une seconde fermentation qui aura lieu dans la bouteille. Ce mécanisme pourrait jouer naturellement car le vignoble champenois est un des plus importants dans la zone septentrionale de France et les froids précoces, au moment des vendanges, laissent généralement des sucres et ferments résiduels qui joueraient à l'heure de la poussée de sève. Mais la réaction serait anarchique - elle le fut d'ailleurs - d'où cet emploi de la liqueur de tirage, pour normaliser et maîtriser l'élaboration.

Le même mécanisme de fermentation provoque (levures transformant le sucre en alcool) une émission de gaz carbonique, cette fois prisonnier de la bouteille, dont on peut comprendre les raisons de la solidité et du poids, et laisse à nouveau un léger dépôt provenant des ferments.

Il s'identifie à la vie du vin devenu " Champagne " lequel vieillit tranquillement en cave (obscurité, calme et température constante de 11°), 15 mois minimum pour les champagnes dits sans année et 3 ans minimum pour les vins millésimés (le terme " vintage " est employé). Les premiers

font appel à des assemblages recherchant une qualité de base et un goût " maison " alors que les seconds, outre ce goût " maison ", veulent refléter le produit caractéristique d'une même année exceptionnelle et complète en elle-même.

La Champagne est un immense " gruyère " tant les caves sont nombreuses. Leur rôle n'est pas d'apporter une contribution à la poésie visuelle mais de procurer aux bouteilles, les conditions les meilleures pour un vieillissement calme et régulier. Toutefois, qui resterait insensible à ces domaines troglodytiques, où l'on voit la trace des morsures de la pioche ? Depuis la cave creusée, à la main, par le père du grand-père de tel ou tel vigneron, aux anciennes carrières gallo-romaines ou aux labyrinthes d'anciennes chapelles, églises et abbayes, c'est un monde souterrain fascinant, jamais semblable, toujours émouvant. Chez Taittinger, au hasard des couloirs, on croise des escaliers séculaires qui reliaient à la crypte de l'abbaye. Et comment ne pas songer aux périodes relativement récentes où les populations s'y abritèrent des obus prussiens et où siégèrent les édiles. Mon ami Claude Guerlach a retrouvé pour Abelé une belle série de cartes montrant ce que fut cette vie confinée.

La plupart des caves se visitent, mais suivant des politiques propres à chacun ; il convient de se renseigner à ce sujet.

Deux d'entre elles, profitant de la pente, disposent de longues galeries sur un même niveau, permettant l'emploi de petit train comme Mercier à Épernay ou de nacelles (Piper-Heidsieck à Reims). L'existence d'une rampe hélicoïdale reliant les divers niveaux aurait pu permettre à de Venoge d'en faire autant. Ce fut un temps au programme, mais interrompu par les errements de l'actionnariat principal du

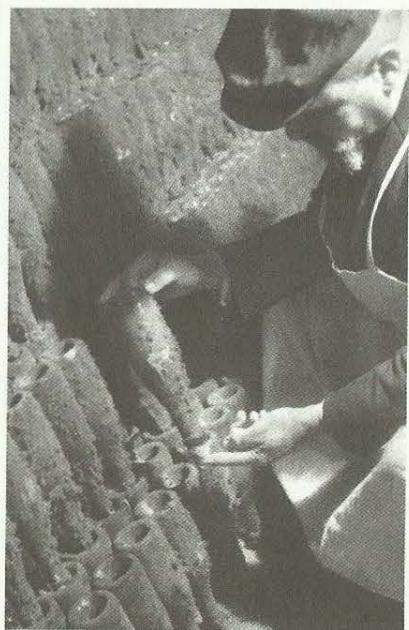
moment. Il était conduit par *La Navigation Mixte*, tellement mixte qu'elle alterna sans états d'âme du " judicieux " au " stupide ". C'est ainsi, et il n'y a pas qu'en Champagne ! La région n'est pas totalement immunisée par l'intelligence de ses bulles et verse son tribut aux incohérences de gestion.

Mercier, donc, joue le modernisme de bon aloi tout en présentant le fameux foudre de 1.600 hl (qui fut comme je l'ai écrit une attraction essentielle de l'Exposition Universelle de Paris en 1889) et la seconde (Piper) s'intègre dans la féerie du cinéma qui s'est tant marié au Champagne. Les autres Maisons sont restées fidèles à un certain classicisme ou au style XVIII^e siècle, avec ses dorures pour les salons. Toutes ont utilisé des pièces d'archives, monté des diaporamas ou fait des reconstitutions avec vieux matériel et mannequins montrant le travail du Champagne (de manière spectaculaire et formatrice chez de Castellane par exemple), mais j'avais lancé le mouvement bien avant, avec modestie... et peu de moyens, ce qui fait que je suis très conscient de la patience et de la ténacité nécessaires pour exhumer et faire parler ce passé .

C'est le temps du repos pour les bouteilles, couchées " sur lattes ". C'est-à-dire que pour éviter des explosions en série après que n'éclaterait une seule bouteille, on glissait horizontalement une petite baguette de bois, séparant les rangées et atténuant l'éventuelle " onde de choc ". Après cette période, la seconde fermentation s'étant faite lentement, elle a laissé un dépôt qui devra évidemment être enlevé avec le moins de perturbation possible. C'est le fameux " dégorge-ment " qui consiste à expulser délicatement et complètement ce dépôt, ramené préalablement sur le bouchon, comme on le verra plus loin.

Pendant leur long séjour dans cette ambiance humide,

les bouteilles se couvrent d'une flore mycologique assez jolie, mystique peut-être. J'ai entendu des cavistes dire que c'était sans doute la pénicilline avant l'heure, car leurs petites blessures ne s'infectaient pas. J'ai posé la question à un laboratoire et j'attends toujours la réponse. Mais pourquoi pas ? J'ai en mémoire une citation fort intéressante d'Alexandre Fleming : *" On a dit que j'avais inventé la pénicilline. Mais cela, aucun homme n'aurait pu le faire. La nature en fabrique depuis des centaines d'années. Et c'est cela que j'ai découvert ! "*. En vieux sage, je note que si Fleming a publié ses découvertes en février 1929, ce n'est qu'en 1940 que, sortant d'une tiédeur hostile, la communauté scientifique a reconnu ses travaux. Il était temps, car la pénicilline a sauvé des centaines de milliers d'hommes à la fin de la seconde guerre mondiale. La Champagne aurait peut-être pu y aider plus tôt...



Vénérables bouteilles sur pointes

Le dégorgement

Il faut faire passer lentement la bouteille de la position couchée à la position quasi verticale, par le jeu des trous adaptés percés dans des pupitres inclinés. Ces planches appuyées contre un mur ou adossées deux à deux, permettent d'enfiler en partie la bouteille, côté col ; on fait effectuer ensuite une rotation journalière, d'un quart ou d'un huitième de tour, de la bouteille un instant vibrée pour décoller le dépôt. Cette opération, toujours spectaculaire quand elle est manuelle, dure trois mois et entraîne ce décollement du dépôt qui glisse sur lui-même pour arriver finalement contre le bouchon, après une sorte de lent mouvement hélicoïdal.

L'introduction de procédés mécaniques par l'emploi de paniers télécommandés enlève le spectaculaire de la manipulation. Je l'admets en économiste et je ne vois pas grand-chose à en dire sinon que c'est dépourvu de toute poésie. En revanche, une anecdote me vient à l'esprit et je crois devoir la rapporter car elle est liée à ce que j'ai dit de la manipulation et ce ne sera bientôt qu'un très vieux et vague souvenir. Alors, parlons-en quand il en est encore temps... c'est-à-dire qu'il y a quelqu'un pour le raconter.

Peut-être certains la trouveront-ils un peu osée, mais nous sommes entre grandes personnes, le lecteur et l'auteur. Et puis, le droit au souvenir autorise quelques libertés ; c'en est même le privilège.

Je reviens sur le tableau de l'ouvrier caviste qui saisit un

cul de bouteille dans chaque main, le vibre rapidement puis le replace dans son logement du pupitre, avant de passer aux suivantes. Je pense que la scène est bien présente dans les esprits. Le groupe observateur est dans l'obscurité, seul l'ouvrier "remueur" est éclairé par sa bougie posée en haut du pupitre. Ses mains, comme au spectacle, sont seules en évidence. Leur jeu subtil et prompt sur les deux fonds



Un remueur

de bouteilles est sublimé. Il y a de quoi sur le plan technique, mais sur celui d'un certain humour, de larges sourires de visiteurs montrent sans la moindre équivoque, qu'ils ont vu une allusion à une rapide caresse sur deux seins impatients...

Cela m'a conduit à glisser parfois, sous forme de fausse confiance, que nous n'osions pas insister sur ce spectacle qui risquait de provoquer le retour, par cars entiers, de vieilles anglaises... Cette plaisanterie n'était peut-être pas du meilleur goût, mais n'était pas faite systématiquement - elle avait ses adeptes - et personne ne m'en a jamais fait reproche. *God save the Queen.*

Cette impertinence m'était peut-être venue d'un passé très engagé de jeune cadre de réserve, au cours duquel j'avais eu le plaisir de découvrir la chaleureuse amitié de grands Champenois comme le Marquis d'Aulan ou Claude Taittinger, et même d'un Chandon, avant même de supposer entrer dans la profession.

La bouteille peut attendre dans cette position ; on l'appelle bouteille sur pointe.

Jadis, au moment décidé par le chef de caves et les services commerciaux, un ouvrier-caviste prenait la bouteille, la redressait rapidement et, faisant sauter le bouchon, provoquait l'expulsion de ce dépôt chassé par la pression du gaz. C'était le dégorgement à la volée. Les méthodes modernes et plus fonctionnelles impliquent que les bouteilles soient mises, tête en bas, sur des tiroirs percés qui circulent à la surface d'un bain de saumure (à moins 20°) entraînant la congélation du dépôt devenu ainsi adhérent au bouchon. La bouteille, en fin de parcours, peut être redressée sans que la partie congelée ne retombe et des matériels appropriés débouchent, dans un minimum de temps et sans perte, les flacons en outre rendus moins nerveux par le froid. Cette pratique a donc fait remplacer, pour le stade de vie en caves, le traditionnel bouchon, à l'origine ficelé, puis agrafé, par une capsule-couronne adaptée. Petite perte de poésie certes, mais pour une partie de vie intime seulement et améliorant non seulement la rentabilité (qui pèse évidemment sur les prix de vente) mais aussi, les règles d'hygiène ou de sécurité.

Quelques puristes dont le méticuleux Alain Robert du Mesnil-sur-Oger, maintiennent la tradition et, en outre, en raison de ses problèmes d'extension, il a fait réaliser "à l'ancienne" de superbes caves, par des Compagnons. M. A. Robert s'oblige à une moyenne d'ancienneté de 7 ans pour l'ensemble de ses bouteilles en stock, et celles qu'il recommande (mises en vente fin 2000) ont quinze ans de cave ! Je lui connais plusieurs homonymes, dont l'ancien président d'une des plus grosses coopératives, et d'autres vigneron, non parents. C'est d'ailleurs le propre des régions viti-vinicoles où l'évolution et le maintien sur les mêmes terres ont provoqué des homonymies tellement fréquentes que, souvent, le (ou la) propriétaire accole le nom de son conjoint...

Mais revenons à la chaîne sur laquelle d'autres matériels vont alors compléter la bouteille, qui avait perdu une petite partie du contenu, par une " liqueur de dégorgement " issue de vieux vin de Champagne, plus ou moins dosée (théoriquement sucre de canne ou candi) suivant que l'on veut obtenir un brut ou un demi-sec. Ce dernier était le goût classique pour l'étranger, mais aujourd'hui le brut l'emporte.

On peut rencontrer des Champagnes qui, bénéficiant d'une douceur et d'une richesse dues à une année exceptionnelle, dans un cru donné, ne sont pas dosés après dégorgement et sont simplement complétés par l'une de ces mêmes bouteilles. Livrés à la consommation, ils sont appelés bruts de dégorgement. C'est tout de même une rareté, annoncée de préférence, pour faire profiter le client dégustateur ainsi averti, de la rude vérité d'un vin. Pour qui sait l'apprécier : c'est une pure merveille.

Pour ma part, j'y ai initié des amateurs éclairés en leur faisant déjà dégorger - par eux-mêmes au cours d'une visite - " à la volée " en cave, des bouteilles prises sur pointes. C'est-à-dire qu'on redresse la bouteille, prise tête en bas, jusqu'à ce que la bulle d'air arrive en haut et avant que le dépôt ne retombe. On fait sauter à la pince le bouchon (ou la capsule), le précieux nectar jaillit propulsant au loin le dépôt. Le vin est limpide, heureux de revoir le jour...

Goûtant ainsi, dans un cadre idéal de température, le trésor qu'ils avaient dévoilé par un nouveau talent, il y a eu naissance de perceptions différentes pour ces invités honorés et création d'un autre état d'esprit. L'expérience fut tellement intéressante que, plusieurs fois, nous avons fait une photographie de l'événement, en utilisant bien entendu un appareil polaroid afin qu'il ne subsistât surtout pas de négatif de l'opération, ce qui n'eut pas manqué d'amuser quelques magazines.

On est très loin des pâles copies qui, sous le nom usurpé de " champagne ", ont sévi - sévissent encore - en divers lieux. La Crimée fait de bons vins, l'Italie aussi, la partie ouest des États-Unis également, etc. La tentation était grande pour eux de copier le Champagne et elle l'était aussi, évidemment, pour des vignobles français. L'Histoire a vu naître des vins effervescents produits en " cuve close ", c'est-à-dire qu'on ajoute aux vins en cuves, du gaz carbonique, avant la mise en bouteille. C'est une méthode déplorable parce qu'il y a oxydation par contact avec l'oxygène, transferts et pertes d'arômes. Il y a aussi la méthode par application stricte de nos principes entraînant dès lors l'appellation de " méthode champenoise " (remplacée par " méthode traditionnelle "), ce qui est mieux, mais avec des vins dont ce n'était pas la vocation ! Il ne faut pas oublier la nature spécifique de nos raisins, issus de la partie la plus septentrionale des grands vignobles français, l'adaptation naturelle de nos vins à la seconde fermentation et leur réaction particulière dans le temps. Il n'est de Champagne que de Champagne !

Et puis, même s'il est de bons " sparklings ", faits avec amour et compétence et, même s'il n'est pas de bon ton de décrier les concurrents, il faut admettre que ces vins effervescents ne laissent pas le même plaisir, la même fraîcheur et que hors toute considération d'emploi du bisulfite, l'esprit qui en reste n'est pas le nôtre.

N'osant pas trop favoriser une profession, un produit, une région, ou par manque d'idées, l'Administration des Postes fut longue à bouger. Mais, le 13 juin 1938, elle fit graver un timbre La Champenoise. D'une valeur de 1,75 F, de couleur uniforme bleue, une silhouette gracieuse lève sa flûte ... Ce qui est rare sur cette vignette, c'est la coiffe,

point fort de l'oeuvre. Je n'en ai guère vu en nos villages, où les femmes portaient plutôt une coiffe simple appelée Bagnolet. Il a fallu ensuite attendre le 16 avril 1977 pour qu'apparaisse un timbre de 3,20 F intitulé Champagne-Ardenne. Sa finesse de dessin est dû à l'excellent artiste et voisin R. Irolla. Mais, à la demande de l'Administration des Postes, se voulant régionale, la vignette postale n'a que faiblement illustré le Champagne par une grappe et une esquisse de flûte, timides. Dommage.



L'auteur sabrant une bouteille avec Serge Lama

Des bouteilles

L' image-phare du Champagne est la forme de sa bouteille, connue à travers le monde. Gracieuse et élancée malgré son poids de près d'un kilogramme (dû à la résistance qu'elle doit avoir), elle est inoubliable. Les " mousseux " confrontés au même problème de solidité, et ne faisant guère preuve d'originalité, l'ont évidemment copiée. D'une contenance de 0,75 litre, elle est conjuguée en quart, demie et magnum (équivalence de deux bouteilles). On trouve le Jéroboam (quatre bouteilles) et tous les noms bibliques : Réhoboam (6 bouteilles), Mathusalem (8), Salmanazar (12), Balthazar (16) et Nabuchodonosor (20).

Le fond n'est pas plat, mais nettement rentré pour permettre l'introduction du pouce lorsque la bouteille est glissée, horizontale puis penchée - comme expliqué plus haut - sur pupitres.

Cette diversité des volumes fait, au stade de la consommation, que l'on peut ouvrir, en chaque occasion, le contenant approprié. Cependant, il se peut qu'une bouteille de Champagne ne soit pas terminée, et l'hôte rangera dans son réfrigérateur un flacon entamé dont il ne voudra pas risquer de perdre le gaz. Pendant longtemps il s'est dit qu'une petite cuillère - manche planté dans le col -, malgré le vide laissé, aurait l'effet magique d'empêcher le gaz de s'échapper. Des études très sérieuses ont brisé ce mythe et il faut en revenir au bouchon hermétique à pression.

Le " quart ", surtout à cause des compagnies aériennes, est passé à un système final de bouchage avec " pas de vis ", ce qui n'est pas d'un purisme intégral mais est plus sécurisant et s'est efforcé de respecter tout de même forme autant qu'aspect du bouchon capsulé-vissé.

Pour revenir à la bouteille en fin de champagnisation, elle est débarrassée du dépôt et recomplétée. D'autres machines reboucheront, par un bouchon de liège cette fois, le flacon dont le contenu n'aura été exposé que peu de temps à l'air (évitant ainsi toute oxydation ou perte d'arômes). Aux premiers temps de la champagnisation, c'est une cheville enrobée d'un morceau de tissu huilé qui fermait le flacon. Puis, venu du sud, c'est le bouchon de liège qui s'est imposé. Il était maintenu par de la ficelle bien enroulée et nouée grâce à une machine adaptée ! Le progrès a fait utiliser ensuite une solide agrafe métallique, puis le muselet fit son apparition... Le fil de métal pourrait couper le bouchon de liège, tendre et souple, aussi, entre eux, il y a une petite plaque de métal protectrice, souvent avec motif décoratif. Qui n'a entendu parler des collectionneurs de capsules ?

D'autres machines appropriées laveront la bouteille et la pareront des étiquettes appropriées (jadis souvent inspirées de la carte de visite) ainsi que d'une collerette et d'un chapeau-jupe d'étain au col. C'est d'ailleurs sur celle-ci que sera apposée la pastille fiscale remplaçant l'ancien " congé " manuscrit. C'est la capsule représentative de droits (C. R. D.). La vente pourra se faire après un repos de quelques mois (ou années) destiné à permettre un meilleur mariage du produit achevé. Il faut éviter que ce produit fini ne soit livré trop tôt ou, à l'inverse, qu'un trop long séjour après dégorgement et dosage ne débouche sur une incohérence. On rencontre néanmoins la mise sur marché intentionnelle de très vieilles

bouteilles fraîchement dégorgées volontairement, avec la mention R. D. (récemment dégorgé). C'est un domaine où excelle Bollinger.

Le Champagne, dès lors prêt à consommer, ira chez le client (où il devra reposer quelques mois allongé, au calme, dans l'obscurité, loin des vibrations) par le circuit des commandes directes ou des magasins petits et grands ; à ce sujet, il mérite les plus grandes attentions car, sous les néons, il peut prendre un goût de lumière dit soufré. C'est déjà pour cela que la solide bouteille est, de surcroît, en verre teinté, fumé. Si la mode a voulu voir apparaître des bouteilles au contenu de qualité (millésimées notamment) en verre transparent, inspiré du cristal, le purisme contraint à les laisser masquées le plus longtemps possible. Quelques-uns se sont opposés longtemps aux méthodes de vente des Grandes Surfaces exposant sans vergogne aux néons et aux chocs thermiques, des bouteilles qui ont connu pendant des années, calme et obscurité. Cela a pu leur faire préférer le déplacement en Champagne, dans des Maisons ou à la propriété, voire en commandant, ou encore l'achat chez des cavistes, très souvent informés et compétents. À titre de réflexion, parmi tous ceux que je connais, je reste admiratif devant M. Amziane, né au sud de la Méditerranée, devenu étudiant en France et un de nos plus brillants cadres informaticiens pour terminer, en crise économique, par choisir de s'installer comme caviste à Paris, en payant durement le coût de sa formation. Je suis médusé par l'heureuse conclusion d'événements aussi antinomiques dans lesquels je vois un petit coup de la baguette magique de la fée Champagne.

Le Champagne se déguste entre 8 et 10°, ce qui s'obtient facilement après le séjour - image valorisante - de la bouteille durant un quart d'heure, dans un seau à demi rempli de

glace et d'eau. Au pire, un passage au réfrigérateur pourra être utile, mais sans excès. La finesse des bulles est souvent signe de qualité et on peut être admiratif devant la force de ces bulles qui doivent se glisser à travers les molécules du vin. Il y a un peu de cette force chez les meilleurs Champenois.

Peu de personnes s'étonnent de n'avoir qu'un millésime offert à la vente. On propose au client un champagne (sans année) dit souvent " Réserve ", une cuvée exceptionnelle parfois, un " blanc de blancs " ou un " rosé ", mais un seul millésime en blanc. Il y a longtemps - les tarifs de l'époque en font foi - une Maison de bonne tenue proposait plusieurs millésimes au choix. Pas au rythme des Bordelais - le Champagne n'est pas un vin de garde - mais quand même jusqu'à quatre ou cinq des dernières belles années du moment (1889, 1884, 1882, 1880 et 1874, pour des prix allant de 8 à 20 F). Pour indiquer l'équivalence des prix, il faut savoir qu'à l'époque, une *Château Yquem* 1883 valait 6,50 F et une 1874... 14,50 F.

C'était, à mon avis, une délicate attention pour tenir compte des goûts du client. Mais, les soucis de rationalisation (de logement des vins puis des bouteilles, des étiquettes) la complication d'impression des tarifs, la pénurie relative en approvisionnements qui a obligé parfois à faire appel - c'est le cas de le dire - aux Réserves, a balayé ce souvenir des vraiment plus anciens d'entre nous. Il n'y a plus désormais qu'un millésime, celui que propose l'élaborateur et sur lequel il joue sa réputation.

Ouvrir, sabrer...

Avant d'ouvrir, avant même de commander, le client aura pu ainsi consulter les tarifs de son fournisseur. Il y aura parfois aperçu d'autres produits étrangers à la Champagne, même sur document distinct. C'est un moyen d'améliorer les commissions des agents et d'entrer dans des établissements où, dans l'immédiat, il n'y avait pas d'opportunité de vente de champagne.

Cela n'est pas idéal pour l'image de marque et joue surtout sur le whisky, voire un Cognac, ou des vins de Bordeaux. C'est une formule un peu récente, mais elle existait tout de même au début de siècle, avec les Bordeaux plus particulièrement. La raison en était plus complexe : parentés, prises d'intérêts, communauté de goûts à l'usage, ce qui n'est pas d'ailleurs sans se reproduire parfois aujourd'hui.

Dans l'intimité des foyers, ou dans le luxe de grands restaurants, les bouchons pourront sauter. Attention, la manière d'ouvrir la plus élégante consiste à laisser passer un léger soupir au moment de l'ouverture. Pas de bouchon sautant bruyamment au plafond - comme disait Voltaire -, à moins qu'il ne s'agisse de quelque cérémonie d'ouverture au sabre dans laquelle le bouchon prend librement son vol.

Quelques amis de La Royale (Marine militaire) m'ont assuré l'avoir fait en posant un magnum debout sur une table et en sabrant net, d'en bas bien sûr. Je n'ai pas de raison de douter d'eux, mais je reste sur l'impression d'être toujours

arrivé... un jour trop tard. C'était la veille !

Méthode spectaculaire, martiale, elle consiste à faire glisser rapidement la lame d'un sabre, le long du col en suivant ce qu'on appelle la couture ou piqûre (joint du moule), pour lui faire frapper sèchement le renflement auquel s'accroche le muselet, ce petit assemblage de fil métallique qui empêche le bouchon d'être chassé par la pression.

L'origine n'est pas très évidente, mais elle a tellement de possibilités que je m'abstiendrai d'en citer une seule. Très innocemment, je dirai pourtant qu'il y a là-dedans un petit air militaire, de cavalerie et que la Champagne a hébergé deux régiments célèbres par leur bravoure. L'un, le Champagne-Infanterie, créé au XVI^e siècle qui a même combattu avec les Insurgents, de l'autre côté de l'Atlantique. L'autre, le Royal-Champagne, régiment de cavalerie, ne fut constitué qu'en décembre 1761. Après les vicissitudes de la Révolution et de l'Empire, le régiment éclata en 1803. Mais il devait laisser une profonde imprégnation dans les mémoires de la région. Son drapeau comportait deux sabres entrecroisés et reste l'emblème actuel du restaurant-hôtel de même nom qui, du haut de Champillon, domine la vallée de la Marne. Repris par une Maison de Champagne, l'établissement perpétue le nom du Royal-Champagne, et l'homme qui veille à ses destinées n'est pas moins que le distingué et subtil chef Guichaoua qui fit la renommée du Grand Cerf à Montchenot, entre Reims et Épernay, par une cuisine créatrice.

Sabrer, c'est donner un prolongement visuel spectaculaire au plaisir de la dégustation faite entre parents, amis ou relations. Il est impressionnant de voir partir l'ensemble, muselet, bouchon, celui-ci enserré dans sa bague de verre. Mais, il convient de faire attention, pas au débordement du

coup de sabre, mais aux conséquences du choc sur la bouteille laquelle, avec ses 6 atmosphères passées de pression, peut parfois éclater.

Sabrer est tellement spectaculaire et tentateur que c'est par une caricature de ce type qu'en 1977, Guy Perpère, dessinateur malicieux, représente P. Bergeot dans un recueil de près de 150 personnalités rémoises, préfacé par Jacques Faizant. Signe des temps, le sabrage ne s'est pas démodé, bien au contraire, mais les "croqués", eux, ont bien vieilli ou sont partis au Paradis des Sabreurs...

Un bien sympathique groupe bachique enseigne d'ailleurs cet art qu'il réserve au Champagne : la Confrérie du Sabre d'Or, magistralement conduite par Jean-Claude Jalloux, de son recherché restaurant de la rue du 11 Novembre, 60300 Apremont (près de Senlis). Je l'ai connu lors de ses débuts pour implanter l'Ordre. La pratique de cette discipline se fait au cours de soirées et dîners soigneusement organisés, avec des représentations à l'étranger. Après installation d'un de mes amis, Henry Widler, propriétaire d'un superbe complexe hôtelier en Thaïlande (*Paradise Resort* dans l'île de Koh-Samui) comme ambassadeur pour l'Asie du Sud-Est, l'ambassade aux U.S.A. a été confiée à Mme Eva Gibert au cours du brillant XIV^e Chapitre International, tenu chez Pommery, en Novembre 2000.

Michel Panetier qui a œuvré pour faire connaître la Confrérie en Champagne et l'art du sabrage, vient de créer la *Confrérie des Sacres de la Champagne*, laquelle met en valeur le parrainage d'un cep identifié que nouveau chevalier pourra suivre sa vie durant.

C'est au Paradis Latin -éblouissant et tout de blanc vêtu - que l'ami J-M. Rivière avait restauré le "sabrage" pour le plaisir des spectateurs. Dans le monde du Champagne, c'est Jean-Marie Dubois qui, lui chez Moët, fit les beaux jours

de l'actualité en sabrant pour les vedettes de passage. Sans copier servilement, mais incontestablement inspiré, j'en ai fait autant et ce fut un succès répété, peu imité sinon plus tard par Canard-Duchêne notamment pour sa publicité et ses étiquettes. Cette Maison avait eu une bonne idée, audacieuse même car, évidemment, de mon côté, j'avais bien entendu jeté quelques projets intéressants qui cheminèrent, mais c'était prématuré et je ne fus pas suivi par ma Direction qui avait eu peur d'effrayer les clients. Un peu trop novateur, il est vrai que je devais sentir un peu le soufre...

Je me souviens encore d'une délégation originaire du Moyen-Orient, venue en France pour acheter des chars de combat et conduite, pour distraction utile, en nos caves. Seuls deux des délégués honorèrent nos nobles munitions, tous les autres se contentant de jus de fruits, heureusement prévus. Les invités étaient certes attentifs mais ... tristes ; ce qui peut se comprendre. J'eus donc l'idée de les distraire par une opération de sabrage. Alors, là, l'admiration me fut acquise. Je me suis même demandé si, dans l'enthousiasme, je n'allais pas me voir offrir un billet d'avion pour aller, sous le soleil, faire sauter quelques têtes, à défaut d'alcool interdit là-bas.



Des bulles

Sabrer ? Je pensais que c'était *sabler*...

On entend souvent cette remarque. La réponse est claire : sabrer c'est sabrer et sabler c'est sabler. Il faut revenir à l'époque où le vin de champagne, calme, ignorait la mise en bouteilles et était servi en carafe. Ce vin tranquille, celui de du temps des sacres des rois de France, ignorait donc l'effervescence. " Sabler " consistait à saupoudrer de sucre finement pulvérisé l'intérieur du verre dans lequel on allait le verser. Cette " gaine de sable " (comme en fonderie) créait une sorte de rugosité qui, par réaction à l'acidité du vin, provoquait une effervescence immédiate mais passagère (M. Roche, de Marseille). Il fallait boire vite, d'un trait, pour garder cette mousse éphémère, vite désintégrée.

Les écrivains ont contribué à la diffusion de l'expression, selon Littré :

- Voltaire (ep.64) "...ce vieux Crésus, en sablant du champagne, gémit des maux que souffre la campagne..."

- Marmontel (cont.Mor.) "... et calculait combien une femme de cinquante ans pouvait vivre encore en sablant, tous les soirs, une bouteille de champagne..."

- La Fontaine "... Que chacun fête sa compagne, en sablant ce vin de champagne "

- Picard (Amis de collège I 15) "... faisait une satire en sablant le falerne..."

- Béranger (Roger B.) "... faute de vins d'élite, sabler ceux du canton..."

De là est venue l'expression caractérisant le fait de boire vite, un vin explosant de joie. " Sabler le champagne " est devenu la définition qualifiant le fait d'ouvrir une bouteille pour la boire à plusieurs.

On retrouve les suites de cette pratique quand le fond du verre a été gratté pour créer une petite partie rugueuse (souvent en étoile) qui génère la montée d'un filet de bulles légères et persistantes. Fragiles mais pleines d'énergie, ces bulles ont beaucoup d'ennemis, dont les particules résiduelles des produits utilisés pour le lavage des flûtes ou l'acide gras des rouges à lèvres, mais on sait que les dames dégustent avec délicatesse...

La citation de Picard (un peu plus haut) m'a toujours troublé car je ne savais situer le falerne. Or, un récent article de Sciences & Avenir (oct. 2000, p.8) apporte curieusement et tardivement une hypothèse de réponse, liée d'ailleurs à ce que j'ai expliqué de l'opération voulant faire mousser un vin tranquille. L'article se réfère à une affirmation de Mario Frégoni, directeur de l'Institut de Viticulture de l'Université Catholique de Plaisance en Italie. Ces vins italiens, selon lui, étaient mousseux au début de notre ère, et avaient la faveur de César... Intéressant à noter.

Aujourd'hui, de manière classique, lorsque l'on verse le noble breuvage, on assiste, après le tourbillon de mousse qui s'est manifesté, à une retombée de celle-ci qui subsiste sous forme d'un fin cordon autour du verre. C'est joli. Mais c'était aussi du grand classique avec le Champagne crémant, Champagne moins dosé au tirage (12 g au lieu de 25), de moindre pression donc. De nos jours, il n'y a plus cette appellation de " crémant " que n'utilisent plus les Champenois, le mot ayant été réservé par les accords de Bruxelles pour qualifier des vins effervescents d'autres régions

de France.

Pourtant certains éléments de la force de vente champenoise utilisaient cette nuance pour augmenter leur palette de produits à vendre. Ils allaient jusqu'à dire à ceux de leurs clients prétendant qu'ils avaient suffisamment de Champagne en stock, que le Crémant n'était pas un Champagne, c'était autre chose. Ce n'était pas tout à fait vrai, mais pas tout à fait faux. L'argument portait souvent. Avec un sourire triste, on peut constater qu'il a été bien appliqué, au-delà de l'intention. Aujourd'hui, c'est effectivement autre chose que le Champagne.

Comment la Champagne s'est-elle laissée déposséder de ce terme qui lui était propre ? J'ai bien connu les arcanes de cette affaire que j'aurais sans doute pu empêcher -parce que j'avais des arguments et le réseau relationnel indispensable- lorsqu'un ami de Bruxelles eut la bonté de m'alerter en cours d'instruction de dossier. Eh bien, il y'a eu du laxisme en Champagne et surtout la conjonction d'élaborateurs de sparklings qui voulaient éliminer à jamais le terme de "mousseux" qui n'avait rien de flatteur. Il y a eu aussi l'action de l'un d'eux qui, plus connu dans les apéritifs anisés (qui ont fait sa notoriété et sa fortune) avait acquis un " mousseux " près de Bordeaux et voulait ennoblir ainsi la définition de son produit sans se soucier de ses autres filiales, dont deux champenoises. C'est l'Histoire, mais la langue en souffre car le mot " crémant " est un participe à sens d'adjectif définissant une caractéristique du produit et non pas un nom propre qualifiant le produit lui-même.

C'est encore au comte de Chévigney que j'emprunterai quelques vers de ses Contes Rémois, un peu fripons mais qui furent tout de même tirés, et retirés, en douze éditions !

*Assieds-toi donc. Mais le joyeux champagne
se tient au frais, dans ma cave, il m'attend.
Lequel veux-tu ? de rive ou de montagne ?
Moi, je préfère un Sillery crémant.*

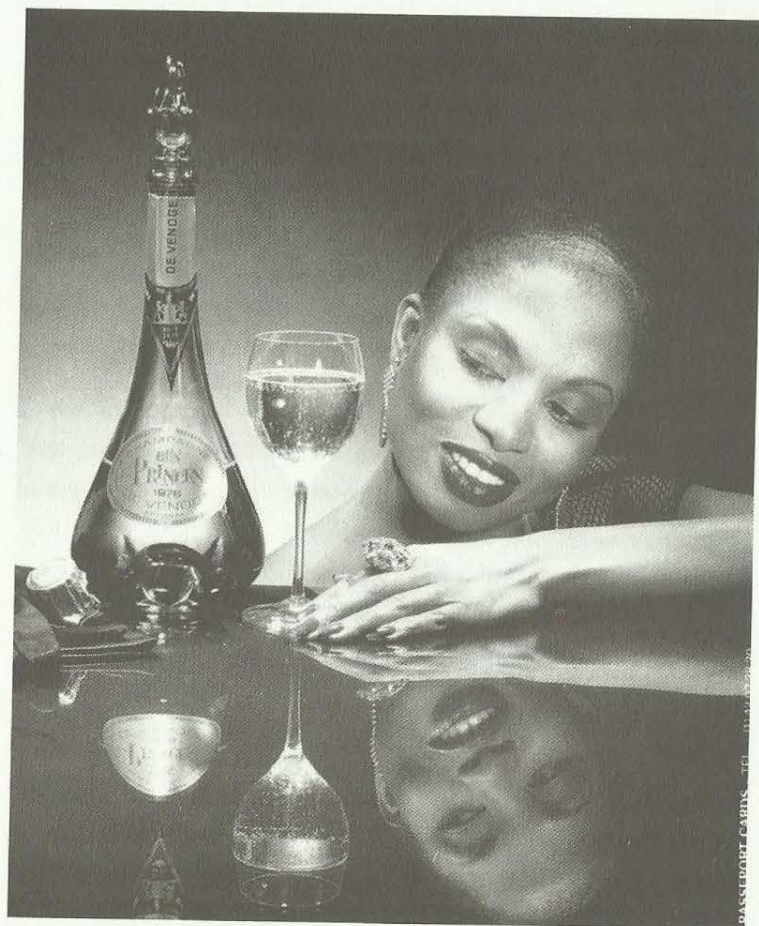
Il avait donc ses titres de noblesse. Le Champagne Crémant, par sa moindre mousse, était l'idéal pour présenter à un repas, accompagnant sans le supplanter (ni en force de gaz ou d'arôme) le parfum des mets. Dans cet esprit - la Maison où j'exerçais étant spécialisée en Crémant Blanc - j'avais même fait songé à faire élaborer un Crémant Rosé pour servir sur les viandes ou fromages. En effet, certains convives préférant un vin rouge à ce moment, on quittait le goût champenois, ou encore, ils faisaient servir un champagne rosé. L'idée était bonne, mais les champagnes rosés étaient élaborés en millésime, c'est à dire moins légers, un peu plus soutenus et à pression classique. C'est dans ce contexte que j'avais estimé qu'un Crémant rosé répondrait à tous les souhaits par sa moindre mousse, son goût plus léger (plus gouleyant dirait-on en Bourgogne), et sa petite touche vineuse. Mon Président me suivit. Il fallait aussi signer le produit et après bien des recherches j'ai découvert dans nos vieilles archives une marque oubliée : Crémant des Moines. L'idée et la couleur s'y prêtaient. Le lancement se fit au milieu de restaurateurs et journalistes, servis par des moines, au son mythique des cloches. Controversée un temps, l'initiative fit pourtant son chemin au point qu'aujourd'hui, les responsables de la marque déclinent en trois qualités la Cuvée des Moines : blanche, rosée et blanc de blancs ! Dans un élan d'allégresse sans doute, la Cuvée des Moines, en " brut rosé " est même présentée dans un flacon inspiré de ceux du XVIII^e siècle, au col long et fin.

Changeant de Maison par suite des mouvements dûs au lent glissement de l'actionnariat de stade régional vers celui national, et fort de mon implication personnelle dans l'initiative, j'ai voulu faire preuve d'humour en récidivant. J'ai donc été à la base d'un joli crémant rosé, appréciable en sa bouteille transparente et, dans l'élan, l'étiquette a quitté la rigueur monacale pour s'appuyer sur un extrait de tableau (authentique) présentant une bien jolie dame, à table, près de sa flûte. Ce n'était pas trop l'habitude en Champagne. Mais il semble que la démarche s'est poursuivie au niveau du produit, en perdant simplement le mot " crémant ". Une fois encore, c'est l'Histoire...

Et parce qu'un jour personne ne se souviendra plus de cette chronologie du mot " crémant ", il ne m'a pas paru inutile d'entrer dans le détail de cette affaire que, même en la région, bien des professionnels ne connaissent pas. C'était un devoir de mémoire.

Celle de la science évoque et décrit la " nucléation ", c'est à dire la création et l'ascension des bulles. J'avoue que, comme pratiquement tout le monde, je ne m'étais guère inquiété des raisons de ce mécanisme, pour nous... naturel. Or, à l'occasion d'études sur les pyramides, j'ai déjà découvert que le Professeur de Gennes était le chantre de la chiralité (trop longue à définir ici) et que son épouse était restauratrice (presque une consœur). Il venait à la Faculté des Sciences de Reims pour parler de bulles. C'était à ne pas manquer. Effectivement, aux deux extrémités de l'échelle, un étudiant, G. Liger-Belair, et un Prix Nobel, P. Gilles de Gennes, ont passionné les Champenois en leur expliquant, pour la première fois, sans poésie autre que leur charme personnel, mais avec une rigueur toute scientifique, ce qu'ils avaient connu et pratiqué à la " Jourdain " : la magie des bulles.

On peut résumer ainsi : Le CO² dissous dans le champagne - près de 10 grammes soit environ 4 litres dans une bouteille ! - est appelé par les cavités des microscopiques poussières contenues dans la flûte, forme une bulle bien sphérique et celles-ci s'en vont naturellement vers la surface. C'est tout simple, n'est-ce pas ?



Le flacon et la flûte

Avec sa vente annuelle de 300 millions de bouteilles, la Champagne n'est pas sourcilieuse à ces problèmes semi-externes. Voulant ignorer cette affaire de mousseux/créments, elle gère ses ventes dont la partie exportée vise essentiellement le Royaume-Uni (32 millions de bouteilles), les U.S.A. (près de 24), l'Allemagne (17), la Belgique (près de 11), l'Italie et la Suisse (près de 9). Ce dernier pays étant le premier quant à l'achat par habitant, plus d'une bouteille par personne. Tous les continents sont destinataires avec un bonheur inégal. Cependant, on peut relever que s'il y a aujourd'hui un tiers de ventes à l'exportation et deux tiers sur le marché intérieur, c'était la proportion inverse, il y a 100 ans !

À ce sujet, une Maison traditionnelle familiale se vantait, par boutade, d'exporter à Moscou deux fois plus de Champagne qu'un de ses très grands confrères. Effectivement, elle y envoyait 4 cartons de 12 annuellement soit 48 bouteilles, son concurrent... 24 seulement !

Cette manière de compter en cartons de 12 bouteilles est typique en Champagne, même si les cartons sont désormais et généralement de six bouteilles, plus faciles à manipuler. La Presse de 1900 indique notamment qu'à cause de la guerre des Boers, menée par les Anglais, les exportations sont pénalisées et sont passées en 1899 (pour l'Angleterre peut-on supposer) de 898.308 douzaines à 693.740 douzaines.

La bouteille est solide, avons-nous dit, teintée, mais de

forme traditionnelle. Chacun la connaît. J'ai donné les divers volumes dans l'ordre croissant, mais on peut relever qu'il y avait jadis le *médium*, intermédiaire entre la demie et la bouteille. Il se révélait pratique et original. C'est pour cette raison précise que le Crémant des Moines rosé dont j'ai parlé plus haut, fut présenté dans cette contenance à sa création. On disait que la bouteille se buvait à quatre et la demie à deux. Le médium pouvait être le volume de trois amateurs. Ce conditionnement n'est plus d'actualité.

Les restrictions dues au dernier conflit amenèrent à réutiliser impérativement les bouteilles vides et cela s'était poursuivi, après la guerre, pour un certain nombre de Maisons et de petits producteurs. Bien entendu, des rinçages soignés garantissaient le consommateur mais le coût de la main d'oeuvre face à une diminution des prix des bouteilles neuves, livrées de surcroît sous enveloppe plastique, vint freiner cette récupération. En outre, un facteur déterminant apparaissait : une bouteille qui avait vécu plusieurs années avec une telle pression et connu éventuellement des chocs, était fragilisée. La prudence conseillait de ne pas exposer le client à un risque d'explosion et (devant le développement de l'esprit procédurier américain) à ne pas s'exposer soi-même à un risque de procès.

L'Espagne, utilisatrice de bouteilles résistantes pour ses sparklings et bénéficiant de plus faibles coûts de main-d'oeuvre qu'en France s'est mise à concurrencer les classiques verreries champenoises. Déjà leur marché avait été ébranlé par la crise de 1929. La verrerie de Courcy, créée en 1877 par le baron de Sachs, avec cité ouvrière, ferma en 1933.

Pour singulariser des assemblages de haute qualité, l'idée est venue de les présenter en bouteilles spéciales. L'inspiration est venue de vieux flacons des premiers temps de la champagnisation. On retrouve ainsi la forme représen-

tée sur des tableaux (XVIIe et XVIIIe siècles). Qui n'a vu le *Déjeuner de jambons* de Nicolas Lancret au Musée Condé à Chantilly ? Il montre davantage de flacons que de jambons ! La vieille bouteille est plus discrète sur le tableau du même auteur *Les Rémois*. On y voit un couple en galante posture, le flacon étant certainement la cause de ce moment privilégié... C'est une scène semblable que montre la gravure d'Achille Deveria sous le nom de *Gourmandise-Greediness*. Mais il y a là un geste typique. L'amant verse, de très haut, dans la flûte de sa belle, le précieux nectar.

Il y a des détails qui différencient la forme du flacon d'une marque à l'autre, mais le dessin global est celui du vieux contenant d'origine. De toute manière, il faut respecter un problème de lignes fondamentales afin que l'opération de dégorgement ne soit pas contrariée par des coudes trop accentués. Quelques unes de ces bouteilles sont fort connues, et il faut savoir que leur nom est celui de la cuvée et non de la marque : *Dom Pérignon* de Moët & Chandon, *Grand Siècle* de Laurent-Perrier, *Comtes de Champagne* de Taittinger, pour les plus anciennes, *Lalou* de Mumm, *Diamant Bleu* de Heidsieck-Monopole, (ces dernières disparues), *Demoiselle* de Vranken, nouvelle venue, des flacons propres à des groupes de vigneron, etc. Il faut même ajouter la récente *Noble Cuvée* de Lanson, ne serait-ce que parce qu'elle est habillée d'une cote de mailles dessinée par Paco Rabanne, couturier, spécialiste du métal, dont on oublie de dire qu'il fit de brillantes études d'architecte et dont on retient trop le côté provocateur en matière d'ésotérisme. Il s'est exprimé là-dessus depuis assez longtemps pour qu'on ne le taxe pas d'une envolée spirituelle due aux bulles de champagne. Tout juste -et je le lui ai dit- a-t-il été un peu trop prompt et formel dans la relation de ses visions. En tout cas, son intérêt pour l'habillage du

Champagne montre la considération dont jouit notre produit.

La forme en carafe (prisée par le Bordeaux pour décantter) a été quelquefois employée pour la bouteille de Champagne, notamment par de Venoge pour la *Cuvée des Princes*. On a trouvé aussi une très petite carafe appelée *Bijou*, qui était en usage au Palais Oriental, célèbre et très luxueuse " maison close " ouverte en 1925, à Reims, et fermée en septembre 1946, après avoir fait les beaux jours (ou les belles soirées) de beaucoup de beau monde.

"...dans la flûte de sa belle..." a-t-il été écrit plus haut. C'est un tournant dans l'art de boire, car le verre était, jadis, la coupe. Moulée dit-on à l'origine sur le sein d'une belle femme -qui ? chut- la coupe était jolie mais laissait partir un peu vite cette mousse si difficile à acquérir. La forme élancée de la flûte s'y prêtait mieux et celle-ci fut adoptée. Sauf à l'Elysée car, reçu un jour avec une quarantaine de personnes par le président G. Pompidou, je m'en étonnais auprès de lui. La réponse fut claire et amusée. Cela serait revenu trop cher de changer le service. Qu'en est-il aujourd'hui ? Je l'ignore n'ayant pas eu le plaisir et le privilège d'être invité depuis.

Les grandes Maisons avaient signé leur flûte - surtout si elles les offraient - et certaines les ont fait graver de dessins de Gallé superbement émaillés, *Belle Epoque* de Perrier-Jouët, notamment. D'autres sont très élancées, parce que prolongées par un long pied et il en est un, incitant au rêve, moulé en forme de belle femme longiforme et nue bien sûr.

De toute manière, la flûte, à son tour, a été détronée par un verre élancé lui-aussi, mais un peu plus galbé en bas, plus ventru, pour condenser arômes et bulles qui s'élancent avec plus de générosité vers le haut, resserré. Ce verre a un pied, une longue jambe, qui permet de le tenir sans en réchauffer malencontreusement le contenu.

La Champagne a connu vers 1935-40, un type de verre à pied certes, mais à contenant relativement cylindrique. Ni coupe, ni flûte, pas évasé, cylindrique disai-je. Je ne l'ai pas connu matériellement mais l'avais remarqué sur des photographies prises lors de la visite et la réception, en octobre 1937, du sous-secrétaire d'Etat allemand à l'Aviation, le général Erhard Milch, homme jovial, accueilli par notre ministre de l'Air, Pierre Cot et le député-maire de Reims, Paul Marchandeau, qui occupait un poste ministériel. Trois ans plus tard, nos hôtes revenaient mais, cette fois, sans y avoir été invités. C'est peut-être là une des raisons de ne plus parler spécialement de cette forme de verre, témoin d'un époque qui ne fut pas des meilleures pour nous.

En revanche, n'a ni pied ni jambe, la Pomponnette. C'est une flûte sans pied ni base qu'il faut donc garder en main... et vider si on veut la poser, retournée !

Il y a quelques jolis verres de collection, dont ceux que fit tailler Claude Guerlac pour le Champagne Abelé, par la Cristallerie Royale de Champagne fondée en 1666, alors que par lettre patente du roi Louis XVI, le fournisseur de la Cour, jusqu'en 1727, était la Verrerie Royale de Champagne. Il semble que ce soit la même.





L'auteur trinquant avec Yves Mourousi

Un peu de détails : les bouchons

*L'*autre silhouette-type champenoise est le bouchon, en forme de champignon. Bien peu de personnes soupçonnent qu'initialement, le bouchon est un simple cylindre. D'une seule pièce ou plus fréquemment né de la juxtaposition de lamelles de liège aggloméré collées, il acquiert solidité, volume tout en gardant sa souplesse.

Lors du bouchage, seule la partie enserrée dans le col de la bouteille est ramenée aux dimensions de celui-ci, au point de la conserver même après débouchage. La partie extérieure du bouchon, qui sera maintenue par le muselet, garde son diamètre initial, d'où cette forme caractéristique, inoubliable, de bouchon de Champagne.

Comme je l'ai écrit plus haut, le bouchon s'est résumé longtemps à une cheville en bois, enrobée d'un tissu. Le liège, dont la venue pourrait faire l'objet d'un autre livre (car mes amis bordelais ont leur idée là-dessus), a été un apport considérable au point qu'il est difficile, aujourd'hui, de concevoir l'avenir du Champagne sans lui. De surcroît, le liège est doux au toucher, chaud et reposant à l'oeil, il est apaisant. Il est léger, il flotte, il est la contre partie d'un Champagne impétueux. Beau mariage, réussi.

Pourtant, avec la maîtrise actuelle des produits de synthèse, on dispose de matières adaptées qui n'ont pas les inconvénients du liège. On connaît les fameux (parce que désagréables) " goûts de bouchon " (provenant d'une moisissure dans la matière); il y eut des accidents de corruption (lors du trempage des bouchons), et on doit admettre que le " sérieux " et l'application des Champenois ont été mis souvent à rude épreuve, dans l'incontournable emploi du liège.

Avec le recul du temps, forts des connaissances nouvelles, on peut se demander si l'heure n'est pas venue de quitter le bouchon de liège qui a tant donné pour jouer à nouveau une version futuriste mais plus sécurisante et plus rationnelle. Les métiers de la Champagne sont toujours allés de découverte en découverte, de hardiesse en hardiesse. Il y a chez nous des hommes talentueux qui pensent que c'est un tournant. Il y aura sans doute un petit déchirement à voir le liège rester comme écorce sur ses chênes porteurs. Oui, la joie de l'économie de devises ne suffira pas à faire oublier le liège. C'était (c'est) notre patrimoine culturel.

Mais, il faut savoir maîtriser l'avenir. Les expériences récentes en matière de " vache folle ", par exemple, doivent inciter à penser neuf et vite, même si ce n'est pas lié. Les impératifs d'hygiène et de sécurisation du bouchage peuvent faire basculer allègrement les raisonnements en moins de temps qu'on s'y attendrait et je pense qu'on verra rapidement du bouchon champenois d'une autre composition que notre liège chéri. Déjà, la partie de vie souterraine s'est bien accommodée de la capsule-couronne, sans drame. Certes, elle est non vue, mais connue. Alors un bouchon de Champagne qui ne serait pas en liège, voilà qui ne devrait pas faire revenir, courroucée, la Du Barry ou M. de Talleyrand.

Et - qui sait - serait-il tellement hérétique d'envisager

un jour l'émergence d'un autre type de bouchage ? Que le lecteur se rassure, je n'irai pas jusqu'au système des cannettes à bière belges... mais mon prochain livre donnera peut-être des idées.

Mais, actuellement, car nous vivons sur le présent...
Qu'en est-il de l'ouverture ?

On a dit qu'il ne convient pas de faire partir le bouchon trop vite et trop bruyamment. Ce serait un manque de classe évident. Tenant la bouteille à sa base, on doit le dégager doucement et laisser faire la pression, en la maîtrisant, pour qu'elle chasse le bouchon avec un délicat soupir. Toutefois, pour des raisons de température ou de dégorge-ment trop proche ou autres encore, il se peut que le bouchon ne manifeste aucune envie de venir...

Il ne faut pas forcer mais tourner légèrement en maintenant toujours la bouteille par le bas, et non au col. En cas de nécessité, on peut utiliser la pince à Champagne dont on glisse, en forçant un peu, les griffes entre col et bouchon. Il a également été créé une sorte de " U " placé en bout de couteau dit *sommelier*, que l'on utilise de la même manière sinon que l'on ne peut évidemment faire tourner le bouchon (faute de pouvoir pincer) mais que l'on force légèrement pour le décoller vers le haut.

D'un naturel craintif et prudent, je n'allais jamais dans un cocktail où je savais ma marque présente sans emporter un de ces couteaux salvateurs en cas de défaillance du serveur... ou du bouchon. Je dois toutefois à la vérité d'avouer que le couteau n'était pas dans ma poche, mais...dans le sac de mon épouse (une sainte femme dois-je reconnaître).



Serge Lama

Et les étiquettes ?

Que l'on ne cherche pas le cru d'origine sur l'étiquette. Ce fut le propre d'une certaine époque. En outre, dans certains grands assemblages, il y en a une trentaine, provenant évidemment de parties choisies du vignoble champenois, c'est ce qui fait le goût-maison... et la signature.

Souvent on se demande comment interpréter les initiales qui, en bas d'étiquette, veulent situer l'élaborateur. C'est plus un jeu qu'une information profonde mais voici la réponse : R. M. récoltant manipulant, N. M. négociant manipulant, C. M. coopérative manipulante, M. A. marque auxiliaire ...

Dans le vignoble, ce furent surtout les complémentarités parcellaires qui influencèrent et dictèrent les mariages.

Préludant l'émancipation de la femme, la Champagne et les problèmes de survie de marques ont permis à des veuves de s'imposer après le décès de leur mari, ce qui n'était pas évident à l'époque. De là, la fameuse légende de veuves à la volonté d'acier : Nicole-Barbe née Ponsardin et devenue Veuve Clicquot à 28 ans, Veuve Pommery (à 39 ans), Veuve Bollinger (à 42 ans), Vve Laurent-Perrier (à 35 ans), Veuve Henriot, etc. Privées du titre de châteaux et autres, les marques de Champagne ont apprécié d'utiliser des noms flatteurs, des noms à particule : de Venoge, de Castellane, de Ayala, de Bellefon, etc. En outre, ceci permettait d'adjoindre des armoiries flamboyantes sur les étiquettes. Cette pratique s'est largement répandue avec plus ou moins de souplesse.

C'est Delbeck qui a eu officiellement le privilège de pouvoir faire figurer trois fleurs de lys sur ses étiquettes. C'est un graphisme toujours flatteur à tel point que Charles Lafitte, pour sa cuvée de prestige *Orgueil de France*, a mis bien en place une superbe fleur de lys, etc.

Elles furent parfois curieuses : *Champagne INVALID, specially recommended for invalids* (!?) élaboré par W. et A. Gilbey, ou une tentative coquine avec le Champagne de la Jarretièrre (une paire de celles-ci étant offerte avec chaque bouteille), mais dans l'ensemble l'étiquette se voulait sévère et recherchée, mariant sobriété noble et luxe. Le célèbre illustrateur Mucha prêta son talent mais surtout pour des menus ou documents (Moët, Heidsieck-Monopole...), de même que le dessinateur humoriste J. Faizant pour Perrier-Jouët, etc.

D'une manière générale, l'étiquette était très conventionnelle, inspirée de la carte de visite, mais des initiatives diverses ont fait fleurir des expérimentations originales et pas forcément incompatibles avec l'austérité de la démarche ; j'ai cité plus haut le sabre qu'a introduit Canard-Duchêne sur ses étiquettes. J'ai rencontré personnellement beaucoup de difficultés pour faire évoluer les choses avec, néanmoins, quelques petites touches flatteuses.

Afin de laisser visible l'étiquette et donner grâce au mouvement, le " magnum " (que de toute façon on ne pourrait tenir à pleine main) se sert posé à plat sur la paume, doigts en-dessous pour supporter et ... " pouce dans le cul ", pour maintenir. C'est tellement gracieux d'ailleurs que j'en ai préconisé la pratique, même pour les bouteilles.

On ne peut parler de marques ou étiquettes, conséquence logique, sans évoquer une particularité propre à la

Champagne. Déjà, dans les villages où l'activité est essentiellement basée sur le noble produit, on rencontre des mariages qui ont fait multiplier les homonymies. Ce n'était pas grave tant que le vigneron se bornait à produire et à vendre son raisin. Il en va tout autrement dès lors que ceux-ci se sont mis à champagniser. Il leur fallait se distinguer sur l'étiquette pour qu'un client ne croit pas acheter le Champagne de Leroye Michel par exemple alors qu'il s'agirait de Leroye...Marcel. Il y a même des prénoms identiques. Ceci a conduit à aller plus loin dans la précision et à accoler généralement le nom de l'épouse. On rencontre donc dans ces cas-là, par exemple, la coexistence de Leroye-Duverger et Leroye-Guillot. Ce distinguo entraînait parfois des conflits d'appréciation sur la qualité, assez amusants quand on sait que la bouteille terminée venait souvent d'une même coopérative qui avait rendu le produit terminé... à ses livreurs. L'évolution des techniques et des politiques individuelles a largement modifié le contexte.

Les grandes Maisons n'ont pas échappé à ces problèmes. Par exemple c'est un ancêtre novateur et voyageur qui a initié sa marque, éclatée ensuite en trois Maisons bien distinctes : Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck et Heidsieck & C^o Monopole. C'est la petite Maison, de bonne qualité, Victor Clicquot écrivant son nom avec un grand V et *ictor* en bien plus petit, ce qui aurait dû " chatouiller " la grande " Veuve Clicquot ". Eh bien non. Malgré quelques conseils opportuns d'achat que j'avais donnés au bon moment à ses dirigeants, la grande marque a fait mine de ne pas être concernée... pour, finalement, acheter son quasi homonyme, bien plus tard et bien plus cher !

Un " méchant cousin " (Édouard Besserat) avait pris de nombreuses dispositions pour ne pas être absorbé un jour par ses proches parents " Besserat de Bellefon ". Évidemment, quand un consommateur de Besserat de Bellefon (marque

montante à l'époque) demandait une " Besserat " à un sommelier qui n'avait qu'Édouard en ses caves, c'est cette dernière marque qui lui était servie... Quelques astuces juridiques et un peu d'intelligence ont réglé ce problème-là, sans procédure. J'ai même vu un restaurateur m'offrir un jour du " Mercier " de nom authentique mais qui n'avait rien à voir avec le grand Mercier d'Épernay. Je possède une belle collection de cartes postales de monuments rémois, offertes vers 1900, par la Maison Léon Chandon, Champagne à Reims. On n'en finirait pas de rapporter les multiples anecdotes relatives à ces affaires d'homonymie, d'une ampleur jamais rencontrée ailleurs. Mais, pour moi, ce fut une occasion sans pareil de découvrir l'immensité de l'incompréhension de " nouveaux riches " ou de grands groupes heureux d'adjoindre à leurs produits un fleuron comme le Champagne. Toutefois, faute d'en connaître les subtilités et particularités, ces groupes n'eurent pas que des réussites et c'est bien dommage pour les hommes... et le Produit.

Il y avait pourtant des gens de caractère. C'est un Pol Roger qui, au lendemain de la première guerre mondiale, défia en duel un préfet ou sous-préfet qu'il accusait de s'être mal comporté à l'arrivée des Allemands ! Winston Churchill, plus tard, a dû apprécier...

Pour la petite histoire, je tiens une anecdote plaisante sur Pol Roger. Il se présentait pour accomplir une formalité au greffe du Tribunal de Commerce, dont le greffier en chef était un certain M. Brut. Très homme du monde, le négociant se présente :

" Pol Roger.

- Brut, répond imperturbable son interlocuteur. "

Je me souviens qu'avant d'entrer dans la profession, secrétaire du groupe des experts-comptables stagiaires inscrits

au tableau de l'Ordre, j'avais fait état, dans un rapport, des mariages " maudits ". Le Champagne y figurait naturellement et j'avais innocemment noté que l'anis (au demeurant fort agréable) que j'honorais (raisonnablement) en tant que membre de la Confrérie des Anysetiers ne pouvait se marier avec le Champagne. De longues et répétées mésaventures ultérieures d'un grand groupe de l'anis ne me donnèrent pas tort.

On a même assisté à une démarche publicitaire de ce groupe qui a fait une forte campagne axée sur l'argument : *Un R... sinon rien*. C'était percutant, mais seulement admissible pour distancer les autres concurrents en boissons apéritives. Quand on a une (ou plusieurs) filiales dans le Champagne, c'est un argument autodestructeur pour celles-ci !

La prescription du temps jouant, un jour des étudiants en sciences économiques pourront rire, officiellement en cours magistral, de la candeur de quelques " missi dominici " de groupes nationaux ou internationaux qui s'illusionnaient sur les profits du Champagne ou voulaient leur " danseuse ". Cela fait partie de l'enseignement, que ce soit en économie pure ou en technique de communication, voire en psychologie.

Pour être équitable, je dois rapporter que des vigneron ou manipulateurs, isolés ou en coopératives, ayant oublié de lire M. de La Fontaine, se payèrent également quelques belles mésaventures. Bien entendu, cela n'est pas le domaine réservé de la Champagne, mais notre notoriété fait que les incidents (souvent feutrés et relativement occultés dans leurs conclusions) y ont en réalité plus de conséquences profondes qu'ailleurs, d'autant plus que le public s'imagina que la noblesse du produit y rend tout facile et qu'il confond souvent nos gracieuses envolées de bulles avec ces généreux lâchers de ballons des jours de fêtes... C'est peut-être

d'ailleurs préférable ainsi, mais entre nous et confidentiellement, il faut rester vigilant.

Ce sont les particularités défavorables d'une région qui ont conduit finalement son fruit au summum du prestige. Quelle belle leçon d'humilité et de fierté mêlées ! Mais aussi quel difficile " cahier des charges " à gérer pour les consciences. Il ne faut pas offenser les dieux...

Au-delà des étiquettes, il y a aussi les affiches souvent inspirées de celles-ci. Disparues - et les destructions dramatiques de 1914-18 n'y sont pas étrangères - il a fallu beaucoup de mérite et de patience à Hervé Liégent pour en retrouver. Son restaurant Le Vigneron, à Reims, en est le temple.

Enfin, contribuant à l'idée de fête, l'image du chapeau haut-de-forme s'est imposée, dans les à-côtés. C'est ainsi qu'on l'a vu en très original seau à Champagne chez Moët & Chandon, ou comme couvre-chef de confréries afin d'éviter l'usage de bonnets type faluche (sans correspondance historique ou chronologique) ou encore dans le sigle et la publicité de De Venoge, où un bouchon ainsi coiffé se complète du monocle figuré par l'anneau du muselet... C'était une idée hardie, plus que ne le laisserait supposer le nom patronymique de son auteur M. Trouillard. Pommery a même caché son seau isotherme dans un ensemble figurant une grosse bobine de fil, bleu. À relever également, un élégant rafraîchissoir, en feuille de vigne, chez Ayala, ou un modèle avec fond en forme de soucoupe volante chez Krug. De son côté, en matière d'originalité, Piper-Heidsieck avait séduit en présentant sa bouteille dans une cage à oiseaux... Je ne m'attarderai pas sur une garniture de seau en cuir lacé, en harmonie avec une même gaine de bouteille, mais j'y ai vu une allusion au corset. Me serais-je trompé ?

À propos de seaux encore, beaucoup de marques sont connues par l'usage simple - mais anormal - qui est fait dans les restaurants, de seaux marqués à leur nom mais que les restaurateurs n'hésitent pas à utiliser pour rafraîchir des vins très étrangers à la Champagne et encore plus à la Maison qui les a offerts. Utilisation peu convenable semble-t-il, mais à la réflexion, s'agit-il d'une attitude indécate du client ou d'une bonne publicité indirecte ? Chacun jugera...





Le champagne... à l'étranger

Un monde à part

Connaissant maintenant la profession et une partie de ses hommes, ayant découvert des concepts et une évolution semi-historique, on peut poser quelques constats.

La Champagne aurait dû n'être qu'une région vitivinicole parmi d'autres, si ce vin parfois qualifié de fou comme on reprendra le terme en Arbois, n'avait eu cet ensemble de qualités gustatives et festives. Il s'est imposé de lui-même à travers le monde et ce sont les meilleurs d'entre les hommes qui l'ont suivi et accompagné tout au long de leur vie.

La dernière phase a mis en évidence les qualités d'un homme Jean-Michel Ducellier, qui fut appelé à présider les destinées de Ayala. Mais on retiendra sa présidence de 1975 à 1994, après Christian Heidsieck et François d'Aulan, de l'Union des Syndicats du Négocie. En préface d'un ouvrage sur l'homme, Claude Taittinger, dans sa sagesse permanente en a dit : *J. M. Ducellier a embelli la Champagne en aimant le pays et les hommes*. Ce qui lui a permis de poser qu'associant vignerons et maisons de Champagne, la profession pouvait être comparée à un aigle à deux têtes : qui ferait tomber l'une ferait disparaître l'autre.

Durant cette longue période de l'Histoire, le Champagne fut une affaire d'individus seuls, de pionniers. Un de mes professeurs me disait un jour que dans la France de jadis, la noblesse donnait son sang, le peuple sa sueur et la bourgeoisie son intelligence et son argent. En simplifiant, on

peut supposer que feu mon maître dirait qu'aujourd'hui personne ne veut plus rien donner. C'est un raccourci brutal, mais en partant de ce postulat on peut se livrer à beaucoup de réflexions et d'extrapolations.

À part quelques personnages singuliers comme le général Charles Alexis Brulart, comte de Genlis, marquis de Sillery (guillotiné en 1793), qui se présentait comme vigneron-manipulant, la noblesse répugnait au travail manuel. Elle ne rejoignait le vignoble ou les maisons de Champagne que par mariage avec de riches propriétaires, parvenus. Louvois, ministre de Louis XIV, dont le patronyme et le château entre Reims et Épernay portent le nom du village (Louvois) n'est entré indirectement dans le Champagne que par sa fille Charlotte-Félicité Le Tellier de Louvois, mère d'Adélaïde, laquelle épousa le maréchal d'Estrées et mourut en 1786.

Plus peut-être que l'appât du gain ou la volonté de stabiliser ses ventes, la fierté de produire un Champagne à son nom, avec " son " étiquette, a influencé ceux des vignerons passés de producteurs de raisins à élaborateurs de Champagne. Il y a eu d'ailleurs, pour les y aider plus près de nous, l'appui du Crédit Agricole et un développement incontestable de la formation professionnelle. Les grandes Maisons n'ont peut-être pas pris avec tout le sérieux voulu cette nouvelle concurrence. Il y a eu aussi cette vieille conception parisienne de la découverte de " son petit producteur ", notion valable dans les régions de vins tranquilles mais bien moins appropriée aux vins effervescents de la Champagne, sublimés par l'assemblage des crus.

À ce stade du livre, réservant pour des chapitres plus lointains la description sociale, je veux planter ces pionniers dans le décor. Je reviendrai plus tard, dans le chapitre appro-

prié, aux HOMMES DE LA CHAMPAGNE.

Pour le moment, il faut considérer ces hommes d'aventure, seuls avec leur avenir dépendant d'eux seuls. Des régionaux passionnés et des étrangers quittant leur pays en difficulté économique, pour innover en Champagne. Quelle foi ! Il n'y avait pratiquement pas d'alliances financières, chacun se battait avec son intelligence et sa lucidité, en s'appuyant sur les acquis.

Je reste toujours médusé par deux faits. Le premier est le " coup de pub " de génie, d'un négociant envoyant le fameux foudre à l'Exposition Universelle de 1889. Comment E. Mercier, un ancien petit cadre, avait-il pu se lancer dans pareille aventure ? La Champagne n'appartenait qu'à elle-même, ses idées aussi.

Le deuxième fait est la nature du déplacement de l'un de ces pionniers. Allant en Suisse, il prenait une place dans la voiture-salon du chemin de fer, mais à Lausanne, sa note d'hôtel indiquait la composition du dîner : un potage, une truite, une pomme et... une chandelle. Sobriété.

Aujourd'hui, depuis un certain temps, inéluctablement, les mouvements d'actionnaires se sont multipliés. Des groupes se créent, se font et se défont. La Champagne n'est plus dotée de cette âme même si elle reste grande et peut-être encore plus capable de se propulser. C'est sans doute la rançon à payer au progrès et à l'évolution de l'économie. Les hommes passent, le Champagne reste.

C'est pour cela que je n'ai même pas voulu me lancer dans un descriptif des propriétaires et actionnaires. Tout change trop vite et l'on a vu - ou l'on verra - que tout n'est pas forcément bon.

Pour ne pas laisser tout de même le lecteur trop à l'écart, il faut lui dire que les spiritueux ont quitté " le comp-

toir " pour prendre une importance marquée dans les foyers et sur les marchés, créant des vagues, des ondes de choc. À leur tête - encore heureux dans un certain sens - les apéritifs anisés s'octroient la première place auprès des Français. Ce n'est pas tellement vieux. Ce n'est qu'en 1932 que Paul (Louis-Marius) Ricard créa le " pastis " bien accueilli, mais le régime de Vichy - encore lui - vint casser son élan et l'interdit vite pour représenter un goût rappelant l'absinthe. Inutile de dire que " Vichy ", dans le contexte, se souciait aussi fort peu du casher... Reparti en 1950, fusionnant avec Pernod et d'autres, Ricard a su compenser, sur le plan mondial, l'absence initiale de demande de l'étranger par des adaptations aux goûts de celui-ci et en y prenant des matières de base à goût d'anis. Mais, en revanche, comme je l'écris ailleurs, le Champagne n'était pas dans les cordes des grands anysetiers...

En revanche, le groupe Seagram était bien implanté en Champagne et à tel point qu'aujourd'hui, au moment de vendre ses actifs dans les spiritueux, le géant canadien continue encore à distribuer les marques Mumm et Perrier-Jouët qu'il avait vendues à Hicks Muse allié à Frey (un Champenois). Mais un dernier transfert fait passer les deux Maisons dans le groupe britannique Allied Domecq qui aura à récupérer la distribution... De son côté, Pernod-Ricard, plus à l'aise dans les alcools, récupère de Seegram divers produits, dont le célèbre Chivas, qui fête justement ses 200 ans.

Par miracle, les Heidsieck faillirent se regrouper enfin, mais si ce fut le cas pour *Piper* et *Charles*, *Monopole* est parti ailleurs. Belle occasion manquée. Les époux Mora, par la voie de Marne & Champagne, fruit du concept génial de M. Burtin, a pris d'abord Besserat de Bellefon puis Lanson, etc.

Chez L.V.M.H. , malgré les acquisitions multiples, ce n'est pas le Champagne qui a la part la plus belle il n'est que

portion congrue d'un ensemble jouant du luxe. Néanmoins le brillant président du directoire, Bernard Arnault, soupçonné de vouloir se défaire du Champagne, s'en défend vigoureusement et confie à Sébastien Lacroix (journal " l'Union ") : *"... dans un siècle, on continuera à boire du Champagne ; d'autres produits auront disparu. Avec les vins et spiritueux, le Champagne compte pour un quart dans nos 60 milliards de Francs de chiffre d'affaires "*.

Au risque d'être taxé de nostalgique, je relève une évolution dans les transferts. Jadis une Maison passait chez quelqu'un d'autre avec " armes et bagages ". Désormais on assiste à des morcellements, imposés par les contraintes économiques et les besoins, mais significatifs. On voit le vignoble aller (ou rester) quelque part, les installations aller ailleurs et la marque venir améliorer le portefeuille d'une autre Maison. Le personnel, quant à lui, fait l'objet de tractations avec les syndicats. Mais, pour ma part, je trouve qu'il y a là une singulière perte d'identité. Elle me chagrine mais fait partie des grands mouvements et confirme l'assise internationale du Champagne.

On ne peut pas dire que les vignerons apprécieraient cette valse. Il leur paraissait que l'on jouait avec " leur " produit. Il y avait irritation permanente sans mesurer toujours que le produit propulsé malgré cela continuerait sur sa lancée mondiale, ce qui est le but final et une reconnaissance enfin commune de la valeur intrinsèque du produit.

Pourrait-on dire que malgré les antinomies, les vignerons éprouvaient une certaine amertume de ne plus se trouver entre soi...

J'ai eu à m'opposer à l'esprit " fermé " du monde du Champagne à l'occasion d'un problème très étranger *a priori*,

celui de la Défense et de la Protection Civile, dans lequel j'étais sérieusement impliqué.

L'exemple suisse d'une protection systématique contre le risque nucléaire, bactériologique et chimique, avait conduit des responsables français à réfléchir sur une même démarche psychologique pour l'Hexagone. Naturellement, frappé par la multitude et l'éparpillement de volumes souterrains existant en Champagne, je m'étais arrêté en 1984 sur une hypothèse d'adaptation possible au risque, de ce patrimoine quasi naturel. Grands volumes souterrains urbains correspondant aux éventuels besoins de populations urbaines ; exceptionnelle densité rurale de caves de type familial. C'était presque idéal.

Oh, bien sûr, il ne s'agissait pas de créer un mouvement de panique. Il suffisait d'adapter tranquillement ce qui existait, en s'appuyant sur les maux du siècle et non sur le danger nucléaire (même résiduel mais toujours contestable sous un prétexte ou un autre) : prévention des risques du travail, du risque tellurique, vol, vandalisme, attentats, sécurité générale... généralement mieux compris puisque latents et toujours dans le collimateur du législateur. Il suffisait donc de trois types d'aménagement modeste : durcissement des voûtes, blindage des portes et adjonction de système de filtrage de l'air. Ces adaptations sont simples, peu coûteuses et parfaitement efficaces. Elles étaient faciles à inclure dans les normes de constructions futures ou à adapter dans les constructions anciennes. Elles l'étaient d'autant plus qu'il n'y avait pas, apparemment, d'urgence et que cela pouvait s'inscrire progressivement dans le mode de pensée et de vie.

Leur succès dépendait évidemment de l'adhésion des populations et de l'impulsion de mesures incitatives à prendre par les pouvoirs publics (financement, déductibilité fiscale et

banalisation comme en Suisse). Mais, la frilosité du milieu politique et le laxisme des citoyens, aggravés par la mentalité égocentrique champenoise, font que mon projet (déposé, jamais contesté, simplement non entendu) n'est pas allé plus loin, alors que cet exemple du monde troglodytique de Champagne est quasi unique et qu'un passé proche devrait rendre chacun prudent. L'assurance se prend avant... pas après.

J'avais même écrit une phrase-clé : Protégez vos bouteilles et, par la même occasion, protégez vos vies.

Plaise au Ciel qu'il n'y ait jamais à le regretter.



Avec Nicoletta, chez Maxim's

Blanc de blancs et rosé

Si tout n'est pas blanc-noir chez les hommes, tous les types de raisin quelle qu'en soit la couleur donnent un jus blanc. Il en est un, produit par un raisin lui-même blanc, le Chardonnay. C'est de là que vient l'appellation Blanc de Blancs, c'est-à-dire jus blanc de raisins blancs.

Il est par excellence le cépage quasi-exclusif de la Côte des Blancs, zone située au sud d'Épernay, mais on peut en trouver en quelques autres endroits. Jadis, peu apprécié et de moindre prix, le "Blanc de Blancs" avec son goût de grappe est venu à la mode après la guerre 14/18 et en entrant notamment chez Maxim's en 1928, grâce à Eugène-Aimé Salon que j'évoquerai plus loin, dont la Maison appartient aujourd'hui à Laurent-Perrier. Le "Blanc" est d'autant plus recherché que le cépage Chardonnay ne couvre que 27% de l'ensemble des surfaces. Il bénéficie d'une certaine précocité dans la récolte mais demande un vieillissement en cuve (pour le vin de réserve avant assemblage) ou en bouteille, plus long.

Je me souviens de la joie réelle de Toto Roche - le père de la plupart des circuits automobiles - quand je le reçus chez moi un après-midi d'été, peu avant qu'il ne puisse plus sortir de chez lui, et que je lui en offris, me doutant de sa réaction.

" Quel extraordinaire goût ! " me lança ce grand amateur de Champagnes sans doute promu, en haut, sommelier-conseil des salons d'accueil au Paradis.

L'évocation de Toto Roche oblige à s'arrêter un instant sur l'ex-circuit de compétition automobile de Reims (Circuit de Gueux), qui fut célèbre en son temps, comme circuit pré-curseur rassemblant 100.000 spectateurs au Grand Prix de 1932. Il y eut un autre pionnier, un filateur, qui devint plus connu sous le titre de colonel Pierre Bouchez, (chef des F.F.I.), mon parrain dans l'activité militaire de réserve. Plus tard, les " 12 heures de Reims " portèrent le circuit au premier rang des sports automobiles. Dans ce cadre, M. Roche réussit un joli coup de marketing en obtenant des grandes marques de Champagne de consentir un prix uniforme réduit permettant de vendre, sur le circuit, les bouteilles à un même prix abordable. À titre indicatif, les 4 et 5 juillet 1953, pour le 40e Grand Prix de l'A.C.F., il n'y avait que deux prix : 900 F la bouteille sans année et 1.100 F le millésime. Nous étions en anciens Francs. Pour le 37e Grand Prix et la 1re Coupe des Racers 500, le 2 juillet 1950, les prix n'étaient que de 650 et 750 F. Ces " millésimes " étaient 1942 pour Pommery, 1943 pour Piper et Charles Heisieck, Vve Clicquot, etc. et 1945 pour Binet, Delbeck, De Castellane, Lanson, etc.

Un journaliste me demandait un jour pourquoi le Champagne ne s'était pas investi davantage dans la course automobile ou dans le football alors que le Stade de Reims brillait de tous ses feux. La réponse est simple. Pour le circuit, autant il est facile de réaliser une " entente " de marketing sur une opération ponctuelle, autant les Maisons ne tiennent pas à entrer, groupées, dans une opération qu'elles ne contrôlent pas et dans laquelle aucune ne peut jouer sa politique propre.

Pour le football, c'est un peu plus complexe. Disons, de manière générale - et feutrée -, que la clientèle n'est pas la même et n'intéressait pas particulièrement les grandes marques. Cela aurait profité indistinctement aux multiples vignerons qui " champagnisent " alors qu'ils n'auraient pas contribué au financement de l'opération. En outre, un Champenois bien connu, Henri Germain, de Rilly-la-Montagne, avait déjà pris pied personnellement comme président du Stade et, même s'il fut généreux et relativement désintéressé, il avait mis une empreinte certaine sur la notoriété de sa marque de Champagne dans ce milieu du football. En 1938, pour la Coupe du Monde, c'est Jean Gabin qui donne le coup d'envoi. Dans la boxe, c'est mon voisin de palier Marcel Thil qui me rappelait qu'il fut champion du Monde, ou les frères Marcelle qui furent médaillés d'argent aux J.O. de 1928. Le Champagne s'épanouissait au milieu de mille activités de pointe.

Ces réflexions sont un premier élément de réponse à l'interrogation relative à la disparition du Circuit. Oui, il n'existe plus. D'abord, chacun des Champenois s'y trouvant à l'étroit ne souhaitait pas voir perdurer l'aventure qui avait fait ses preuves et ne pouvait plus disparaître seule. Ensuite, une révision-modernisation technique impérative s'imposait. Son financement n'était pas impossible mais c'était aussi le moment éventuel de torpiller l'affaire. Oui. Cela permettait à une coalition assurango-bancaire - une conspiration plus précisément - de régler des problèmes de personnes nés au fur et à mesure du temps. Ce n'était pas M. Roche qui était visé mais lui qui était touché à travers une O.P.A. morale - si l'on veut retenir le mot assez ironique - ciblée sur M. Pauly le " missi dominici " de la Cie d'Assurances, passé président du Circuit, sur la recommandation pressante de celle-ci. La poli-

tique d'une époque n'est plus forcément celle du moment d'après, surtout quand des mouvements d'absorption de sociétés ont eu lieu, balayant toute notion de sentiment ou de reconnaissance, voire glissant quelques peaux de banane dans cette région ...pourtant pas tropicale.

Le Champagne ne pesait pas bien lourd dans cette affaire, mais je laisse imaginer ce qu'aurait été, pour notre produit, l'effet accélérateur d'un circuit sublimé au niveau mondial, à l'instar de la cathédrale de Reims ou du Stade de cette époque. La mode des circuits n'est pas passée, loin de là ! Une fois de plus c'est dommage.

D'ailleurs par une fréquente répétition dans l'histoire, le jeu des homonymies se fait toujours sentir. Je n'ai pas été surpris de découvrir un jour Gérard Worms, le patron d'Indosuez. Il m'a fasciné. Il faut dire qu'à Pékin, on m'a rapporté que les Chinois ont toujours été sensibles au fait que durant la période dure du communisme (ou de communisme dur), Indosuez - mis en disponibilité - avait gardé dans son immeuble de Beijing, un jardinier et une secrétaire. Les Asiatiques aiment cela. Or, G. Worms, lui, plus tard, n'a pas été gardé par Indosuez et le Crédit Agricole, repreneur, l'a laissé partir chez Rothschild (où fut le président Pompidou jadis). C'est dommage et je ne suis pas convaincu du tout que Crédit Agricole. ait compris la leçon d'Indosuez à Pékin, ce qui n'est pas sans intérêt quand la Chine a de bonnes sociétés franco-chinoises ou sino-françaises de vinification ! Certes ce n'est pas directement lié et le produit auquel je pense ne sera que du sparkling mais tenons-nous vraiment à ce qu'ils en fassent ?

Comme pour m'imposer un devoir de vigilance, j'ai découvert que la Chine étudiait les principes de la retraite, belle pensée. Ce qui est paradoxal c'est qu'elle le fait à travers trois sociétés spécialisées françaises et, incroyable, j'appartiens

au Conseil d'Administration de deux d'entre elles. Inutile de préciser que je n'ai pratiquement aucune information... et qu'il n'y en a peut-être pas tellement à avoir.

Malgré l'ironie des mots, je crois que j'étais en train de m'exprimer sur le Blanc de Blancs, alors poursuivons après cette longue échappée qui avait vu, dans l'enthousiasme, les voitures bleues revenir en tête, et le Dragon Chinois faire un grand sourire avec une denture en massicot, propice au sabrage perso.

Bien entendu, donc, les termes de Blanc de Blancs s'emploient pour un pur produit, alors que pour un meilleur équilibre des assemblages on rencontre fréquemment des vins provenant, en des proportions très diverses, de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. C'est ce qui, avec des recherches affinées quant à l'origine des crus diversifiés, fait le fameux goût d'une marque auquel s'attachent normalement les clients avertis.

Mais le " Rosé " ? Ce Champagne rosé dont certains ont dit qu'il faisait trembler les chefs de caves. Il y a adjonction, à un stade ou à un autre, d'une très légère partie de vin tranquille, rouge, né de raisins de Champagne (pinot noir ou meunier). Cela modifie très légèrement le goût donnant une pointe un plus soutenue et, assurément, le charme d'une couleur qui pourrait faire penser aux joues de dames un peu émues. Pas de rapport, bien sûr, avec les mots " fauve " ou " fauvelet " qui définissaient la couleur ancienne du vin de Champagne, selon ce qu'expliquait mon vieux professeur de droit Maurice Hollande. Ceci provenait de la lenteur avec laquelle s'effectuait la cueillette, le transport et le pressurage, entraînant une prise de couleur par contact prolongé avec les

matières colorantes de la peau des raisins.

La finesse du " rosé " conduit généralement à ne jouer cette pratique qu'avec les vins les plus précieux, c'est-à-dire les millésimes.

On a toutefois assisté à l'élaboration, en rosé, d'un Champagne léger le crémant rosé des Moines dont j'ai parlé un peu et sur lequel je reviendrai plus loin. Il convient aussi de ne pas oublier - même s'il est de diffusion confidentielle et non champagnisé - le Rosé des Riceys, vinifié dans cette commune des marches sud de l'Appellation. Il part de ce qui est tout de même le troisième cépage officiel de la Champagne (après le Pinot et le Chardonnay), c'est du gamay, en voie d'aménagement car progressivement remplacé par du Pinot. Pourquoi donc évoquer quelque chose d'aussi marginal ? Tout simplement parce que c'est un peu connu quand même, surtout par des anciens, et que la question m'a été posée de nombreuses fois en Restauration, ou par des visiteurs, qui n'avaient pas vu le sujet traité. Le respect du lecteur consiste donc à prendre les devants.

De toute manière, blanc ou rosé, ce qui importe c'est le goût de chacun qui le portera naturellement vers un choix personnel, comme pour les diverses marques où le consommateur retient ce qui correspond le plus à son attente.

Enfin, pour la beauté et la couleur, j'en resterai sur l'image d'une jolie femme, émue et troublée, rougissante, ayant en main sa flûte de Champagne rosé prête à reposer sur le guéridon où l'attend une rose et une soucoupe de biscuits roses, dont je vous entretiendrai un peu plus loin.

Un peu d'histoire

Féru de Bonaparte, je n'avais pas manqué de m'intéresser au passage des Beauharnais à Sézanne durant la tourmente révolutionnaire, mais je ne sais pas si le Champagne en a tiré quelque chose. Mon professeur d'économie, M. Hollande, cet homme réservé, était un véritable puits de science, et en connaissait davantage sur tout ce qui a fait la richesse de notre région. Passant des amants de Marion de Lorme, née à Baye, ou d'Adrienne Lecouvreur, native de Damery, ces deux villages étant situés près d'Épernay, il évoque Madame de Genlis, maîtresse (préceptrice) des enfants du duc d'Orléans dont elle fut probablement la maîtresse (pas au sens de préceptrice mais peut-être même en épouse cachée plus tard). Femme-auteur, elle s'impliquera dans ce qui deviendra le fameux Salon de l'Arsenal lequel fera parler de lui à l'occasion des études sur le "Prieuré de Sion", structure que j'ai eu à évoquer dans l'ouvrage que j'ai écrit sur l'énigme de Rennes-le-Château.

Femme remarquable, et remarquée, elle fut sans doute inspirée par le Champagne, car elle était entrée dans une vieille famille de la région, les Brûlart de Sillery que l'on trouvait déjà aux tout premiers postes du Pays, dès Henri IV.

Ce village m'est cher, car c'est le mien.

Sillery, déjà cité, fut d'ailleurs un des crus les plus renommés de la Champagne, classé au maximum de la cote,

innovant dans les définitions puisque de vieilles étiquettes indiquent Tisane de Sillery et un vil fraudeur a utilisé le terme de fleur de Sillery. On trouvait aussi Sillery crémant comme, plus loin, Crème de Bouzy ou de manière plus générale Tisane de Champagne. Il est vrai qu'un tel remède devait rétablir les plus éprouvés... et encore qu'à l'époque on ne connaissait pas le mot alien qui s'applique aux " extra-terrestres ". Pour la petite histoire, le lieu où s'élevait le Château de Sillery s'appelait... le Mont-Alien.

Pour redescendre sur terre, il faut savoir que les règles de la profession sont administrées par les vignerons et les Maisons, réunis au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (C.I.V.C.) qui est né sous l'occupation, alors qu'il fallait réglementer les rapports avec les forces allemandes et résoudre les multiples problèmes nés de la pénurie.

Très vite, après notre défaite, en Août 1940, une commission avait été créée pour réglementer prix et fournitures. On y trouvait le secrétaire-général de la préfecture de l'époque, M. René Bousquet, qui fera parler de lui plus tard dans le monde de la " collaboration ". Il y avait évidemment le délégué du gouvernement allemand, Klaebisch (qui sera appelé le Gauleiter du Champagne) avec ses deux adjoints le Hauptmann Keckel et un chargé de communication. Pour leur faire face, il y avait M.M. de Vogüé et Doyard, représentant l'un les négociants, l'autre les vignerons. M. Bousquet avait déjà fait sentir, là, un net voeu de rapprochement entre les deux pays. Représentant le nouvel État français, il lui était peut-être difficile de faire autrement, mais c'est par une franche collaboration avec les Nazis qu'il ira, de poste en poste, au sommet et sera assassiné cinquante ans après. Le président Mitterand lui avait gardé une certaine estime, mal

comprise du public, et on pourrait écrire un livre rien que là-dessus, car je suis personnellement persuadé qu'ont autant tort ceux qui vouent une haine farouche à François Mitterand que ceux qui ne voient que par lui. C'est beaucoup plus complexe. Mais cela dépasse la Champagne.

Quoi qu'il en soit, il ne faut pas être surpris d'apprendre que se soient trouvés dans des camps opposés les protagonistes, Bousquet et le comte de Vogüé, celui-ci déporté et miraculeusement rentré.

Dans l'immédiat, il s'agissait d'organiser ou plutôt réorganiser une profession sinistrée par le conflit et à l'avenir compromis, soit par l'existence outre-Rhin du célèbre Sekt (qui avait une belle occasion d'éliminer au moins partiellement son redoutable concurrent) soit par l'opportunité qu'avaient des régions viti-vinicoles moins touchées pour élaborer leurs mousseux.

Déjà dans le passé, le Champagne avait dû se battre contre nombre d'usurpateurs de l'Intérieur. Une plaquette " Champagne qui t'a fait Roi ? " fort bien étudiée, de M.M. Glâtre, Schaffhauser et Hodez donne l'historique des conflits et jugements qui ont marqué l'Histoire, y soulevant en particulier le remarquable travail fait, écrivent-ils, par " l'infatigable Syndicat de Grandes Marques ". Celui-ci était le groupement sélectif d'un certain nombre de grandes Maisons répondant à divers critères qualitatifs.

Il convient d'en revenir aux artisans de ce succès et de cette contribution à la Vie. Il est bon de savoir que les Professionnels se répartissent en 14 600 récoltants, une centaine de Maisons et 145 coopératives. Ces récoltants exploitent 87% du vignoble alors que les négociants n'en possèdent que 13%. Mais ces récoltants n'ont que 5000 d'entre eux qui " manipulent " et élaborent le Champagne de leur marque

(Champagne généralement mono-cru). Les autres vendent leur récolte ce qui permet aux maisons d'être approvisionnées en suffisance.

Des conflits internes eurent lieu également et atteignirent leur point culminant en 1911 par ce qui a été appelé la révolte des vigneron, entraînant intervention de l'armée, comme signalé. Ces tragiques événements ont été relatés en cartes postales qui atteignent, pour les collectionneurs, une certaine valeur. Exposée par sa position sur les marches Est de la France, la Champagne fut souvent victime des incursions venues de l'est : les Huns en 451, les Hongrois en 953, les troupes coalisées en 1814, les Prussiens en 1870, puis 1914, 1940...

Produit oublié un instant, mais région mise en avant comme d'habitude, des invasions futures avaient été craintes, prévues, contrées. Sous le couvert de l'OTAN, les réseaux *stay-behind* eurent de tout temps à garantir les pays européens contre une invasion de l'Est, mais des dérives eurent lieu notamment en Italie, ce qui a perturbé tout le système. Le remarquable analyste Jacques Baud qui a tout publié (ou presque) de l'activité internationale des services de renseignement et des services secrets, dans un livre de même titre (édité par Lavauzelle), tait que le réseau Gladio est responsable d'un excès de zèle ayant fait des dizaines de morts dans une gare italienne. Cependant il précise qu'il y fut mis fin en 1990, et la même année au Luxembourg, ou en 1985 en Norvège. Cependant, il ne dit pas qu'en France, c'est en 1981 que le Président Mitterand déclara avoir supprimé la structure ; or, j'ai tout lieu de penser qu'elle avait été supprimée avant, en 1980. On voit combien il faut être prudent dans les appréciations si l'on veut aller aux vraies découvertes...mais la Champagne a failli avoir une nouvelle page à nous faire lire.

Il est resté des premiers envahisseurs, quelques vers :

*Buveurs de la Moscovie
Quand partirez-vous enfin ?
Avez-vous donc envie
D'avalier tout notre vin ?*

Pas rancunière, la région avait accepté la venue (à l'occasion de crise dans leur pays) de pionniers allemands (ou suisses) dont on retrouve le nom sous forme de marques souvent prestigieuse ; mariage européen avant l'heure. Ce qui est curieux d'ailleurs c'est que la Champagne qui avait donc accueilli depuis longtemps des étrangers germaniques, fut condamnée par le Roi de Prusse, en Octobre 1870, à de fortes indemnités " au profit des Allemands expulsés du sol français ". Le prétexte est un peu gros ! Mais ce fut appliqué à la lettre, les sommes étant à verser sur ordre du baron Linden, préfet (Prussien) de la Marne, à la Caisse du XIIIe corps d'armée située à Reims.

De consonance voisine, c'est aussi Taittinger, l'Alsacien, qui n'avait pas voulu être Allemand et est devenu Champenois renommé, avant de se lancer dans une action nationale économique et politique. Un de ses fils, Jean, fut Député-Maire de Reims et Ministre. Pour lui succéder à la Maison de Champagne, c'est un autre fils Claude, qui prit les rênes et dirigea même le Syndicat de Grandes Marques. Homme complet, Claude Taittinger, fut Officier de Réserve et auteur de talent qui écrivit avec délicatesse sur Thibaud, Comte de Champagne.

À l'inverse, dans la rage des dégâts de la première guerre mondiale, la grande Maison Mumm fut prise à partie dans des cartes postales où l'éditeur avait fait figurer la légende : la Maison du Boche. Elle avait pourtant été bombardée elle-

aussi, naturellement, et avait contribué auparavant à l'essor de la Région. C'était significatif d'un climat sans nuance.

Plus récemment, à la fin de la seconde guerre mondiale, Joachim von Ribbentrop, ministre des Affaires Etrangères de Hitler, condamné à mort à Nuremberg, avait été un des représentants du Champagne Pommery. Sur son idée peut-être, cette grande maison avait failli servi d'abri pour le stockage des tristement célèbres fusées allemandes V1 et V2, mais une manoeuvre hardie de la Direction détourna l'occupant de ses desseins pour lui faire choisir le tunnel ferroviaire de Rilly-la-Montagne, bombardé à plusieurs reprises ensuite par les Alliés. Bien entendu, la circulation des trains civils entre Épernay et Reims avait été supprimée. De la sorte, les deux villes majeures de la Champagne étaient séparées et la communication, difficile, se faisait par la route... à bicyclette ou en voiture " à gazogène ".

Curieusement, je détiens (du conflit précédent) un laissez-passer du 27 septembre 1870, signé du capitaine major de Place allemand (de la *Commandantur zu Reims*) autorisant une famille sparnacienne, commerçant en Champagne, à faire l'aller-retour à Reims, dans la journée.

Décidément nos deux capitales champenoises vécurent bien éloignées l'une de l'autre !

Ayant évoqué l'occupant de 1940, je dois à l'objectivité de dire que les Allemands prenaient l'essentiel de notre production (qu'ils préféraient au Sekt), mais ils payaient, d'où ces réunions de coordination pour fixation des prix. La même objectivité oblige à dire que l'occupant pouvait payer allègrement dans la mesure où la France, vaincue, devait lui verser une très lourde indemnité d'occupation. Toujours dans un esprit d'objectivité, propre à l'historien que je m'efforce d'être, j'en viens à la fameuse entrevue de " Montoire " (24

octobre 1940) reprochée au Maréchal Pétain, rencontrant, dans le train spécial du Führer, Hitler qui revenait de la frontière espagnole où il avait longuement conversé avec le Général Franco. Eh bien, il faut savoir que Pétain (sans vouloir le défendre) avait un double objectif : mieux connaître les intentions d'Hitler et tenter d'obtenir une réduction de cette catastrophique indemnité d'occupation. Ce que le public n'a pas perçu et encore moins retenu, c'est qu'Hitler fut en réalité le grand perdant de ces deux rencontres. D'abord, il n'avait pu obtenir de Franco que celui-ci s'engageât contre les Britanniques, même pour récupérer Gibraltar, et du côté du Maréchal, le Chancelier (qui n'avait pas lâché sur le coût de l'occupation) n'avait pu obtenir non plus de Pétain qu'il engageât la France contre les Anglais. Je suppose que tout cela n'a certainement pas été sablé au Champagne, mais c'est une autre histoire.



L'auteur en compagnie de Jacques Chirac

Les hommes de la Champagne

*L*ongtemps le vin de Champagne a fait vivre toute une population certes bien séparée du rayonnement du produit, mais obligatoirement liée à lui, en parallèle avec une activité consacrée à la culture puis au travail de la laine. Celle-ci provenait des moutons élevés dans la partie moins noble de la Champagne dite "pouilleuse". Un peu plus au nord-est et moins vallonnée, elle ne se prêtait pas à la culture de la vigne. La rationalisation et l'évolution de l'économie ont modifié toutes ces règles socio-économiques.

Je me souviens que jadis, les habitants d'Épernay rêvaient de voir leurs enfants entrer aux Chemins de fer qui étaient un pôle fort de la ville, par sa position sur la ligne Paris-Strasbourg. Si les résultats scolaires ne le permettaient pas, les enfants "entraient" alors aux Caves. L'envolée du Champagne et une évolution syndicale très forte ont inversé le mécanisme. "On" souhaite désormais faire entrer le "gosse" dans le Champagne et si l'on n'y parvient pas, on tente de le faire entrer à la S.N.C.F., encore que la conjoncture ait fait baisser partout les effectifs. Mais il reste tout de même dans toute cette zone un noyau dur basé sur le noble fruit de la région.

Sans se tromper d'étude, il paraît bon d'entrer dans les

rapports sociologiques des artisans de la prospérité du Champagne. Ses élites, propriétaires, étaient généralement issues de la grande bourgeoisie, parfois associée -fortune venue- à une certaine partie de la noblesse. N'oublions pas pour illustrer les faits, que le célèbre Colbert, ministre efficace de Louis XIV, était fils de marchand drapier rémois (petite bourgeoisie). Afin de montrer comme tout se perd, je veux rappeler qu'il y avait trois bustes (petit modèle) de Colbert, très rares, l'un sur le Croiseur de même nom, un deuxième à la Chambre de Commerce et un troisième que j'avais réussi à récupérer pour ma société. Dans les troubles qui suivirent la disgrâce de mon P.D.G. (et la mienne), ce troisième joyau du patrimoine confié à la garde de la nouvelle Direction disparut ... L'hypothèse d'une entrée de la marque dans le Comité Colbert (regroupement d'excellences) l'eut rendu primordial ; las cela reste un vœu pieux.

Les ouvriers de ce temps n'étaient pas particulièrement choyés mais bénéficiaient de ce qu'on appelle aujourd'hui une sorte de sécurité de l'emploi. Leur environnement peut-être, leur perception d'appartenir aux élaborateurs d'un produit de prestige, leur proximité même anonyme avec les Grands du pays, un climat général et régional d'évolution sociale, ont profondément modifié le contexte.

En point de repère, il faut savoir que les Mutuelles (ouvrières) connurent un essor certain dans notre région et que c'est à Reims que furent créées les célèbres Maisons à Succursales Multiples : Comptoirs Français, Familistère, Ets Economiques, Goulet-Turpin, qui - faute de rester intuitives et pionnières - seront emportées plus tard par le système de marketing venu des U.S.A.

Je fus toujours fasciné par le fait que mon grand-père paternel, caviste, chargé de famille, peu payé, peu apprécié de

ses employeurs du Champagne pour activité syndicale, avait trouvé quand même le moyen de s'intéresser à la formation des ouvriers dont il pensait que l'évolution passerait par l'instruction. Il s'y employa de telle manière qu'il fut même fait Officier de l'Instruction Publique pour la part prépondérante qu'il prit dans la réalisation du Certificat d'Etudes pour Adultes. Qu'un Ministre décorât un ouvrier caviste (encombrant), voilà qui laissait à méditer...

J'avais aussi été surpris par la composition de la liste d'otages pris par les Allemands, les 12 et 13 septembre 1914. Pour couvrir leur retraite, les occupants avaient fait désigner par le Maire de Reims une centaine d'otages, menacés d'être " pendus ", si des coups de feu étaient tirés contre les troupes allemandes se repliant. Je n'y ai pas remarqué de dirigeants du Champagne, mais il y avait en tête des secrétaires de syndicats (dont en 4ème position mon grand-père maternel G-C Menu, secrétaire général du Syndicat du Livre), des conseillers prud'hommes, puis après des personnalités diverses, en queue, une belle collection d'abbés. L'analyse pourrait être intéressante mais, là, il n'y a pas matière à travailler correctement et ce n'est pas le sujet. J'en retiens simplement qu'elle est en partie indicative d'un certain indice de notoriété.

Je n'aurai donc garde d'oublier les syndicats dans l'analyse des groupes humains au sein de la profession. Le mouvement socialiste avait trouvé ses troupes dans ce monde ouvrier singulier où les fréquentations étaient en outre facilitées par l'existence (faute peut-être d'autre chose) de sociétés sportives, musicales, théâtrales, etc. Les évolutions politiques, assez rapides, débouchèrent sur une présence forte de la C.G.T. nettement politisée, au point qu'un jour où j'évoquais un problème professionnel mineur avec un délégué, je me vis

rétorquer avec agressivité une allusion à Allende-Pinochet. Quelques décennies après, je n'ai toujours pas compris. Un voyage du comité d'entreprise en R.D.A. me valut, au retour, non pas une analyse commune éventuellement profitable mais une description enthousiaste et idyllique des pays de l'Est, dont on sait aujourd'hui - même les participants - ce que ça valait et cachait.

Ce contexte était accru par la réaction souvent timorée du patronat champenois, soucieux d'éviter les à-coups de grèves plus dramatiques dans cette branche que dans d'autres et fuyant la médiatisation d'incidents dans la chaîne d'un produit dit noble et vendu " cher ".

De même, je n'ai toujours pas adhéré aux tableaux financiers annuels d'un grand groupe qui fondait en une même ligne, son chiffre d'affaires bières et champagne. Évidemment, cela faisait gagner une ligne sur une documentation dont la surface est toujours mesurée... comme si Maxim's mêlait dans son compte-rendu sardine et caviar ! Ma comparaison est d'ailleurs mauvaise car le Code des Impôts l'a bien fait une fois. Mais, on voit, entre amis, la fragilité d'une région pourtant enviée, dont on ne devine pas toujours combien son combat est rude.

Tout cela concourait à l'instauration d'un esprit curieux d'où émanait un côté bourgeois au mauvais sens du terme. C'est la bourgeoisie qui a fait la France par un esprit à la fois mesuré et hardi, or les ouvriers s'étaient embourgeoisés (dans une nuance syndicaliste bien ancrée), les vignerons aussi (dans un esprit arriviste) et les négociants étaient restés bourgeois (mais en ayant relativement perdu ce qui en faisait l'esprit pionnier). Vraiment curieux. Tout cela arrive cependant à s'expliquer. Pourtant malgré une harmonie actuelle

générale et son incontestable notoriété, je reste convaincu que la Champagne aurait pu donner encore mieux dans une évolution hardie.

De nos jours, la situation sociale du personnel des maisons de Champagne est certainement une des meilleures de France, et l'analyse précédente l'explique en partie. Bien entendu, cette situation a eu également ses répercussions sur le monde des vignerons et des coopératives.

On peut dire que la région reste un laboratoire sociologique et économique exceptionnel.

Dynamique, celle-ci avait de tout temps été en pointe. Des foires médiévales de Champagne illustrant Troyes à la création des Maisons à Succursales Multiples à Reims, la région fut à sa manière toujours pilote. Le caractère rude des Champenois ne les a pas conduits à une nostalgie figurative et il n'y a pas eu vraiment de folklore marqué comme cela s'était développé en d'autres régions de France. Il y eut tout juste une culture, et un maintien sympathique des fêtes de St Jean pour le Champagne et de St-Vincent pour le vignoble.

J'ai quand même eu la surprise de trouver un jour des cartes représentant, à Nice, en Avril 1931, la fête des provinces françaises. La mienne montre un groupe d'une trentaine de jeunes filles (bonnet et tablier) formant la figure classique appelée les *ails du moulin* et légendée : la Champagne - Groupe d'Épernay - Vignerons et vendangeuses.

Un groupe a eu grand mérite pour s'employer à retrouver cette culture et à reconstituer les danses anciennes en costumes de qualité, soigneusement étudiés, ce sont les Jolivettes, fort appréciées lors de manifestations. Il y a aussi l'harmonie de la Corporation des Tonneliers, vieille institution, présidée par M. Robert Durand et qui, sous la baguette de M. Alain Fournier présente des programmes de haute qua-

lité. J'ai souvenir de la Fanfare des Tonneliers défilant en tenue de caviste, vareuse-sarrau en rude tissu bleu, tablier blanc et casquette de moire noire. C'était joli et typique. C'est d'ailleurs cette tenue unique qui est revêtue par les sommeliers lors des dîners qui se tiennent dans les divers caveaux de réception de Champagne, et les photographies prises par les convives constituent le meilleur support, à travers le monde, d'un certain art de vivre propre à la Champagne.

Bien que 50 années se soient écoulées, la période de l'occupation est encore trop présente dans les esprits pour ne pas rapporter que la Champagne prit une part active dans la Résistance, ce qui n'est pas pour surprendre. Dans cet ouvrage, comment ne pas rappeler que cela a été illustré par le rôle et la déportation du comte Robert-Jean de Vogüé (et de son bras droit M. Fignerol) tous deux Dirigeants de Moët & Chandon.

Heureusement revenu des camps d'extermination et y ayant découvert toutes les facettes de l'homme en général, M. de Vogüé sut appliquer son savoir-faire dans l'interprofession et dans de nombreuses activités ; il s'intéressa notamment à l'agriculture, exangue et renaissant dans l'après-guerre. C'est ainsi que, jeune expert-comptable stagiaire, j'avais eu à participer à des groupes de travail sous la conduite du comte et de quelques pionniers. Je me souviens qu'une réunion se tint un jour à la ferme de Aulnay-aux-Planches (près de Fère-Champenoise), appartenant à Moët & Chandon. L'heure du repas venue, M. de Vogüé nous fit goûter un vieux Champagne dont je ne me souviens plus du millésime, mais qui fut par la suite déterminant pour mon goût de ces vins typiques. En revanche, j'ai en mémoire l'année d'un marc qui suivit le café : 1890 ! Peut-être dues à l'ambiance de cette fin de repas, les confidences fusèrent et le comte me dit : *Voyez-vous, jeune homme, dans la famille nous portons tous la calotte,*

mais moi je la porte à gauche. On se doute que de tels propos influencèrent mes réflexions pour la suite de ma carrière qui avait connu là - même si ce n'était pas le but - une entrée anticipée dans le monde du Champagne.

M. Fignerol, disparu trop tôt et évoqué un peu plus haut, me fait obligation de citer son frère, brillant courtier en vins de Champagne, connu de tous et parrain de nombreux actuels champenois. Il cèda sa charge à Alain Thiénot (fils de notaire comme le premier Pol Roger). A. Thiénot qui a créé sa Marque de champagne. Celle-ci a une originalité qui fait penser un peu à la démarche novatrice du Belge Vranken ou de Bruno Paillard ou encore un peu avant eux de P. Bergeot, ce que j'appellerai la jeune vague des nouveaux patrons. Nous sommes loin du vieux concept dont je me suis fait le chantre tout en l'adaptant.

Le Champagne Thiénot s'exprime à travers l'équation : une installation, un produit, une vente. Le tout étant évidemment de qualité et bien servi par une implantation réussie, en bord de péage rémois de l'autoroute du Sud, assurant une auto-publicité, mais sans cette touche que j'ai connue, personnelle, affective. J'ai écrit que la subtilité du vin de Champagne vient essentiellement de l'assemblage des divers crus qui éliminent d'eux-mêmes leurs éventuels défauts ou manques pour additionner leurs qualités. Le complexe Thiénot est l'inverse, c'est une entité qui fonctionne seule si l'on oublie un instant la part géniale et heureuse due à son fondateur, et sans défaut serait-on tenté de dire. Le champagne de l'avenir est-il celui-là ? Tous pourraient-ils faire ainsi ? Certainement pas. Mais c'est à connaître.



La Champagne a ses visiteurs

*L*a voie ferrée a desservi Reims en allant vers Charleville et Épernay sur l'axe de Strasbourg, ce qui a facilité les expéditions de bouteilles. Mais, Épernay par le jeu de la vallée où voisinent rivière, route, train et partie basse de quelques Maisons, a bénéficié d'un avantage certain. En effet, des Maisons comme Mercier ou de Castellane jouxtent la voie et les voitures de train spécial peuvent déposer leurs voyageurs-convives à ras du lieu où ils vont festoyer, après visite généralement.

À noter que le jeune Eugène Mercier créa sa marque en 1858 par regroupement de diverses marques existantes, ce qui était original. Il fit utiliser, par la Compagnie de Chemins de Fer, les quelque 100.000 m³ de craie provenant des immenses galeries qu'il fit creuser à la pioche !

Il est donc encore assez fréquent de voir, à l'occasion de galas ou congrès, sagement stationnées, les belles voitures-salons type Pulman de l'Orient-Express. On peut y voir aussi des voitures anciennes et locomotives à vapeur de l'Association AJECTA (B.P. 1 - 77650 Longueville) qui se présente à juste titre comme le " Musée vivant du Chemin de Fer ".

Le Champagne est vraiment le prétexte à la fête et le président Sadi Carnot, en venant visiter Mercier, s'employait

à le démontrer.

Hors les occupants-envahisseurs des périodes de guerre, ou en marge d'eux, de nombreuses personnalités ont visité la Champagne et découvert ses caves. La récente remise de la croix de Chevalier de la Légion d'Honneur à Gérard Boyer (Restaurant Les Crayères - 3 étoiles) montre qu'il y a eu tout de même esprit novateur quand Xavier Gardinier (pour qui j'ai failli travailler) et A. Riboud, lors de leur passage aux commandes de Pommery contribuèrent à faire entrer le Château des Polignac dans le patrimoine gastronomique de la Champagne. Cette mesure a permis à G. Boyer (après son père Gaston à La Chaumière et récemment décédé à 87 ans) de donner la plénitude de son talent et, avec son épouse Elyane, de servir de vitrine fort appropriée à notre produit et à ce superbe château, déjà chanté par Proust, si souvent hôte des Polignac. À noter que, dans un retour historique, M. Gardinier vient de racheter *Les Crayères* au fils d'Antoine Riboud.

Peu avant, c'est Jean-Marie Laborde, homme brillant et président du Directoire de Moët qui, recevant la Légion d'Honneur, rappelle le passage ici du fondateur du 1er Ordre National, Napoléon Ier. Sont passés de nombreux chefs d'Etat français ou étrangers, même le plus anticapitaliste d'entre eux, Kroutchev. Celui-ci a dégusté chez Moët & Chandon un Champagne de son année de naissance, usage pratiqué aussi chez Salon, à Mesnil-sur-Oger. Ayant eu à m'occuper un peu de cette vieille Maison, et voulant lui donner un " plus ", j'en avais esquissé une étiquette jouant sur la forme de la lettre S qui était retenue comme élément essentiel du message visuel. J'avais remarqué que les courbes du graphisme pouvaient s'assortir de celles d'une jolie fille nue, présentée légèrement floue pour sauvegarder les pudeurs et je

l'avais fait réaliser par un des plus grands photographes des revues de mode, Bianchini, avec qui j'avais de bons rapports.

Ceux-ci s'étaient créés d'ailleurs à l'origine autour du Champagne, en fournissant quelques belles bouteilles pour servir de prétexte et d'aide à la pose, aux photos que faisaient réaliser des " mannequins ", avec leurs mensurations. En fait, ce sont des fiches techniques, fort jolies et qui, par leur nature, sont regardées, gardées et regardées à nouveau. Bon support en matière publicitaire indirecte. J'ai eu ainsi quelques jolis " passports " ou " cards-books " de tops qui ont probablement quitté maintenant le métier...

Bref, je suis certain que mon idée d'étiquette discrètement illustrée était bonne. À mon avis, c'est même superbe, mais c'était encore trop tôt.

Cette petite Maison, aujourd'hui dans les mains heureuses de Laurent-Perrier, avait de très vieilles bouteilles en réserve et savait les ouvrir pour des invités de prestige ; il s'agit alors de bouteilles sur pointes, non dosées évidemment. Salon (ne faisant du Champagne que les années millésimées) était surtout connu de personnalités de l'avant-guerre. C'est lui qui a introduit l'appréciation du " blanc de blancs " qui n'était pas prisé à l'époque, au point de valoir beaucoup moins cher que le Champagne classique issu de " noirs ". On sait qu'ensuite il y eut un engouement pas forcément expliqué, mais bien exploité, pour le " Blanc de Blancs ".

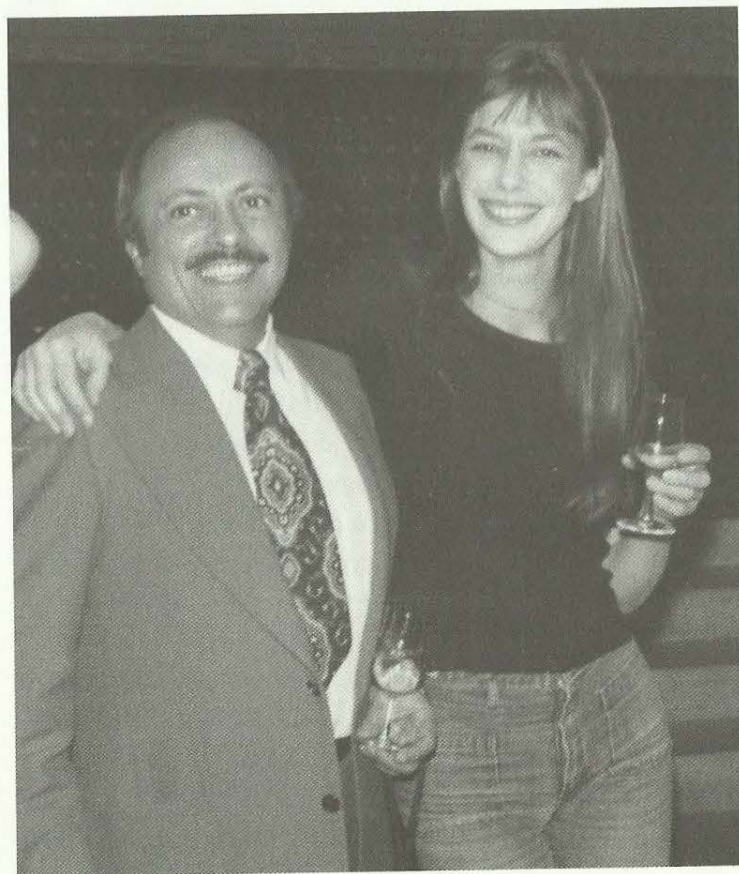


On peut signaler que cette Maison avait été créée et lancée par Eugène-Aimé Salon, homme inspiré, puisqu'il fut un des " Premiers Cent Européens ". C'est dans ce cadre qu'il eut des sympathies marquées pour deux consoeurs, journalistes d'avant-garde : Geneviève Tabouis (bien connue pour ses émissions à la radio suisse pendant la guerre) et Louise Weiss (qui fut la doyenne du Parlement Européen). Le frère (ou le cousin) de la première fut, un temps, mon chef militaire. Quant au président de la fondation entretenant le culte de la seconde, c'est le célèbre égyptologue, le professeur Jean Leclant, secrétaire perpétuel de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres, qui veut bien de temps à autre, malgré ses lourdes sujétions, jeter un petit coup d'oeil pas trop hostile sur mes travaux égyptiens novateurs. C'est dire que le Champagne mène à tout et si je contribue à faire trouver, un jour, de nouvelles salles enterrées à Guizeh, j'aurai devoir d'essayer d'y faire vieillir... du Champagne. Plus sérieusement, on peut déduire que tout cela n'est pas étranger à la diffusion de l'image de marque de notre produit.

Une fausse idée du marché fait que la profession du Champagne a toujours été sollicitée par les divers organisateurs de manifestations et ne peut y répondre. J'ai abordé le problème autrement en incitant ces demandeurs à devenir plutôt des partenaires. Ce fut particulièrement le cas de l'E.S.L.S.C.A. (rue Bougainville dans le VII^e arrondissement de Paris) où le Bureau des Élèves a compris le message et s'est comporté en équipe dynamique de futurs chefs d'entreprises. C'est notamment avec eux que des galas ont été montés et renouvelés, dans une ambiance réaliste, festive et qualitative. Je me souviens d'une soirée à Versailles (entre autres) au profit des oeuvres de Lino Ventura, celui-ci nous remerciant de notre aide et surtout Mouloudji (vedette de la soirée) de la

sienne. Il faut dire qu'ils s'étaient connus dans le cinéma et que Mouloudji était un homme de coeur.

De telles fréquentations génèrent des amitiés égales et le régisseur de l'émouvant Mouloudji est entré en chanson et y a fait carrière; c'est Serge Sala, incontournable ambassadeur de la mélodie, des rythmes et paroles de France, que j'ai retrouvé souvent en croisière, plus tard. Il avait vécu quelque temps -je crois- avec cette délicate vedette de la chanson que fut Nicole Rieu et qui devait être une fille de la Champagne, me semble-t-il. Sa voix jouait d'ailleurs des bulles et du cristal.





Se sont attardés, dans nos Maisons, des personnages politiques ou du showbusiness, du monde culturel ou sportif... Les Livres d'Or des grandes maisons sont en eux-mêmes de véritables pièces de musée, complétés désormais par des photographies qui reflètent la vie de notre monde moderne, dans ses moments les plus heureux.

Une dédicace m'est restée en mémoire, c'est celle du directeur de la Banque de France, qui eut un sourire malicieux en me rendant le livre. Il y avait écrit, empreint d'un pertinent humour : " Merci, Chers Confrères. Je puis vous appeler ainsi car, tout comme vous, j'ai des caves et des liquidités, mais moi...je ne fais pas déguster ! "

Pour tout connaître, ou du moins en savoir plus, il faudra parcourir les livres consacrés au (et à la) Champagne par des écrivains talentueux : M.M. Hollande, Garcia, Magnin,

Krug, Paul Bergeot, le Colonel Bonal, Aimé Adnet, etc.

Je ne voudrais pas oublier le Dr. Tran Ky, personnage au vécu extraordinaire qui a écrit *Vins de Champagne et émotions*, édité par Sauramps. C'est le seul ouvrage que je connaisse dans lequel la compétence du docteur Tran ky, jointe à son professionnalisme poussé, démontre la fonction olfacto-sexuelle du Champagne. Ses recherches l'amènent même à évoquer (p. 97) le scintillement électro-magnétique lié à des amants passionnément unis, tel que l'a fixé sur cliché le biophysicien russe Kirlian. Curieuse coïncidence, c'est en partant des travaux de ce dernier que j'ai pu décrypter l'Ankh (le signe de vie égyptien). Bref, on trouve sous la plume de Tran Ky un doux mélange de poésie et de technicité évoquant par exemple les séquences de l'orgasme inscrites dans l'abîme du système limbique. On ne peut manquer d'imaginer l'heureux amant, une main pour tenir la flûte et l'autre pour tourner le pages, se confiant à la plus douce des maîtresses... Vertus du Champagne ? Le fils et successeur du génial Mercier (à qui j'ai rendu hommage plus haut) avait une jeune " confidente " que les hasards de la vie ont placé dans une partie de mon arbre généalogique. Tant mieux pour eux tous.

Toutefois, je note que la littérature contemporaine consacrée au Champagne n'a pas passionné les éditeurs nationaux car certains ouvrages ont été dû être édités par un ami suisse, de Lausanne, Jean-Pierre Laubscher. Celui-ci - et c'est justice - a produit de très bons ouvrages sur les vins du Léman, ce qui me fait souvenir que c'est précisément du Léman que venait le Suisse de Venoge, créateur de la maison de Champagne sparnacienne.

Cet homme, audacieux, avait quitté une région en difficulté et, en souvenir de la rivière-affluent du Léman qui avait donné son nom à la famille, prit pour marque *Cordon Bleu*. Il y avait aussi une raison peut-être philosophique, pré-

cise, au terme et à la couleur, mais en tout cas il en a ajouté d'autres, sans chercher à les exploiter toutes... Détail amusant, quelques années après, la Maison Mumm, sans doute séduite par l'idée, créa le Cordon Rouge. Mais la base de la démarche n'avait pas de fondement tel que celui évoqué un peu plus haut et la Maison Mumm - comme j'ai eu à le lui rappeler un jour - n'a pris le rouge que parce que cette couleur était disponible. Mais, subtilité redoutable échappant à un étranger, les mots cordon rouge faisaient penser à la Légion d'Honneur, rouge. Indignés (alors qu'ils auraient pu être flattés), des membres de l'Ordre retournèrent leur décoration à la Grande Chancellerie. Dans mon for intérieur je souris car la création, fin 1963, par le Général de Gaulle, de l'Ordre National du Mérite (de couleur bleue) aurait pu provoquer les mêmes problèmes à de Venoge pour le Cordon Bleu, mais la chronologie ne jouait pas dans le même sens et les temps n'étaient plus les mêmes.

Le Champagne c'est l'histoire de France, des hommes. Pour moi, cela ponctue toutes les étapes de ma vie. D'abord dans des suites inattendues de la conflagration mondiale. Winston Churchill dont j'ai visité, avec les généraux anglais qui nous recevaient, l'abri/P.C. londonien, y avait toujours une bouteille de Pol Roger, habitude qu'il a conservée dans tous ses lieux de séjour et qui m'a été confirmée, au Maroc, à La Mamounia.

On a su aussi que c'est au champagne Bollinger tradition 1973, que fut célébré, le 29 Juillet 1981, le mariage de l'infortunée Lady Diana Spencer avec son H.R.H. The Prince of Wales, mais ce que l'on savait moins - le temps passant - c'est que déjà l'ancêtre de Charles (le futur Edouard VII, alors qu'il n'était lui-aussi que Prince de Galles) était un habitué de cette marque. Il se contentait de demander à l'un de ses ser-

viteurs : a bottle of the boy. Le mot avait dérapé et était devenu bhoy. C'est ainsi que dans la bonne société anglaise on demandait une bouteille de Bollinger ! Charles étant un grand voyageur, Bernard de Nonancourt eut l'honneur de le recevoir chez Laurent-Perrier, à Tours s/ Marne.

Plus modestement, c'est Bill Millin que je reçus, deux fois. C'était le " Piper " personnel de Lord Lovat ; ils s'étaient illustrés en franchissant sous la mitraille, aux premières heures du débarquement, Pegasus Bridge, que j'ai découvert bien plus tard évidemment et qui vient d'être restauré. Cela s'est fêté au Champagne (et un peu au whisky). En tout cas, l'étape champagne était moins dangereuse mais l'homme à la cornemuse était aussi ému, dans l'obscurité de nos caves !

Pour revenir donc chez nous, sans quitter tout à fait les *Britishs*, je dois dire que j'ai été sensible aux chanteuses Anglaises, Pétula Clark (suspectée de s'être attendrie un peu sur le Champagne) et Jeanne Birkin, cette dernière étant la fille d'un officier anglais qui s'était illustré à plusieurs reprises au cours du dernier conflit. Jeanne a toujours été d'une grande gentillesse, trop grande peut-être car elle refusa de goûter au "lapin à l'ancienne" préparé en son honneur. Elle expliqua son refus par le fait d'avoir élevé un petit lapin sur son balcon ; ceci me fit craindre pour le bon déroulement du déjeuner, car le dessert étant une charlotte aux framboises, je me dis que si elle en avait fait pousser sur son balcon, ma seule



issue serait le sort de Vatel...

J'ai été étonné par Serge Gainsbourg qui, découvrant mon briquet Zippo, m'expliqua comment il l'allumait d'un geste sur la cuisse quand il avait trouvé le sien dans son paquetage de la 2ème D. B. (détail ignoré sans cette confiance). J'ai été surpris par l'intelligente curiosité du Comte de Marenches, ancien aide camp du maréchal Juin lors de la campagne d'Italie et promu, plus tard, Directeur des Services Secrets français, le SDEC (Service de Documentation, Espionnage et de Contre-Espionnage) devenu aujourd'hui la D.G.S.E.. Voyant le Comte très attentif devant les explications données en cave obscure, comme s'il avait encore à apprendre, j'ai songé aussitôt au clin d'oeil du destin qui rapprochait la scène de la devise du SDEC : *Nox generat Lumen*.

Que la Nuit générât la Lumière ? Le Champagne s'y est largement employé. Alors que les Centres de Congrès n'avaient pratiquement pas commencé à exister, la disponibilité en locaux, parkings, installations annexes et services a fait des Maisons de Champagne un lieu privilégié de manifestations de toute sorte, au carrefour des Autoroutes de l'Europe. Mais il fallait sortir des banquets classiques ou des pures activités de clubs-services. Il fallait sentir l'évolution inéluctable des manifestations économiques et leur énorme répercussion festive, meilleur moyen de promotion.

Mon Président P. Bergeot, le premier à transférer intégralement une Maison de Champagne qui ne pouvait s'agrandir là où elle était, eut l'idée d'équiper la nouvelle installation d'un vaste caveau à double usage. Il permettait à l'époque voulue de travailler les bouteilles sur pupitres, ce qui laissait ces locaux libres à la saison des manifestations. Quelques équipements annexes rendaient cette salle la plus adaptée aux diverses opérations de réception (cuisines, toi-

lettes, etc.). Une rampe venant de l'extérieur permettait même d'y accéder pour les véhicules techniques qui avaient à descendre de la surface. Ce fut d'ailleurs, un jour, l'occasion de présenter ainsi, en fond de cave, des berlines de luxe dont le public se demandait bien comment elles avaient pu arriver là.

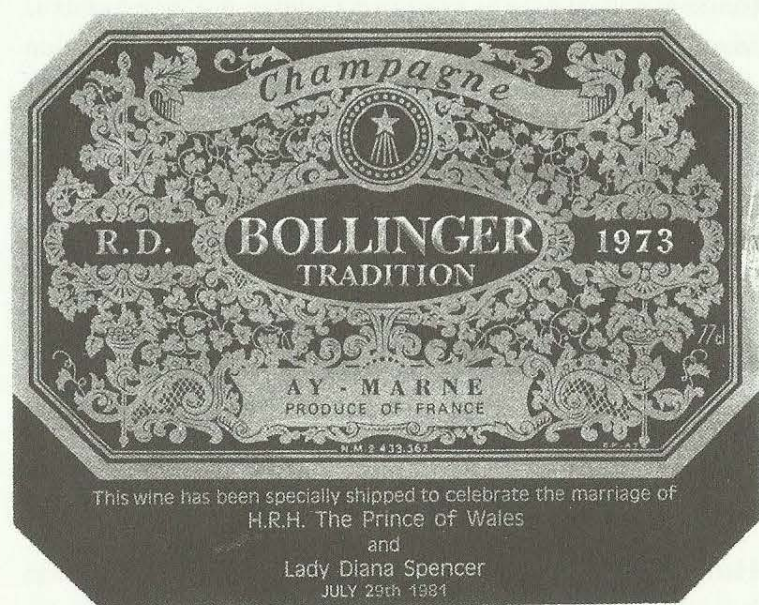
Nous avons instauré un principe de décor à base de pupitres déclassés ; nous le reprendrons plus tard ainsi que la construction de lustres à partir de fonds de foudres ou de tables faites de plateaux montés autour de tonneaux. Cette unité d'emploi est une des formes de ce que peut être la classe en Champagne, une classe rustique mais authentique.

Dans le cadre de mes fonctions, j'y ai reçu, ou aidé à recevoir, moi-même secondé par des collaboratrices efficaces (Anne-Marie de Medts, Françoise Gautier, Michèle Landais, Mireille Fené, etc.) le premier Salon des Hauts de Seine décentralisé, les Peintres Témoins de leur Temps, le Salon Comparaisons, les Artistes Français, les peintres Chapelain-Midy, J. B. Valadié (le peintre de la Femme), Mesmin (le seul contemporain exposé à l'époque à Moscou), Langlet, Amalvy (un des derniers peintres fauves), Arnaud d'Hauterive, devenu plus tard le Secrétaire Perpétuel de l'Académie des Beaux-Arts, Martinetto (l'homme qui fit revivre un village savoyard), Barbiéri (exposé au Vatican), le sculpteur Osouf, auteur de magnifiques eaux-fortes, rudes au point que dans la présentation de l'artiste, je dis qu'elles me semblaient avoir été dessinées non pas à la plume mais au... burin, etc.

C'est aussi le célèbre photographe anglais David Hamilton. Remarquant qu'il paraissait s'intéresser davantage à nos jeunes collaboratrices plutôt qu'aux bouteilles, je lui avais demandé s'il cherchait de nouveaux modèles car on sait qu'il s'était spécialisé dans les photos, légèrement floues, de jeunes filles en fleur. Ironique, et un rien provocateur, je

m'inquiétais de savoir ce que devenaient les anciennes. Imperturbable, il me répondit qu'il m'inviterait à Londres. Devant ma surprise manifeste, il m'ajouta, très british : " ...pour les soldes ! "

De leur côté les pianistes apprécieraient le modulé des sons en ces espaces profonds, de Charles Dumont (qui se souvenait qu'Édith Piaf testait toujours à Reims ses nouvelles tournées) à G. Cziffra (rappelant que dans la vie le futile touche le dramatique car le père éploré pleurerait son fils autre grand artiste), en passant par Rhoda Scott, la merveilleuse organiste de jazz (qui jouait pieds nus pour mieux sentir ses pédales), Bill Collman (qui ne jouait déjà plus), etc.



Que reste-t'il ...

... *d*e nos amours ? Tout. Mais revenons au Produit. De la matière première que l'on a étudiée, on peut passer aux " issues ". Que deviennent, après pressurage, les peaux vidées de leur précieux contenu et n'enrobant plus que les pépins. Les " aîgnes " sont livrées aux distillateurs pour faire de l'alcool. Celui-ci, pour la partie la moins belle sert à honorer des prestations légales de fourniture d'alcool pour l'industrie et la partie la meilleure permet d'élaborer le fameux Marc de Champagne. Son goût est peut-être un peu rude mais on l'apprécie bien, dehors, en parcourant les vignes en hiver. Il est plus subtil et bien marié dans les aussi célèbres bouchons de chocolat au marc, qui ont évidemment la forme d'un petit bouchon de Champagne et souvent présentés dans une vraie bouteille au fond découpé.

Ancienne dompteuse, habile aussi aux pinceaux, devenue restauratrice, Jeanine Adin, qui tint longtemps le Relais de Sillery, vieux relais de diligence au pied du château détruit lors de la 1ère guerre mondiale, avait créé un magnifique gâteau imbibé de marc, le Chancelier Brûlart. On peut retrouver aussi le marc comme base d'un sorbet servi en milieu de repas ; si le nom de " trou normand " est ancien, celui de trou champenois s'est désormais imposé. Enfin, une glace vanillée, garnie de petits raisins style Corinthe, parfumée au marc, a vu naturellement le jour et fut présentée sous

forme de bouchon, en dessert.

Tout cela est différent bien entendu de la Fine de Champagne qui est le fruit de la distillation du vin de champagne lui-même. Cela pourrait faire penser, goût de terroir mis à part, aux Cognacs et Armagnacs issus, comme on le sait, de la distillation des vins de ces régions, où les mots de *fine champagne* ont cours, ce qui pourrait créer une confusion, mais ce sont deux appellations cousines et différentes.

Et le Ratafia ? Moins connu, mais fort apprécié, il se rapprocherait du Pineau des Charentes, dont la technique de fabrication est la même. Elle consiste à partir du meilleur jus de raisin soigneusement sélectionné à la vendange. On en empêche la fermentation par l'adjonction de moins de 20% d'alcool à 95° de manière à obtenir un produit fini titrant 18°. Après repos et un vieillissement mesuré, jouant du fût ou du magnum, on obtient une sorte de vin doux, naturellement sucré, tranquille, dont le bouquet est bien celui de la Champagne, fort agréable au palais.

À l'origine du terme, il se dit qu'après une réunion entre ecclésiastiques, traité signé, l'un des moines s'écria en conclusion *Rata fiat*. L'aubergiste leur apporta un breuvage inconnu pour fêter la ratification du traité mais fut incapable d'en donner le nom. Le moine, illuminé par sa citation latine, trancha : Ratafia ! Mais, curieusement, j'ai découvert que le terme s'est promené en France car pour avoir écrit une dizaine de livres sur l'Égypte, j'avais découvert un jour que Mme Bougy, épouse d'un banquier grenoblois avait donné à Champollion, une bonne provision de ratafia de Grenoble pour que le grand homme pût en boire sur les bords du Nil, à la santé de ses amis dauphinois. Cependant, d'après une lettre de Champollion du 29 juillet 1928, c'est dans " l'ex-

plosion du champagne ", qu'il présenta le commandant et l'état-major de leur navire l'Eglé aux membres de l'expédition. Tout cela explique pourquoi si je fus sensible à une rencontre parisienne avec Soraya (répudiée et veuve du Shah d'Iran), je le fus peut-être encore plus en recevant la Reine Farida (veuve du Roi Farouk d'Égypte). Serait-ce parce que je l'avais trouvée sublime en nos caves, flûte en main ; cela me faisait penser à l'Égypte, dont j'ai percé pas mal de mystères. Encore une affaire de veuves ...

On dit aussi que " Ratafia " serait un mot créole, à ne pas confondre avec " tafia " désignant une eau-de-vie de qualité très médiocre, connue par les exploits des pirates des Caraïbes.

Les Champenois préférant évidemment privilégier le Champagne comme apéritif, le ratafia est davantage conseillé pour son emploi en cuisine : par exemple dans le melon (au lieu de l'habituel porto) ou pour faire macérer les foies gras.

Ces produits n'entrent pas dans l'élaboration de deux spécialités régionales : le pain d'épices et les biscuits. La première est fort ancienne, antérieure à sa cousine de Bourgogne et la seconde se répartit en deux présentations, le biscuit dit à la cuillère et le Biscuit rose. Comme chacun le sait, le mot " biscuit " vient d'une cuisson lente, faite deux fois. Évidemment, même si ce n'est pas du meilleur style, l'un et l'autre peuvent se tremper ... dans la coupe ou la flûte. C'est une vieille habitude française et je me souviens l'avoir même vu pratiquer dans les " Deux-Sèvres " où à l'instar de Rabelais, mes hôtes trempaient le gâteau au nom de *fouasse* dans leur verre de vin rouge. Cependant, le *biscuit à la cuillère* a nettement évolué comme élément de base pour pâtisseries comme la Charlotte. Le second est fréquemment présen-

té, lorsque l'on sert le Champagne, en accompagnement, pour qui ne voudrait pas boire sans prendre quelque " amusement solide "; le biscuit rose ne trahit pas trop le goût du champagne et il a l'avantage de ne pas se déliter lorsqu'on le trempe. On pense qu'il est né vers 1691 à Reims où l'on trouvait encore une quinzaine de fabricants il y a une soixantaine d'années. Aujourd'hui, il n'y a plus qu'une maison : Fossier. Chacun connaît ce petit biscuit, rectangulaire, rose, recouvert d'une fine pellicule de sucre fin.

Je n'insisterai pas sur les sauces qui s'élaborent au vin de champagne lui-même, pour apporter encore plus de subtilité aux poissons par exemple. Les sauces au Champagne sont fréquentes. À l'inverse, pour donner du corps, c'est au vin de Bouzy qu'il sera fait appel pour le célèbre coq au vin.

En tout cas, un homme a fait beaucoup pour rapporter les échos de la Champagne qui ne le remerciera jamais assez, c'est Hubert Claisse, Grand Reporter à l'Union. Il savait tout et " savait " le dire.

Comme pour le folklore, les traditions culinaires de Champagne n'avaient guère laissé de traces, si ce n'est la célèbre potée (à l'instar toutefois des autres régions à quelques détails près). Aussi avais-je eu l'idée, pour l'ennoblir, de faire retirer la poule après cuisson de l'ensemble et la faire servir, seule, avec une sauce blanche (au champagne). Elle enchaînait sur le bouillon accompagné de croûtons. Ensuite pouvaient venir, sur plateaux, les charcuteries cuites, odorantes, et les légumes. Évidemment, comme fromage c'était le *maroilles*. Pour les desserts, il y avait le choix mais je n'aimais pas qu'on en vienne à la " tarte aux raisins ", dans la mesure où l'on comprend que ce n'étaient pas les raisins de la région. Je n'étais pas contre la " tarte au flan ".

Sur les charcuteries on pouvait utiliser de la moutarde et un fabricant a eu l'idée d'en faire au vin de champagne et présenter son produit non pas en petit pot mais en petite bouteille faisant penser à celle de Champagne.

Hervé Liégent, l'homme des affiches, excellent cuisinier, eut-il grand mérite à rechercher les recettes anciennes à travers les cahiers des grands-mères pour les appliquer dans son restaurant Le Vigneron à Reims. Au sommet des grands établissements de Champagne, il y a le talentueux Gérard Boyer qui, avec son épouse Elyane et ... ses trois étoiles évoquées plus haut, officie au magnifique Château des Crayères. C'était celui de la Princesse Henri de Polignac où, avant cela, j'avais eu le privilège d'assister à la remise de la Croix d'Officier de la Légion d'Honneur à la Princesse, par le Maréchal Juin, le 13 septembre 1958. Cette femme admirable était aussi une "veuve" comme tant d'autres dans les diverses couches de la société champenoise et parmi ces femmes devenues chefs d'entreprise, (son mari capitaine au 103^e Régiment d'infanterie) étant tombé en 1915, à Auberive dans la Marne.

On dit qu'il n'est de bon repas sans fromage et quant à ceux-ci c'est le général de Gaulle qui a défini leur nombre comme significatif du comportement des Français. Alors, quitte à faire tomber certaines illusions, je dois dire qu'il n'y a pas de grands fromages régionaux. Certes, on en trouve de très bons, mais à production limitée ; les " Rois " ne sont pas de chez nous. Le célèbre Maroilles dit des vendangeurs vient de nos voisins un peu plus au nord, en Thiérache. Né au Xe siècle, il s'est appelé successivement craquegnon, manicamps puis monceau. Plus proche est le Chaource, de l'Aube, même si le bourg n'a plus de fromagerie ; le marché se partage maintenant entre quatre fabricants, sur l'Aube et l'Yonne. Il était

blanc et onctueux, ce que je n'arrive pas à retrouver, bien que j'aie tenté de l'expliquer, en vain, au service "consommateurs"... Il y a aussi le cendré de Champagne et le fromage de l'Abbaye d'Igny. Plus loin à l'ouest, il y a aussi le fameux Brie. Mais tout cela est de bon voisinage. Enfin, la mode a fait se développer dans la région quelques bons chèvres fermiers, et il est expliqué par nos cousins de la vallée de Loire que le vin d'accompagnement du fromage de chèvre est le " blanc ". Alors...

Voilà ce qui peut s'apprécier dans les festivités de la Saint-Vincent entretenues de manière quasi intime dans nos villages, mais notamment dans les " disnées " des deux grands chapitres (printemps et vendanges) organisés par l'Ordre des Coteaux. C'est une confrérie classique -et de classe- partie de l'idée d'un négociant génial trop tôt décédé, Gaucher, installé rue Ponsardin à Reims, aidé d'amis qui n'appartenaient même pas à la profession. Il s'inspira de quelques traditions anciennes et les glissa dans un rituel emprunté ailleurs, le tout filant allègrement vers le succès. Aujourd'hui, le Conseil Chapitral est composé de négociants et de vigneron, qui intronisent de nombreuses personnalités étrangères. L'Ordre avait été marqué par la forte personnalité de Georges Prade, journaliste gastronomique, à la plume talentueuse et aux relations internationales multiples. D'autres confréries, plus locales, contribuent à diffuser une certaine image et une non moins certaine ambiance

Flirt avec les pierres et l'histoire

Le Champagne a trop de rayonnement pour ne pas s'être impliqué dans la spiritualité. Je veux dépasser la pose récente de vitraux dans la petite église de Rilly-la-Montagne qui montrent la consécration du vin, fruit de la vigne et du travail des hommes.

Je veux faire allusion aux vitraux offerts à la Cathédrale de Reims, par la Corporation du Champagne et les professions annexes. Oeuvre du maître-verrier Jacques Simon, ils sont au transept sud, en remplacement de ceux détruits au cours de la première guerre mondiale.

Le Comité à qui cette initiative est due comprenait des noms célèbres : princesse de Caraman-Chimay, comte Raoul Chandon-Moët, M.M. Ducellier, Dargent, Budin, Clignet, Mérand, Pierre Taittinger, général Guy d'Alès, comte Charles de Polignac, etc.

Ce n'est pas unique dans l'histoire, mais il est bon de savoir que la cathédrale des sacres, qui a vu passer tous les rois de France (sauf deux), puis Charles de Gaulle et Adenauer pour la grande réconciliation, le 8 juillet 1962 (confirmée par J. Chirac et H. Kohl le 5 juillet 1987) est ainsi partiellement éclairée sous les auspices du Champagne.

Celui-ci ne fut pas présent en direct lors des cérémonies d'inauguration de la cathédrale restaurée, les 8 et 9 juillet

1938, mais il fut de toutes les festivités annexes, très nombreuses. En effet, outre le Président de la République, on pouvait voir le Cardinal Légat, de nombreux Cardinaux Français et Étrangers, dix Camériers de cape et d'épée, de S.S. Pie XI, deux Camériers Secrets en uniforme noir, huit Camériers en uniforme rouge, des Chevaliers de Malte et d'autres de l'ordre équestre du St-Sépulcre, une multitude de personnalités civiles et militaires, un demi-millier de choristes, les troupes de la garnison et cinquante pelotons de la garde républicaine mobile ! Le Champagne a coulé à flots partout.

Quatre jours avant, c'est un cortège plus réduit, moins officiel, mais fort appréciable pour la profession, qui était venu déguster le Brut Impérial 1928 de Moët & Chandon : deux cents membres de la Chambre Syndicale des débits de boissons de la Seine. À l'occasion de la récente béatification (contestée mais jumelée à celle du bon Jean XXIII) de S.S. Pie IX, je découvre dans mes archives relatives aux Chandon, que P. Chandon de Briailles était Comte héréditaire Romain et ancien Camérier d'honneur de S.S. Pie IX.

On ne peut reprendre tous les événements de cette nature, mais sept ans plus tard, le 7 mai 1945, à 02 h 41, l'acte de reddition des armées allemandes était signé à Reims, entraînant les départs joyeux de bouchons partout dans la cité. On n'était plus dans une recherche de qualité, de millésime ; la moindre bouteille de champagne gardée en cave, cachée, faisait l'affaire. On entendait les explosions joyeuses remplaçant celles des obus et bombes. Je m'écarte peut-être du sujet, mais cette signature (qui sera répétée le lendemain à Berlin) avait lieu dans le collège que je fréquentais, à la façade de briques (la fameuse " petite école rouge "). L'État-Major Allié en occupait une grande moitié, les élèves étudiaient dans le reste... mais voyaient l'animation. Cinq jours

après, le 12, c'est bien au Champagne que la Municipalité recevait et fêtait D. Eisenhower, fait citoyen d'honneur de la Ville. Toutes les photos de presse montrent Ike, devant la rangée de flûtes, regardant la médaille de la Ville. Épisode peu connu : le 13 ou 14 novembre 1944, deux mois après la libération de la ville, alors que le généralissime n'avait pas encore installé son P.C. (le S.H.A.E.F.) à Reims, il y était déjà venu quasi-incognito. Il y rencontrait rapidement W. Churchill, venu spécialement en train et qui devait aussitôt regagner Londres. On peut penser que la présence de ce dernier justifiait quand même une bouteille de ... Pol Roger.

Mais une énigme subsiste, liée indirectement encore au Champagne. Qu'avait donc à se dire ces deux hommes ? Après les V1 et V2 qui dévastèrent le sud de l'Angleterre, il se pourrait que des V3 étaient prêts à y porter aussi l'arme nucléaire peut-être plus imminente qu'on ne le pensait, auquel cas l'ultime offensive de von Rundstedt aurait été alors destinée à faire gagner le petit délai encore nécessaire.

À ce moment-là ? Pourquoi Reims ? Je lance une énorme hypothèse dans mon livre " Les Engins, l'Espace et ceux qui les occupent ". Elle vise un autre interlocuteur possible de ces deux hommes et l'affaire pourrait aller très loin. Au même moment, en effet, était bizarrement incarcéré à Reims (alors que l'Allemagne n'était pas encore occupée et que l'homme n'avait plus de poids) un Nazi notoire : von Papen. Un bref temps chancelier, c'était l'artisan de l'Anschluss (annexion de l'Autriche par le Reich) et naturellement il fut étroitement lié à J. von Ribbentrop, le Ministre des Affaires Étrangères du IIIème Reich ! On peut imaginer de nombreuses hypothèses, mais pour le moment, ici, je retiens que par un clin d'oeil du destin, ce dernier homme était - comme je l'ai écrit plus haut - l'ancien représentant de Pommery !

Enfin, d'un style très différent, mais que la Champagne ne peut oublier, c'est Jean-Paul II qui viendra à Reims pour commémorer le baptême de Clovis, le 22 septembre 1996. Par un clin d'oeil d'en-haut, la seule aire suffisante pour accueillir les fidèles fut la Base Aérienne voisine, de Courcy... ce qui était dans la logique des choses.

Pour garder sa part au " mystique ", je ne voudrais manquer de signaler, en matière de grands rassemblements, que le fameux " Mont Aimé " est en Champagne, près de Bergères-les-Vertus. C'est là que, le 10 septembre 1815, l'Empereur de Russie Alexandre Ier, celui d'Autriche et le Roi de Prusse, firent défiler 350.000 soldats russes. Pourquoi là ? Mystère. Ce coup de force dans un endroit a priori totalement inconnu des trois triomphateurs interpelle et paraît justifier une imprégnation templière, cathare, peut-être même davantage... Je ne résiste pas à l'envie de relater qu'en matière de pratique druidique, le rituel doit se pratiquer sur un endroit figurant l'axe terre-ciel et réunissant deux conditions essentielles : être aimé et être situé sur un lieu tellurique. Pour ce dernier point je ne sais pas, mais pour le premier, indiscutablement, il ne peut être davantage aimé qu'en étant appelé ainsi.

Mais, une fois encore, ne nous trompons pas d'ouvrage...

Profitant de volumes et d'espaces autant privilégiés que libres des installations des Maisons, de nombreuses manifestations et enregistrements pour la T.V. ainsi que de multiples galas s'y sont déroulés.

Cela n'est pas venu naturellement. Pour certains dirigeants, c'était même de mauvais goût, il était plus noble de faire venir une personnalité de la Presse ou un avion d'Anglais et les recevoir de manière classique ! Mais, j'avais été marqué

par la réponse du Prince de Polignac (Pommery et apparenté aux Grimaldi) à un candidat Directeur des Ventes : *On ne va pas au client, c'est lui qui vient à vous*. Ce n'était peut-être pas faux dans le concept antérieur, mais cela ne correspondait plus du tout au contexte de l'économie d'après-guerre. C'est un Marquis de Polignac qui avait décidé, en avril 1913, de la création d'un extraordinaire parc d'entraînement aux sports axé sur l'Hébertisme (méthode naturelle d'épanouissement sportif). C'est une initiative due au Champagne.

Pour autant les grandes fêtes du Champagne organisées alternativement dans un cru -ce qui fut tenté à plusieurs reprises comme expliqué- servaient peut-être le prestige général du Produit mais pas en le tirant vers le haut et se doublaient de rivalités inévitables entre vigneron.

Il n'était plus question de renouveler le " sponsoring " de Ruinart qui subventionna la 2ème traversée de la Manche, vers l'Angleterre, le 21 mai 1910 par Jacques de Lesseps et un aller-retour, le 2 juin de la même année. C'était d'actualité, une actualité noble et pleine de risques ; il fut d'ailleurs émis, chaque fois, une vignette par le Champagne Ruinart Père et Fils. Il faut dire que l'attention du public avait été attirée sur l'aviation suite à la Grande Semaine d'Aviation en Champagne, un an avant, fin août 1909. La région marquait le monde et le Champagne avait coulé à flots.

Aujourd'hui, dans un souci de préserver une certaine classe, L.V.M.H. qui possède Ruinart, ne s'intéresserait plus à l'aviation, dépassée ; il a d'ailleurs oublié aussi l'émotion du retour -que j'avais évoqué- des fameuses petites voitures bleues sur les circuits. Ce n'est plus Moët qui jaillit à flot -image longtemps incontournable- aux arrivées de " formule 1 ", Mumm a pris la place volontairement libérée.

C'est ainsi qu'avant même d'entrer dans la profession, l'idée m'était venue surtout d'actualiser et de faire venir le client mais de manière groupée, attractive et noble. Je savais parfaitement que les fameuses installations, vastes, non prévues pour cet usage, souffraient quand même d'insuffisances, ne serait-ce que dans l'accès et la circulation, sans même insister sur l'absence de toilettes. Je me souviens que dans une soirée de cadres de réserve, assez chic, qui se déroulait dans le caveau d'une prestigieuse Maison, l'épouse d'un officier anglais, gênée, ayant apparemment cherché en vain les fameuses toilettes, se décida enfin à se renseigner auprès de moi. Je lui dessinai sur son menu un plan assez complexe lui permettant d'accéder aux convenables mais lointaines commodités réservées au personnel des bureaux. Voyant son désarroi, et voulant trancher en militaire, je décidai d'en rire et lui indiquai un proche escalier obscur donnant sur une arrière petite cour où étaient les W.C. de cavistes. Je lui dis compatissant : but here, near... emergency way !

J'étais tout de même assez lucide et j'ai tiré la leçon de l'événement, heureusement aidé par un Président dynamique et bon analyste. Ce fut l'envolée, aidée et comprise par ce journaliste qui n'a jamais mesuré son aide ni son talent, H. Claisse, que j'avais jadis connu au Journal. D'autres Champenois, talentueux et un peu plus argentés, l'avaient également compris, tel Bernard de Nonancourt (ancien résistant, ami de l'Abbé Pierre) qui a imprégné de sa forte personnalité nombre de manifestations, dont diverses très parisiennes. C'est cela le Champagne !

Ceux qui m'ont marqué

En tout cas, de notre côté, la carte fut jouée et ce fut l'occasion de généraliser ce qui ne se faisait pas avant, y compris de grandes expositions de peinture (alors que les Galeries n'étaient qu'entrouvertes) avec l'aide de Bernard Leroux et même la création d'une fondation de peinture sous l'égide de Jacques Buchwalter, génial précurseur d'un type d'expression destiné aux jeunes jusque-là oubliés de tous. Ce fut l'occasion aussi pour de grandes vedettes de découvrir ce monde fabuleux et d'y apprendre (enfin) comment s'élabore ce produit féérique indissociable de leur activité.

Je n'ai jamais oublié les moments précieux passés avec : Varel & Bailly, Claude Barzotti (qui en avait oublié l'Asti Spumante), Franck Alamo (en voisin), Juliette Gréco (la muse de St Germain des Prés), Gérard La Viny (apportant le rythme des Antilles), le truculent Pierre Doris, la douce Betty Mars, (tous deux prématurément disparus), Alain Mimoun, tellement habitué à courir en plein air qu'il avait une sorte de pudeur religieuse à arpenter les caves. Il est bien que la Champagne l'ait honoré car aux Jeux Olympiques de Sydney, la Fédération oubliera de l'inviter, lui le précurseur qui eut quatre médailles olympiques !

Ce furent les Charlots, Bernard Fresson (revenant à ses racines rémoises), Louis Velle, Annie Girardot, Nino Ferrer

Ben Woodson Young

AVANT-PREMIÈRE
URSULE ET GRELU

le Lundi 14 Janvier
1974



Annie GIRARDOT et Bernard FRESSON

Amical Suvien
de
Ursule
A. Girardot
et Grelu
Bernard Fresson

DEJEUNER
ET
INTRONISATION DANS L'ORDRE DES
COTEAUX

MENU

MENU

Полжаренный лангуст на белом масле

Шербет с шампанским коньяком

Жаркое - ягнтятина из Шампани, смешанные зелёные бобы

Шампанские сыры (Шаурс, Маруаль, Сандре из Шампани, Монастырь д'Иньи)

Мороженый меренговый торт с клубниками

Кофе

- Deux langoustes grillées au beurre blanc
- Sorbet au Maro de Champagne
- Agneau blanc de Champagne 100%, haricots panachés
- Fromages de Champagne
- (Chamours - Haricots - Cendres de Champagne - Abbaye d'Igny)
- Vanille glacée aux fraises
- Café



(sans le téléphone), Juliette Mills (comédienne devenue peintre), des Clodettes (Patricia, à la luxuriante chevelure noire comme elle, extraordinaire danseuse disait C. François après son départ de la troupe, ou Clara qui, installée désormais comme restauratrice aux Antilles, évoque spontanément son étape champenoise), Lauraine Bracco (non dévêtue cette fois), Jean Lefebvre l'acteur, un autre Lefèvre, l'écrivain, Bernard Menez, Mathé Altéry (retrouvant dans les salons un peu-vieille-époque le faste des opérettes), Hugues Aufray, Rika Zaraï qui n'avait pas encore abordé les tisanes et ancien sergent-chef (comme je le fus moi-même) a permis que nous échangeons des souvenirs... de caserne, Corinne Hermes (couronnée par l'Eurovision), Serge Lama (explosant de joie, tonitruant), Herbert Léonard (d'abord timide), un autre Herbert, trop tôt disparu, Pagani, Marie Myriam qui, si elle a dit croire aux esprits croit encore plus au Champagne, Le Poulain (croyant aussi au paranormal et aidant peut-être, d'en haut, les sphères spirituelles du champagne à se manifester), Stéphane Grapelli (dont le violon a longtemps continué à imprégner le caveau de réception), la Compagnie Créole (encore unie autour de Clémence), Diane Tell dont les yeux extraordinaires ont fait vibrer le cristal de ma flûte et idéalement née un 24 décembre..., Mylène Demongeot, Jacques François, Raymond Aron dont le verbe improvisé valait la plume préparée, la speakerine Jacqueline Huet, etc., tous intéressés voire passionnés. Thierry le Luron, qui a si bien imité tant de personnalités, heureux de son passage, m'a confié que : le Champagne, lui, était inimitable.

Pas imitateur mais brillant illusionniste, Gérard Majax, passé presque par hasard, ne réussit à faire disparaître le contenu de sa flûte qu'en portant un toast...

Il ne me faudrait pas oublier le Général Biard, Grand Chancelier de la Légion d'Honneur et Chancelier de l'Ordre

National du Mérite, venu remettre cette décoration au P.D.G. Paul Bergeot et découvrir en même temps la section de la Marne de cet Ordre. Nous avons reçu deux ambassadeurs Américains successivement, ceux de Turquie et du Japon (tous deux sous haute protection à l'époque), Pierre Cardin et ses propres invités, pour qui les caveaux avaient été décorés en fabuleux Maxim's d'un soir, et un homme qui fera ensuite un grand parcours... Jacques Chirac, cela à plusieurs reprises, puis Roger Hanin, le célèbre beau-frère de qui vous savez (et de taille impressionnante), des généraux revenant de manoeuvres (en tenue de combat), le général J-L Chrétien (revenant lui de l'Espace), J-J Lafon (entre deux voyages à Toulouse), Nicolas Peyrac, Chantal Nobel (avant son accident) ou la délégation chinoise de l'industrie lourde ou même la première Association de Femmes cuisinières, ou encore la délégation politique de l'armée soviétique (composée de généraux se prétendant simples colonels) et même un groupe d'aveugles de la 2ème D.B. ! La visite fut axée sur les effets olfactifs, les bruits et le toucher.

Ce n'était pas le même jour, mais Timbaliers et Trompettes de la fanfare de cavalerie de la Garde Républicaine étaient volontiers descendus de cheval pour parcourir, à pied, les caves. Même les Gilles belges rompirent avec leur fameuse marche, deux pas en avant, un en arrière - ou trois pas en avant puis deux en arrière- pour s'arrêter, médusés, devant les masses de bouteilles. Les analystes financiers y oublièrent leur prévisions économiques et les ingénieurs-automobiles internationaux... tirèrent le frein à main. Tous sans exception furent ravis de leur découverte ; prolongeant leur passage, ils se sont bien entendus avec l'esprit champenois et s'en sont probablement imprégnés, pour mieux le diffuser à travers le monde. C'en était le but.

H. Claisse -encore lui- fut l'artisan de la venue et du rayonnement en Champagne, entre 1970 et 1980, de Robert Hossein et de son théâtre à Reims (avec Isabelle Adjani). Catalyseur de mille autres actions, il fut moins heureux comme initiateur -non pas en succès mais pour la pérennité- avec les Festivals aux Champagnes qui drainèrent des centaines de milliers de personnes venues de toute la France et au-delà, mais -comme je l'ai expliqué à plusieurs reprises- les subtilités de ce monde étrange du champagne ne facilitent guère les choses et les perceptions, ou leur renouvellement.

En tout cas, à l'appui, c'est bien lui qui avait discerné un extraordinaire vin tranquille vinifié en rouge, tout près de chez moi et qu'une décision stupide de Grande Maison, soucieuse de rationalisation, fit supprimer pour mettre dans le fruit commun de la vendange. Le produit, limité, encombra les tarifs et ne rapportait pas... Bien sûr, on se doutait bien que ce n'était pas un vin " de casse-croûte ", mais à ce niveau, il fallait le traiter en produit de luxe, voire en cadeau potentiel. C'est là où la Champagne est parfois incohérente. Le chef de vignoble et de caves en a pleuré longtemps. Moi aussi...

L'animation a été active et originale avec d'autres vedettes ou personnalités qui, ne pouvant venir à nous et cherchant néanmoins à nous voir pour d'autres raisons, nous ont invités à venir à elles. Nous les avons " évangélisés " en leur contant la belle histoire du Champagne, flûte en main et explications à l'appui. Ce sont Line Renaud (d'une exquise gentillesse) pour ses adieux, Nana Mouskouri, Mick Micheyl (chanteuse, meneuse de revues puis dessinatrice-graveur sur acier) à plusieurs reprises, Jeanne Mas, Sophie Favier (à un cheveu près), le sculpteur César, la charmante speakerine Denise Fabre qui, habituée à jouer la femme-tronc à la TV,

n'avait pas remarqué que son ourlet de robe était décousu, incident qui s'est arrangé car -vienne habitude militaire- j'ai toujours un nécessaire de couture sur moi. Ce fut aussi Michèle Torr (dans les coulisses de l'Olympia), Piéral (petit de taille mais grand d'attention), J-C Bourret (entre deux problèmes T.V. et E. T.), le Général Depardon, commandant la Garde Républicaine (qui fut invité ce jour-là à ne pas sortir son propre sabre et ne connut que celui qui l'adouba), et puis Yves Mourousi et Jacques Chazot (le premier rappelant qu'ils étaient sur la couverture d'une revue célébrant son anniversaire au champagne ce jour-là et le second disant regretter qu'ils n'aient pas été... en-dessous).

Yves Mourousi, trop tôt disparu m'avait surpris en évoquant ses projets de faire arriver le tour de France sur les Champs Elysées ou d'organiser une grande fête foraine dans le jardin des Tuileries et même une incroyable parade militaire " Ce soir l'Armée " à Vincennes. Connaissant la frilosité de ceux qui décident de l'emploi de ces moyens et de ce cadre, je n'y avais pas trop cru . Eh bien, si. Tout cela a eu lieu. Même le Général A. Woisard, que j'ai connu après son retour des Compagnies méharistes et revu lorsqu'il commanda en Champagne, par un clin d'oeil du destin devint plus tard le Conseiller Militaire de la parade de l'Armée à Vincennes; il me dit en parlant de Mourousi : *Ce que ce diable d'homme me demandait ou me suggérait, apparemment insensé, s'avéra chaque fois réalisable et génial.* Les propos de Mourousi ne devaient donc rien à l'euphorie des bulles, c'était dû à l'intelligence de l'Homme. Curieusement il épousa une belle jeune femme qui devait décéder trop vite et avait servi un temps au S.I.R.P.A. (Service d'information et de relations publiques des Armées). Charles Hernu qui avait bien voulu porter quelque attention sur moi m'en avait parlé avec beaucoup de sympathie. Lui-aussi, mort trop tôt, avait apporté une rare

intelligence dans sa mission générale et sa part à la diffusion de l'image du Champagne.

C'est autour des bulles que j'ai connu Daewi Sokarno (l'épouse de l'ex-président indonésien), Alice Sapritch (mali-cieuse et spirituelle), l'ex-impératrice d'Iran, Soraya (faisant songer aux célèbres fêtes de Persépolis qu'illumina un autre ami du Champagne, Bianco), Charlotte Valandrey (toute jeune, gauche et à peine connue à ce moment), Catherine Deneuve, royale, Johnny Halliday, d'abord tout jeune lui aussi et un peu perdu, assis sur le piano avant le lever de rideau, puis plus tard formidable bête de scène, etc. En revanche j'ai manqué Nathalie Baye qui confiera plus tard à Fabrice Littamé, ami journaliste, qu'elle venait en vacances chez son grand-père, médecin à Damery, et... qu'elle faisait du vélo dans les caves de champagne !

Autant de rencontres inoubliables qui n'auraient jamais eu lieu sans le Champagne.



Conclusion... au texte

... Car il n'y a pas de conclusion au Champagne lui-même.

On me taxera sans doute d'une certaine nostalgie à l'évocation de tous ces personnages se libérant dans l'ambiance intime du Champagne. J'en ai connu bien d'autres évidemment flûte en main, mais c'était dans un cadre dépersonnalisé et il n'y a pas eu, pour moi, la même valeur d'échange et de réception. Le cœur ne bat pas avec la même intensité.

Pourtant ceux-là ont contribué également, sinon davantage, à la diffusion du Champagne dans le monde.

Et après tout, mon parcours personnel, si merveilleux qu'il soit, n'est qu'une petite goutte d'eau dans la mer. Une mer de Champagne. Ce fut mon Présent, c'est devenu mon Passé, un passé proche. Si l'on prenait toutes les autres Maisons, on verrait que chacune a amené son lot de bulles et on pourrait écrire de nombreux tomes au Livre d'Or de la Communication générale des Hommes, les Hommes et Femmes de bonne volonté.

Je me suis retrouvé dans ces vers de Louis de Chevigné, écrits en épilogue d'une épître à M. S. Lavalette :

*Est-il un vin plus gai que le champagne ?
La bonne humeur en tout lieu l'accompagne;
Il rit de tout, même de ses amis,
Et je lui dois mes plus joyeux récits.*

C'est le cas.

J'ai raconté un Présent devenu Passé, une petite part de Passé, qui s'ajoute aux autres Passés qui s'enchaînaient eux-mêmes sur d'autres Passés, et ainsi de suite. L'optimisme donné par les bulles oblige à envisager l'avenir. Comment sera-t-il ? Un peu plus difficile sans doute car la Communication n'est plus la même, le temps a changé de rythme et l'économie internationale a pris le pas sur d'autres considérations. Le marché des vins effervescents s'est envolé à travers le monde, profitant de l'image donnée par le Champagne. Appliquant outre Atlantique leur savoir-faire, des Grandes Maisons elles-mêmes se sont glissées dans l'élaboration de *sparkling wines* de qualité, que l'on peut même retrouver en Europe. C'est P. Bergeot, visionnaire, qui écrivait dans " Champagne la coupe est pleine " qu'à terme il faudrait craindre que des Noms et des Marques prennent le dessus sur des Produits. Mais une certaine éthique est dans l'esprit des Champenois pionniers et L.V.M.H., après beaucoup d'efforts, est parvenu à ce que l'Argentine abandonne l'habitude de mettre *Champana* sur ses étiquettes de " sparkling " élaboré en ce pays pour y écrire, à la place, sparkling wine. Les choses rentrent relativement dans l'ordre.

Je me souviens de débats passionnés sur ce sujet, il y a plus de vingt cinq ans, dans l'URSS stalinienne, à l'occasion de l'appellation de mousseux de Crimée ou de semblables conversations animées à Washington, au State Department, avec Melvin Laird, à l'époque Secrétaire de la Défense U. S., à qui -reçu au titre de la C.I.O.R.- je me suis permis de rap-

peler dans une discussion serrée qu'en matière de Défense, celle de l'appellation Champagne ... en valait d'autres !

Des " mousseux " se sont appliqués pour donner belle image, mais ce sont des nouveaux-nés, sans passé, sans titres de noblesse, sans ce "quelque chose" qui fleurit bon la Champagne.

Lever sa flûte de Champagne, c'est porter un toast avec Madame du Barry ou Marilyn Monroe, ou encore avec M. de Talleyrand.

Comme l'on dit chez nous, il n'est de Champagne que de Champagne.



L'auteur en compagnie de Clémence de la Compagnie Créole

Bibliographie

*I*l n'y en aura pas.

La plus grande partie de ce qui a été rapporté dans ce livre vient du profond de mon vécu, ou de mes analyses, et il n'y avait rien eu pour le relater. Donc pas de livres de référence.

Il n'y a pas eu de vain orgueil de ma part en donnant des précisions ou en écrivant ce qu'ont été mes perceptions. C'était un devoir de mémoire car disparaissent progressivement ceux qui " savaient ", faisant ainsi entrer l'essentiel dans l'oubli. J'en ai pris davantage conscience en posant des noms au fur et à mesure de ma relation.

J'avais, d'entrée de jeu, précisé que je ne voulais pas faire là un ouvrage savant mais initier le consommateur à mille subtilités, quitte à relater ce qui -d'habitude par tact- ne se dit pas. Qui s'y intéresserait au-delà trouvera une multitude de beaux et bons ouvrages dans les bibliothèques et librairies, pour parfaire ses connaissances.

J'ai néanmoins cité quelques auteurs spécialisés au fur et à mesure des textes, par honnêteté et pour respecter tant leur talent que leur antériorité, ou encore indiqué mes sources pour certaines évocations, afin de me justifier d'avance.

Je ne veux rien imposer.

Je tiens à remercier tous ceux qui ont partagé ces moments de bonheur, souvent en acteurs, tels des photo-

graphes, comme mon bon ami Claude SAVOUROUX, trop tôt décédé.

Je me suis efforcé, consciencieusement, de présenter un produit et une région, en exposant les points forts et ... les autres. Cela en évitant toute emphase mais sans escamoter des règles essentielles trop souvent non connues du Public.

J'ai voulu donner un rythme qui respecte la manière de rapporter notre temps. C'était dans la nature des choses, me semble-t-il.

Table des matières

PRÉFACE de Jean-Claude JALLOUX	5
INTRODUCTION	7
UN VIGNOBLE	9
DES RAISINS ET LE PRESSURAGE	17
DES VINS	25
LA CHAMPAGNISATION	33
LE DÉGORGEMENT	37
DES BOUTEILLES	43
OUVRIR, SABRER...	47
DES BULLES	51
LE FLACON ET LA FLUTE	57
UN PEU DE DÉTAILS : LES BOUCHONS ET LES ÉTIQUETTES...	63
UN MONDE A PART	75
BLANC DE BLANCS ET ROSÉ	83
UN PEU D'HISTOIRE	89
LES HOMMES DE LA CHAMPAGNE	97
LA CHAMPAGNE A SES VISITEURS	105
QUE RESTE T'IL ?	117
FLIRT AVEC LES PIERRES ET L'HISTOIRE	123
CEUX QUI M'ONT MARQUÉ	129
CONCLUSION... AU TEXTE.	137
BIBLIOGRAPHIE	141
TABLE DES MATIÈRES	143