

Recherches et expériences f

D'année en année, chaque chef de cave analyse et apprécie les caractéristiques de ses vins clairs et le chemin à suivre pour leur faire exprimer leur plénitude. Ce talent d'artiste s'acquiert avec le temps, mais il s'appuie aussi sur les recherches et expériences effectuées dans sa Maison. Partage et renouvellement des connaissances sur le vin et ses bulles permettent d'élaborer des champagnes toujours meilleurs.

Pour Roederer aussi la qualité commence aux vignes

Base essentielle du vin, les raisins, avant même les vendanges, font le fruit de savantes observations. *Le suivi de maturité est devenu beaucoup plus pointu aujourd'hui qu'il y a encore une dizaine d'années*, constate Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave de la maison Roederer. *Des fiches d'identité par année et type de raisins sont établies avant même que les raisins n'arrivent en cuves*. La connaissance des vignes permet ainsi

d'assurer un meilleur contrôle des fruits et de jouer sur deux leviers majeurs, l'alimentation hydrique et en azote des plants, afin d'obtenir des raisins dont l'équilibre correspond au plus près au caractère de notre maison. Ces observations, affinées d'année en année, sont ensuite utilisées comme critères de décision au moment de travailler les vins et définir leur typicité. Ce travail minutieux d'analyse et de recherche se retrouve tout au long du processus de vinification. *Depuis cinq ans, la teneur en azote*



Les raisins sont identifiés par année et par type avant l'arrivée en cuves.



des moûts de chaque année est analysée afin de remonter à la vigne concernée et parfaire sa fertilisation l'année suivante, remarque Jean-Baptiste Lécaillon.

Des essais au cœur de la recherche appliquée

Mues par un constant besoin de retour d'informations, les maisons de Champagne ont placé la recherche appliquée au cœur de leur quotidien. *Depuis plus de 10 ans, nous collaborons étroitement avec les facultés de Reims et de Bordeaux sur la question de la vinification en foudre et du bâtonnage chaque semaine du vin*. Ces recherches nous ont permis de savoir, par exemple, à quel moment transvaser le vin en foudre afin de maximiser l'expression recherchée. Des pistes de réflexion permettent aujourd'hui d'aiguiller une démarche autrefois purement intuitive, explique Jean-Baptiste Lécaillon.

Le challenge de notre génération est de renouer avec la tradition et de mieux comprendre les causes et le mécanisme de certains raisonnements intuitifs tout en profitant des progrès analytiques réalisés dans les années passées.

Produit complexe, le vin nécessite chaque année une rapide capacité d'adaptation. Quand se clôt un chantier de réflexion, un autre s'ouvre. Chaque génération d'œnologues apporte ainsi sa pierre à un vaste édifice où le partage des connaissances permet de faire progresser toute la Champagne. A ses essais empiriques se greffent d'autres problématiques plus générales telles que des réflexions sur le réchauffement climatique et ses conséquences ou des questions environnementales. *Le processus œnologique est aujourd'hui bien maîtrisé en Champagne*. Nous avons actuellement besoin de mieux comprendre la vigne afin de mieux respecter l'environnement et cons-

truire un cadre durable, témoigne Jean-Baptiste Lécaillon, qui voit les progrès réalisés en amont de la vinification comme une source d'amélioration qualitative majeure des vins de Champagne au cours des prochaines années.

Duval-Leroy : des raisins à la vinification

Chez Duval-Leroy, la vendange demeure une des clefs de voûte de toute l'élaboration du vin de Champagne. *Les composantes initiales du raisin et du moût sont primordiales*. C'est au niveau des techniques de viticulture et de leur maîtrise, ainsi que bien sûr des conditions météorologiques annuelles que se détermine la qualité de la vendange et de ses vins. *Tous les progrès réalisés en amont de la vendange sont cruciaux pour mieux anticiper sur le devenir du vin*, explique Sandrine Logette, œnologue de la maison Duval-Leroy.

L'attention portée par la maison à la vigne avant les vendanges est donc majeure. Outre des prélèvements réguliers effectués avant les vendanges dans les différents secteurs du vignoble, selon les cépages, etc., différentes études réalisées par la maison lui permettent d'année en année de mieux cerner le profil des raisins espérés. *Ces prélèvements rendent possible la mesure du profil physico-chimique, du potentiel aromatique ou encore de l'état sanitaire des futurs moûts*. *Au moment de la vendange, chaque moût fait ensuite l'objet d'une évaluation qualitative : dégustation et diverses analyses permettent d'adopter un processus de vinification propre à chaque cuve*.

Après la fermentation, dégustations systématiques et analyses physico-chimiques se poursuivent afin de vérifier que chaque vin selon son cru, son cépage..., a

ont progresser la Champagne



La vendange, clef de voûte de l'élaboration du champagne chez Duval-Leroy.

atteint le potentiel attendu. Lors de cette étape cruciale, les choix technologiques divers opérés par la maison ainsi que la carte d'assemblage des années antérieures viennent étayer le travail des œnologues. Cet ouvrage minutieux, répété d'année en année, s'enrichit, par ailleurs, au fil du temps des progrès issus des recherches et expériences réalisées par la maison. Au cœur de ce travail, une seule volonté sous-tend leur activité : améliorer et toujours mieux maîtriser l'élaboration des vins de Champagne. Liée à l'évolution des techniques et aux désirs des chefs de cave ou œnologues de vérifier ou tester certaines intuitions, la part du travail consacrée à la recherche est constante. S'ajoute également un autre paramètre fondamental dans les observations menées par les maisons : celui de répondre et devancer les attentes des clients. Lors de ses études, la maison Duval

Leroy prend en compte l'évolution des aspirations des amateurs inconditionnels de la marque. Ces données peuvent ensuite être utilisées pour la mise au point de nouvelles cuvées adaptées au goût de nos clients souligne, à ce titre, Sandrine Logette.

Pol Roger expérimente de nouveaux matériels

Chez Pol Roger, les expérimentations se font de manière précautionneuse mais dans une continuité certaine. La maison a ainsi décidé en 2004 lors de la rénovation de ses cuveries de dédier une partie de ses cuves à l'étude de la multiplication des levures. Les levures sont un maillon fondamental dans l'élaboration de nos vins témoigne Dominique Petit, chef de cave chez Pol Roger.



Les expériences menées par la maison devraient conduire à un meilleur contrôle de la technique de multiplication des levures ; les performances des levures actuelles, très satisfaisantes, devraient être maîtrisées avec à l'avenir des gradients de température. Afin de produire des vins toujours meilleurs, il faut savoir anticiper et mettre au service des raisins un matériel et des produits œnologiques susceptibles de révéler toute la richesse des fruits issus du terroir. Cette ligne de conduite, la maison entend bien la perpétuer. Pour preuve : la récente rénovation de sa cuverie ainsi que la remise à neuf de la partie tirage. Nous travaillons en cuves de volume restreint pour conserver la multitude d'individualités des vins. Après dégustation par cru d'origine, certains vins sont regroupés selon leurs traits de caractère, d'autres sont conservés individuellement. Ensuite seulement, ils seront minutieusement assemblés, explique Dominique Petit. Il importe à chaque étape de dégustation de savoir isoler certains caractères, pour permettre l'épanouissement d'autres lors de la fermentation, afin

de mieux définir une impression globale parfaitement fidèle au goût de Pol Roger. Sur un autre plan, le remplacement des filtres par la maison a permis d'intégrer de nouvelles normes de respect de l'environnement. Ces modifications s'inscrivent dans la lignée des travaux engagés par mes prédécesseurs dont les expérimentations et les essais avaient, par exemple, assuré la transition de la futaille vers des cuves thermorégulées ou encore de la mise en place d'un débouillage à froid supplémentaire sur les moûts lors de leur réception au cercle, remarque Dominique Petit. Tests de nouveaux matériels, essais de récents produits œnologiques... les maisons ne cessent de tenter des expériences afin de faire progresser les vins de Champagne. Réalisées sous l'égide du chef de cave, ces expérimentations sont savamment orchestrées afin de perpétuer et d'améliorer l'harmonie globale caractéristique de chaque marque. Savoir-faire et expérience des hommes garantissent au vin de fines bulles d'une qualité toujours améliorée grâce à la diffusion des innovations entre les membres de la profession. Les rencontres régulières entre chefs de cave dans le cadre de dégustations ou journées œnologiques assurent un partage des connaissances lors d'études de sujets particuliers, des échanges sur des enjeux fondamentaux pour la filière ou encore par le suivi des thèses de jeunes œnologues. En Champagne, les maisons n'ouvrent pas seulement la voie des nouveaux marchés mais participent aussi à l'innovation technique ■

Nadège Druzowski

La cuverie Pol Roger a été rénovée en 2004.

