

Jeunes Talents du champagne : deux vigneron aubois en finale



Édouard Huguenot, finaliste dans la catégorie chardonnay : « Cela bouscule les idées reçues en montrant qu'on peut être bon partout, et pas seulement sur le pinot noir »

Aube - Parcelles typées, vinification pointue : deux champagnes aubois font partie des finalistes du premier concours Jeunes Talents du champagne

Sur les hauteurs de Celles-sur-Ource, une parcelle à l'exposition maximum, sud-sud-est et une terre argilo-calcaire très pauvre, idéale pour la vigne. « Plus la terre est pauvre, plus la vigne souffre, plus elle donne, et meilleur est le vin », lâche Édouard Huguenot. La parcelle des Fioles est tellement bonne que le vigneron de Celles en tire une cuvée spéciale.

Un cépage oublié

Spéciale, la cuvée des Fioles l'est aussi par ses raisins : 80 % de chardonnay et 20 % de pinot blanc, un cépage oublié et rare qui apporte de la rondeur. Tout aussi spécial, le travail à la vigne et en cave : taille moins forte, rendement sévère (11 000 hectolitres à l'hectare), traitements minimum, fermentation basse (2 semaines à 16°)... « On a à peine chaptalisé. Il n'y avait quasiment rien à ajouter. Le raisin était dans un état sanitaire parfait », ajoute le vigneron assez fier de faire partie, grâce à cette cuvée, des neufs finalistes du premier concours des Jeunes Talents du champagne (lire par ailleurs).

« Les deux autres finalistes viennent de la côte des blancs, qui reste la référence en chardonnay. Cela fait plaisir de se retrouver à côté d'eux. Cela bouscule les idées reçues en montrant qu'on peut être bon partout, et pas seulement sur le pinot noir », ajoute ce jeune trentenaire qui dirige avec sa sœur Adeline la petite maison Huguenot-Tassin.

L'autre finaliste aubois joue sur la même partition avec un champagne blanc de noirs issu d'une parcelle typée et d'une vinification pointue.

« Les raisins sont issus de vieilles vignes de plus de 30 ans sur une parcelle de Ville-sur-Arce. C'est une terre de 3,36 ha très chargée en argile, très pauvre. On est dans la même veine de terre qu'un chablis grand cru », explique Jérôme Coessens qui ne vinifie qu'une toute petite partie de ses vignes.

Renforcer la matière et conserver les arômes

Pour cette cuvée 100 % pinot noir dénommée « Largillier » du nom du lieu-dit, le vigneron a opéré une vinification un peu particulière : « On a débourbé le raisin à 12° pendant quinze heures avant de lancer la fermentation, une fermentation très lente sur un mois à basse température à 16°. C'est une vinification qui permet de renforcer la matière et de conserver plus d'arômes. On cherche avant tout à faire un vin avant de faire un champagne. »

LES FINALISTES

Trente champagnes ont été sélectionnés et dégustés à l'aveugle par le jury présidé par Philippe Jamesse, chef sommelier du Domaine des Crayères et composé de Catherine Coutant, Geoffrey Orban, Franck Wolfert, Gérard Baud, Olivier Kanengieser, Françoise Hoffmann, Éric Maillot et Marc Dalle.

Ce jury, qui s'est réuni le 28 septembre pour déterminer le vainqueur de chaque catégorie, remettra les trophées au Champagne de Castellane à Épernay. Un prix du public sera également remis.

Chardonnay : Emmanuel Fourny du Champagne Veuve Fourny et Fils (Vertus), Édouard Huguenot du Champagne Huguenot-Tassin (Celles-sur-Ource), Jérôme Legras du Champagne Legras & Haas (Chouilly).

Pinot : Jean-Marc Charpentier du Champagne J. Charpentier (Villers-sous-Châtillon), Jérôme Coessens du Champagne Coessens (Ville-sur-Arce), Charlène Lorient du Champagne Xavier Lorient (Binson-et-Orquigny).

Rosé : Benoît Bernard du Champagne Alain Bernard (Dizy), Charles Doyard du Champagne Doyard (Vertus), Jean-Luc Weber du Champagne Alfred Tritant (Bouzy).

Thierry PÉCHINOT

Dégustez et votez pour le meilleur champagne

Organisé par le Comité départemental du tourisme de la Marne avec l'association « Dites-nous tout », ce premier concours des Jeunes talents du champagne - dont les prix seront remis le 26 octobre à Epernay - est également ouvert au public, qui est invité à déguster et à voter pour les six champagnes finalistes.

Sur Troyes, « La Grande Boutique du vin », avenue Anatole-France, propose une dégustation gratuite chaque vendredi et samedi de 16 h à 18 h : les trois chardonnay dont celui d'Édouard Huguenot sont à découvrir les 5 et 6 octobre, les trois pinots dont celui de Jérôme Coessens, les 12 et 13 octobre, et les trois rosés les 19 et 20 octobre.

« Au Cœur du Bouchon », place Jean-Jaurès, propose également les mêmes dégustations mais payantes (5 € la coupe pleine et 7,50 € les trois demi-coupes). La dégustation est par contre ouverte pendant toute l'ouverture du magasin, du mardi au samedi de 14 h 30 à 1h et le dimanche de 10 h à 19 h.