

# Vendangeurs d'un jour : en quête d'authenticité vigneronne

L'expérience œnotouristique « *Vendangeur d'un jour* » privilégie la rencontre sur le terrain entre consommateurs de champagne et vignerons indépendants. Exemple dans les jolis coteaux du Sézannais, chez Florence et Julien Marcoult à Barbonne-Fayel.

« Cette animation vendangeur d'un jour est une super expérience. Grands amateurs de champagnes, nous avons découvert cette animation œnotouristique en 2020 dans la Montagne de Reims. Cette année, nous voulions découvrir une autre région viticole de l'appellation. Notre choix s'est porté sur le Champagne Marcoult à Barbonne-Fayel, inconnu pour nous et pour sortir des secteurs souvent privilégiés autour de Reims ou d'Épernay ».

Marie-Hélène et Denis sont heureux et ne regrettent pas le réveil matinal et les trois heures de route pour rallier le Sézannais depuis Douai, dans le Nord. Heureux de se retrouver à la campagne, cernés de vignes, champs et forêts. Ravis de l'accueil réservé par Florence et Julien Marcoult, vignerons indépendants, assistés de Lola Giraut, qui va décrocher cette année son BTS technico-commercial à Avize. Cette formation en alternance mêle des cours théoriques et une pratique sur le terrain, comme avec cette opération « vendangeur d'un jour », orchestrée par la Fédération des vignerons indépendants en partenariat avec l'Office de tourisme de Reims. Cette année, douze vignerons de l'AOC étaient mobilisés pour accueillir les œnotouristes.

« Nous avons encore appris sur la gestion de la vendange, sur les investissements utiles pour le travail de la vigne et en cave, sur les étapes de pressurage et d'élaboration. Également sur le rôle des fûts de chêne et même des contenants en verre, l'une des dernières originalités du domaine familial ! »,



Les Nordistes Marie-Hélène et Denis : « nous sommes grands amateurs de bière... et de champagnes de vignerons ».

se réjouit Denis (lire par ailleurs). « Moralité : ce n'est pas simple d'élaborer du champagne, il en faut de multiples précautions et étapes ».

## Originalité et qualité

Cette grosse matinée de vendangeur d'un jour a mené le couple dans les vignes, armé d'une épinette pour couper un panier de chardonnays et pinots noirs de toute beauté. Tranquillement, pour le plaisir, en écoutant les explications de Florence Marcoult et Lola sur l'importance de

la récolte, la gestion de la vigne, les travaux, le matériel utilisé... Puis, direction la cuverie et le chai, pour apprécier le pressurage en direct, les installations techniques, les bouteilles sur lattes qui dorment encore pour mieux réveiller d'ici deux à cinq ans leurs multiples qualités. Bien sûr, la dégustation coulait de source, avec les cuvées phares et haut de gamme de la maison. Parmi les coups de cœur de Denis et Marie-Hélène, les cuvées extra-brut travaillées en fûts de chêne : Les Macrêts blanc de blancs et Les Bonnots, pinot

noir en rosé de saignée. Des vins taillés pour la gastronomie, une vraie découverte pour Denis et Marie-Hélène : « nous ne nous attendions pas à trouver une telle originalité et cette remarquable qualité », appréciait Denis.

C'est toujours l'intérêt de ces opérations œnotouristiques qui mènent chez les vignerons indépendants et ouvrent le chemin vers des pépites champenoises. De retour à Douai, Marie-Hélène et Denis ont envoyé un mail aux

vignerons, avec ces mots qui ont touché les hôtes : « nous avons été ravis de cette immersion dans votre domaine viticole et de la découverte de vos champagnes d'exception. Vous êtes des passionnés et cela se ressent dans votre recherche constante de l'authenticité des goûts et du naturel dans vos créations ». Une bienveillante déclaration qui se déguste avec bonheur.

Thierry Perardelle

## Insolite vinification sous verre

Les amateurs de vins de Champagne qui visitent le domaine familial Michel Marcoult à Barbonne-Fayel repartent aussi surpris qu'épatés. Ils découvrent l'énergie déployée par Florence, Julien et toute l'équipe pour valoriser leur travail et les bulles maison. Citons la nouvelle identité graphique qui va bientôt orner les cuvées et la communication digitale, l'affinage dans l'utilisation des fûts (chêne et acacia) ou la création de deux ratafias (chardonnay et pinot noir) avec l'exceptionnelle Fine de la Marne travaillée par le distillateur du village, Loïc Charpy. Un circuit court toujours privilégié, comme avec ces blés de l'exploitation familiale qui serviront de couverts végétaux.

L'insolite et l'originalité se poursuivent avec des essais de vinification sous verre. Après trois dames-jeannes en 2021 (bonbonnes familiales de 50 litres des années 1970), Florence et Julien ont acheté deux wine globes, contenant neufs de 220 litres, aujourd'hui remplis des jus de la remarquable vendange 2022.

Les vignerons sont séduits par ces contenants neutres qui garantissent une hygiène optimale, un style épuré, une vinification naturelle sans oxygénation, avec apport très limité de SO<sub>2</sub>. Derrière la transparence du verre, le vin vit, évolue, attire, intrigue. Bien sûr, il faudra encore de temps pour finaliser et savourer ces chardonnays vinifiés sous verre. Au fil des ans, Florence et Julien vont confronter leurs ressentis, affiner leur travail, avec l'exigence qu'on leur connaît.

T.P.



Florence Marcoult bichonne ses tout nouveaux wine globes.



Accueil soigné chez Florence et Julien Marcoult.