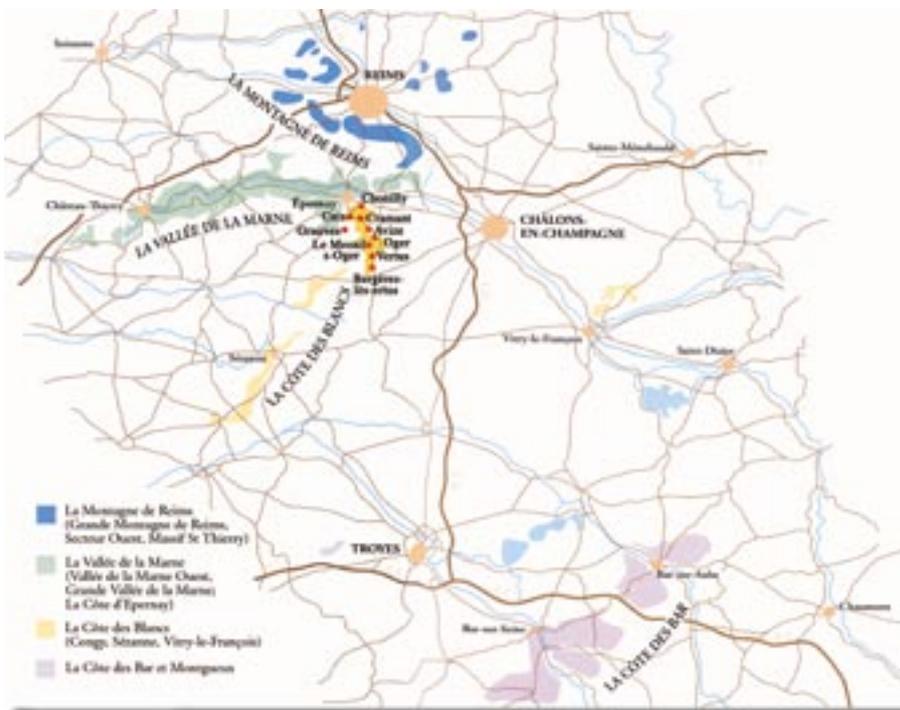




La Côte des Blancs

Rédaction : James Blagues



Région de développement viticole ancien, la Côte des Blancs présente plusieurs particularités.

Son paysage régulier s'inscrit dans le rebord Est de la Côte d'Ile de France. Le parcellaire y est particulièrement morcelé. Enfin, manipulation et coopération y sont fortement implantées.



ncs

A gauche, le village de Cramant et, à droite, la butte de Saran.

Photo Klaus Gräber - Reims

LE PAYS DU CHARDONNAY

Au voyageur venant de Châlons-en-Champagne et se dirigeant en fin d'après-midi vers Épernay, la Côte des Blancs apparaît dans le lointain comme une petite chaîne de montagne aux ombres bleutées.

Adossée au rebord du plateau de Brie, la région s'étend d'Épernay à Bergères-les-Vertus selon un axe nord-sud. Aux deux extrémités, elle est limitée par les buttes témoin d'Épernay, de Saran et du Mont Aimé.

Un paysage séduisant

Depuis les bois qui couronnent la partie supérieure de la crête, les vignes dévalent en rangs serrés et ininterrompus le sol crayeux de la falaise jusqu'à l'inflexion de la plaine. Le paysage ainsi constitué, homogène, séduit d'emblée le regard par la netteté de sa configuration.

Une douzaine de terroirs, pour beaucoup aux noms célèbres, s'alignent à intervalles réguliers au long du coteau : Avize, Bergères-les-Vertus, Chouilly, Cramant, Cuis, Grauves, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Vertus, Villeneuve-Renneville et Voipreux.

Ils totalisent une superficie plantée en vignes de 3 162 ha et s'ordonnent de 95 à 100 % dans l'échelle des crus. Plusieurs d'entre eux font partie des plus importants de la Champagne. C'est le cas, par exemple de Vertus avec 536 ha, Chouilly avec 510 ha, Le Mesnil-sur-Oger avec 429 ha.

Par rapport aux autres régions qui composent la Champagne, la Côte des Blancs a connu une évolution extrêmement limitée. Il y a une vingtaine d'années, la superficie plantée était de 3 054 ha. Rapporté à la situation actuelle, ce chiffre fait apparaître une progression de 3,5 %. Un phénomène qui tient aux faibles ré-

servent de terrains disponibles en AOC (et qui explique également que nombre d'exploitations ont été amenées depuis longtemps à chercher en dehors de la région des possibilités d'extension).

Simultanément, la Côte des Blancs figure parmi les secteurs les plus morcelés de la Champagne. La contenance moyenne des parcelles est de 10 ares 48, en légère diminution par rapport à ce qu'elle était il y a une quinzaine d'années (10 ares 83) et inférieure à la moyenne champenoise qui est de 12 ares 01.

Ceci explique que les vignes soient relativement âgées puisque 46 % ont 30 ans et plus!

– de 10 ans	417 ha 96	13,23 %
de 10 à 20 ans	742 ha 82	23,51 %
de 20 à 30 ans	544 ha 96	17,24 %
30 ans et +	1 452 ha 31	46 %

L'encépagement est bien évidemment caractérisé par la domination du chardonnay. Ce dernier occupe 3 048 ha, soit 96,5 % des superficies ne laissant que 2,3 % au pinot noir et 1,1 % au meunier.

Concernant les structures, la population viticole se signale par sa densité. Avec 2 123 déclarants et 2 306 exploitants, la moyenne de l'exploitation viticole se situe à 1 ha 51. Ces données générales recouvrent une grande variété de situations. Ainsi, 64 % des unités sont inférieures à 1 ha et mettent en valeur 15,5 % des superficies. À l'opposé, les 4,5 % des viticulteurs qui exploitent 5 ha et plus, occupent le tiers des superficies.

Ce qui est néanmoins le plus frappant dans la Côte des Blancs, c'est la forte présence de la double activité. Les exploitations dans cette configuration sont au nombre de 1 428, supplantant de la sorte celles à titre principal qui ne sont que 585. Cette part de la double activité est à mettre en relation avec le morcellement du parcellaire précédemment évoqué et par la place prise par la coopération (cf. ci-dessous).

Les exploitations sous forme sociétaire ont connu, comme l'ensemble de la Champagne une phase de développement. De 102, il y a une quinzaine d'années, elles sont aujourd'hui 293, soit la moitié des exploitations à titre principal.

Affaires familiales

Dans les modes de faire-valoir, le pourcentage du vignoble détenu en propriété est légèrement supérieur à la moyenne de la Marne qui s'établit à 29,5 %.

Propriété	1 037 ha 15	32,85 %
Métayage espèces	284 ha 62	9,01 %
Fermage	1 069 ha 98	33,89 %
Métayage nature	765 ha 17	24,23 %

Le fermage occupe également une part sensible qui peut s'expliquer par la multiplication des locations dans un cadre familial.

Dans la Côte des Blancs, la manipulation est ancienne. Quelques grosses affaires familiales comptent parmi les premiers opérateurs du vignoble. La forte implantation de la coopération a également contribué à faciliter la commercialisation à la propriété. 1 392 exploitations s'adonnent, à des échelles variables, à cette activité. Elles ont expédié 8,7 millions de cols l'an passé, soit une moyenne de 6 250 par exploitation. En 1991, on relevait 811 opérateurs pour 6,9 millions de bouteilles (moyenne de 8 508 bouteilles

par exploitation) et en 1970, 428 opérateurs pour 3,9 millions de bouteilles (9 112 par exploitation).

La Côte des Blancs compte 294 unités de pressurage dont 249 de 4 000 kg et plus, 120 pressoirs verticaux et 174 horizontaux. L'activité de vente de raisins est d'ailleurs significative puisque 47,4 % de la récolte emprunte ce circuit, le reste étant conservé à la propriété ou en coopérative ■

Ils représentent la région au Syndicat général des vignerons

Six personnalités assurent la représentation de la Côte des Blancs au conseil d'administration du Syndicat général des vignerons.

Patrick Le Brun occupe la fonction de président du Syndicat; **Jean-Pierre Launois** est vice-président. Sont administrateurs: **Pascal Férat** (par ailleurs président de la Fédération des coopératives de la Champagne); **Pierre Larmandier**; **Rémi Legras** (rapporteur de la commission fiscale du SGV); **Olivier Gimonet**.



Patrick Le Brun



Jean-Pierre Launois



Pascal Férat



Pierre Larmandier



Rémi Legras



Olivier Gimonet

TROIS ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

La Côte des Blancs concentre les établissements viticoles de la Marne. On trouve ainsi: À Avize, le lycée viticole de la Champagne, le CFPPA (ainsi que le CFA de la Marne).

■ Lycée Viticole de la Champagne, rue d'Oger 51190 Avize. Tél. 03 26 57 50 42, fax: 03 26 52 96 54. E-mail: legta.avize@educagri.fr

■ CFPPA, 61 avenue Mazagran, 51190 Avize. Tél. 03 26 57 97 49, fax: 03 26 58 45 86

■ CFA, 61 avenue Mazagran, 51190 Avize. Tél. 03 26 57 91 49.

À Gionges, c'est la Maison familiale rurale qui dispense pour partie un enseignement viticole.

■ MFR Gionges, 66 La Crolière, 51130 Gionges.

Tél. 03 26 57 54 89, fax: 03 26 59 17 60

Quelles que soient les options prises, tous ces établissements proposent une gamme complète de diplômes et de formations.

Une forte présence de la coopération

La coopération est un acteur majeur de la région. Avec 15 coopératives de base et une union de coopératives (Union Champagne), elle fédère 2 200 vignerons et la vente de champagne sous ses propres marques représente 2,5 millions de bouteilles, sans compter le Centre Vinicole, à vocation régionale, basé à Chouilly.

UNION CHAMPAGNE

Approvisionner les marques locomotives



Impossible de décrire la Côte des Blancs sans évoquer Union Champagne. Présidée par Serge Lefèvre, cette Union joue un rôle économique majeur dans la région (et au-delà!). Regroupant 12 coopératives*, Union Champagne compte 1 200 ha de superficies adhérentes.

Principalement sous sa marque leader, De Saint Gall, elle commercialise plus de 2 millions de bouteilles. Mais, le cœur de son activité réside dans l'approvisionnement des grandes marques. De longue date, des accords ont été tissés avec celles-ci. Une option confirmée par Serge Lefèvre: *Nous considérons que nous avons besoin des grandes maisons pour tirer le champagne. C'est pour cette raison que nous estimons qu'une part importante de nos approvisionnements doit aller vers ces maisons.*

* Les coopératives adhérentes sont: Coopérative vinicole de Cramant, Coopérative « Les Grappes d'Or » à Oger, Coopérative Vinicole d'Ambonnay, Société d'Intérêts Viticoles de Bouzy, Coopérative « Union des Propriétaires Récoltants » Le Mesnil-sur-Oger, Coopérative « Louis Dupont » à Cumières, Coopérative Vinicole et Rurale de Villers-Marmery, Association Coopérative et Viticulteurs de Premiers Crus de la Marne à Ay, Coopérative Vinicole de Vertus, Coopérative du Mont Aimé à Bergères-les-Vertus, Coopérative « Les Coteaux de Champagne » à Oger, Coopérative « Henri Augustin » de Vertus.

CENTRE VINICOLE-CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

83 coopératives, 5000 vignerons



La Côte des Blancs accueille la première union de coopératives de la Champagne. C'est en effet sur le terroir de Chouilly qu'est implanté le Centre Vinicole-champagne Nicolas Feuillatte. Troisième élaborateur de la Champagne, fondée en 1972, cette structure rassemble aujourd'hui 5000 vignerons, regroupés dans 83 coopératives locales. Ces vignerons apportent les raisins de plus de 2150 ha (soit 7 % de l'aire délimitée) répartis sur l'ensemble de l'appellation Champagne.

A sa vocation d'origine, unité de stockage et de vinification,

le Centre a ajouté au fil des années une large gamme de services qu'il propose à ses adhérents afin de les accompagner en permanence. Ces interventions vont du conseil technique à l'aide à la commercialisation. Chaque année, il organise la journée Vignoble et Qualité (voir page 22 de cette édition) qui réunit chercheurs, conseillers techniques et viticulteurs autour de thématiques d'actualité. Enfin, la marque Nicolas Feuillatte, avec plus de 7 millions de bouteilles vendues, est entrée dans le groupe des 5 premières maisons de champagne il y a peu.

11 COOPÉRATIVES COMMERCIALISENT

À AVIZE

CHAMPAGNE SANGER, Coopérative les Anciens de la Viticulture — CHAMPAGNE LA HAYEMARIA, Coopérative « Les Viticulteurs d'Avize », De Saint Gall, Union Champagne

À CRAMANT

CHAMPAGNE ST GIBRIEN, Coopérative Vinicole

À CUIS

CHAMPAGNE DE BLEMOND, Coopérative Vinicole

À CHOUILLY

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, Centre Vinicole – Champagne Nicolas Feuillatte

À GRAUVES

CHAMPAGNE LE ROYAL COTEAU, Coopérative Vinicole

AU MESNIL-SUR-OGER

CHAMPAGNE LE MESNIL, UPR

À VERTUS

CHAMPAGNE PAUL GOERG, Coopérative « La Goutte d'Or » CHAMPAGNE EUSTACHE DESCHAMPS, Coopérative « La Vigneronne ».



En cheminant...

Le chevet de l'église de Vertus se mire dans l'eau du Puits Saint-Martin.



Escalade à Vertus

Site naturel quasiment unique pour l'escalade dans la Marne, les falaises de Vertus symbolisent le phénomène des cuestas, rebord du bassin parisien. Terme géologique, la cuesta désigne un relief avec une pente très faible d'un côté et une pente abrupte de l'autre, dégagée par l'érosion.

Situé à un important carrefour routier, Chouilly offre un excellent point de départ pour une visite de la Côte des Blancs. L'église de ce village, datée du 12^e siècle, a bénéficié récemment d'une belle restauration de son clocher. Elle abrite une statuette et des bâtons de confrérie du 18^e siècle. **Cuis** se singularise par l'ensemble harmonieux que compose la bourgade surplombée par une église des 12 et 13^e siècles à l'élégant clocher.

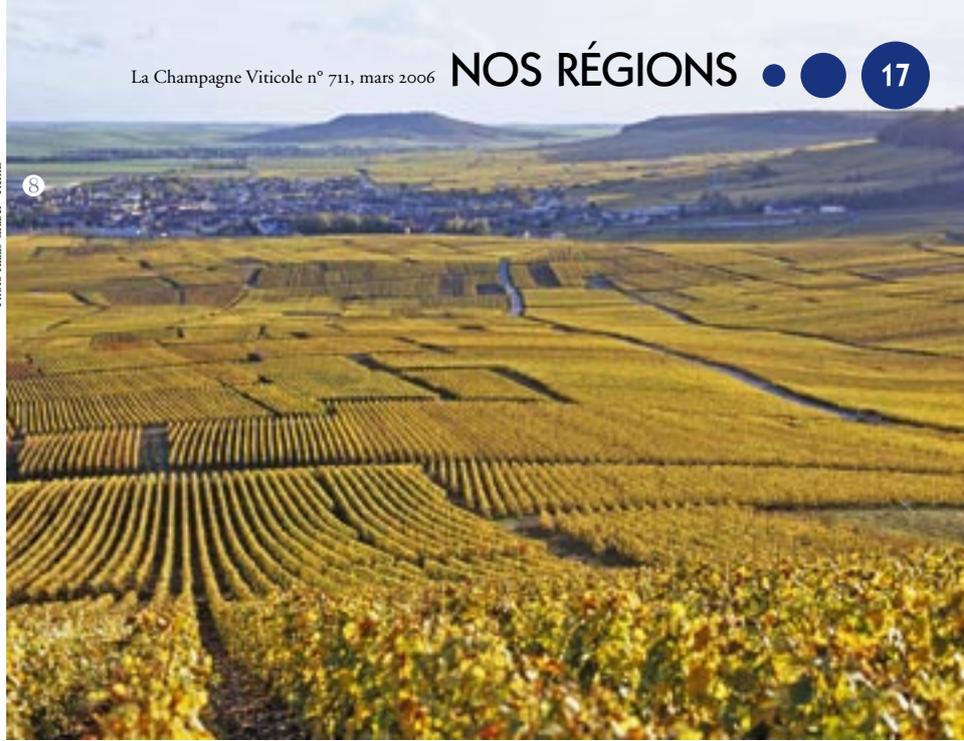
Impressionnant objet

Un peu plus loin, assis sur un piton crayeux, **Cramant** propose un panorama intéressant sur le sud-est marnais. En venant d'Épernay, l'entrée est marquée par une bouteille de champagne de plus de 8 mètres de hauteur. Cet impressionnant objet remonte aux premières « fêtes du champagne » organisées en 1974 à Cramant. Chef-lieu de canton, **Avize** offre plusieurs curiosités : un château construit en briques apparentes et pierre de taille, une église remarquable (avec un portail nord de style roman, une nef du 12^e siècle avec de curieux chapiteaux), des fresques géantes reproduisant d'anciennes cartes postales et le menhir de la Haute Borne. C'est à Avize qu'est implanté le lycée viticole de la Champagne.

Oger s'enorgueillit de compter parmi les plus beaux villages de France. En 2005, la médaille d'or du Concours européen de fleurissement est venue couronner des années de travail et d'efforts. Au fil des rues, le regard du promeneur est attiré par les fontaines, les lavoirs. L'église, quant à elle, recèle des stalles du 17^e siècle provenant d'une abbaye châlonnaise. Le cadre, les proportions de l'église du **Mesnil-sur-Oger** lui confèrent un charme indéniable. Une fois poussé le battant du gracieux portail Renaissance, l'intérieur se signale par un baldaquin en bois doré, des lambris sculptés et un retable en pierre du 16^e siècle relatant la vie de Saint-Nicolas. De belles grilles en fer forgé ornent l'entrée du transept et le devant du chœur. Autre chef-lieu de canton et bourg de caractère, **Vertus** est la petite patrie d'Eustache Deschamps, célèbre poète du 14^e siècle. Des boulevards ombragés signalent l'emplacement d'une partie des remparts. De ceux-ci subsistent la porte Baudet des 13^e et 14^e siècles. Des fontaines du 18^e siècle, des maisons du 16^e ainsi que la mairie, qui occupe les bâtiments d'une ancienne maladrerie, confèrent à la cité un indéniable cachet. Le fleuron reste cependant l'église. Le chœur et la crypte de cet édifice des 12^e-13^e siècles sont bâtis sur pilotis au-dessus d'une source qui alimente le puits Saint-Martin.

Sur le terrain de **Bergères-les-Vertus** (où, selon le dicton, « de bergères il n'y en a guère et de vertus, elles n'en ont plus... »), le Mont Aimé **8** retient l'attention à plus d'un titre. Culminant à 236 mètres, et offrant un panorama circulaire, au nord, sur la Côte des Blancs et, à l'est, sur la plaine, cette butte témoin a été occupée dès le néolithique. Tour à tour fortifiée par les Gaulois et les Romains, le sommet a été surmonté en 1210 d'une puissante forteresse construite par la comtesse Blanche de Navarre (mère de Thibault IV, comte de Champagne). Démantelée après la guerre de Cent Ans,

Photo Klaus Graber - Reims



suite page 17

Photo La Champagne Viticole - coll. SCV

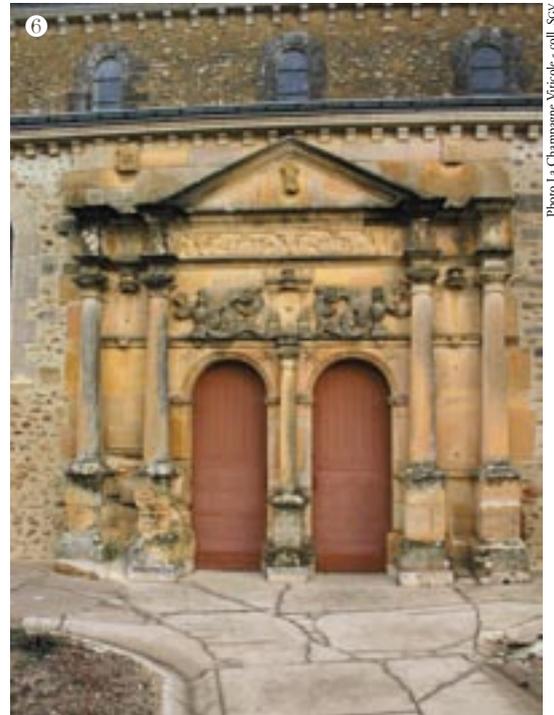


1 La bouteille de Champagne de Cramant : un flacon hors normes qui rappelle la première « Fête du Champagne ».

Photo Jean-Marie Leclère - Reims



Photos Jean-Marie Leclère - Reims



4 et **5** Le Mesnil-sur-Oger (détails de l'église). **6** Ci-dessus, l'élégant portail Renaissance de l'église. Ci-dessous, **7** un curieux vitrail réalisé par souscription publique en 1865 est dédié à Saint-Vincent en remerciement d'une vendange exceptionnelle.

Photo La Champagne Viticole - coll. SCV



2 L'église d'Oger (ci-contre) recèle des stalles du 17^e siècle provenant d'une abbaye chalonaise. **3** Village fleuri, Oger a reçu la médaille d'or 2005 du concours européen de fleurissement.



Photo Michèle Duperré

Deux initiatives privées

LE MUSÉE DES TRADITIONS DE L'AMOUR ET DU CHAMPAGNE

Créé par le champagne Henry de Vaugency, à Oger, le musée consacré aux traditions populaires du mariage en France de 1820 à 1940 réunit quelques

700 objets en relation avec les rites et coutumes qui entourent cette cérémonie. Un musée sur l'étiquetage du champagne à la même époque y est adjoit.



Globes de mariage (tradition): les nouveaux mariés au lendemain des noces conservaient la couronne et le bouquet sous un globe.

LE MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

Bernard Launois est un collectionneur passionné. Depuis plusieurs décennies, il recueille tout ce qui a trait à la vigne et au vin. Tous ses trésors sont exposés dans un cadre exceptionnel implanté au Mesnil-sur-

Oger. Le visiteur peut découvrir une collection de pressoirs s'échelonnant du 17^e au 19^e siècle et un ensemble de matériels viti-vinicoles dont une série de pulvérisateurs et de boucheuses.



il ne reste de ce passé que quelques vestiges éparpillés parmi la végétation. Le Mont Aimé n'en conserve pas moins sa poésie et son mystère: il fût en effet un sanctuaire cathare au rayonnement important. Après avoir franchi le massif forestier en direction de Gionges, le périple dans la Côte des Blancs s'achève à **Grauves**. Le village est lové au milieu d'un paysage en forme de cirque. On y trouve aussi une église avec un portail roman, des sculptures Renaissance dans le chœur et une fameuse vierge en bois sculptée dans une vis de pressoir à laquelle est associé le fameux et malicieux commentaire suivant: *La Sainte Vierge de Grauves a fait plus de tour que de miracles* ■

Photo Georges Bardout - Grauves



Grauves: Cette Sainte Vierge dont on dit qu'elle a fait plus de tours que de miracles...

EUSTACHE DESCHAMPS, Poète courtois



Né à Vertus en 1346 (l'année de la bataille de Crécy qui a marqué le début de la guerre de Cent Ans) et mort en 1406, Eustache Deschamps vécut à la cour des rois Charles V et Charles VI où il occupa d'importantes fonctions.

Poète courtois, dans le goût de son époque, il écrivit plus de 1 400 œuvres de formes et sujets variés: ballades, rondeaux, lais et virelais. L'histoire de son temps, ses aventures personnelles, l'amour et la mort ont été ses principales sources d'inspirations. Voici l'un de ses poèmes qui traite de l'amour malheureux, l'un des thèmes courtois.

Plaintes d'amoureux

*Nul hom ne peut souffrir plus de tourment
Que j'ai pour vous, chère dame honorée,
Qui chaque jour êtes en ma pensée;
Se il vous plait, je vous dirai comment,
Car loin de vous ai vie desespérée:
Nul hom ne peut souffrir plus tourment
Que j'ai pour vous, chère dame honorée.
Mais Faux-rapport vous a dit fausement
Que j'aime ailleurs; c'est fausseté prouvée;
Je n'aim fors vous, et sachez, belle née,
Nul hom ne peut souffrir plus de tourment
Que j'ai pour vous, chère dame honorée,
Qui chaque jour êtes en ma pensée.*