

CHAMPAGNE RÉGIS POISSINET

Dans un repli de la vallée de la Marne, Régis Poissinet a fait sa mue en même temps que ses vignes. Cet homme neuf livre un pinot meunier de haute expression.

Voilà, il a dit avec ses yeux bleu clair bien droit dans les vôtres : *“Chaque cep est lui-même, chaque fût aussi. Je suis leur chef d’orchestre. Je les accompagne. J’ai besoin d’eux pour exprimer l’assemblage des énergies, je les fais chanter. Ensemble, nous composons une harmonie.”* Depuis l’âge de 14 ans, Régis Poissinet est dans les vignes à Cuchery, là-bas dans un secret de collines de la vallée de la Marne que la forêt de la montagne de Reims approche. Depuis tout ce temps, il a fait le viticulteur, il sentait bien que c’était insuffisant mais on faisait comme ça depuis toujours, alors...

Quand les parents se sont retirés, ce fut comme un regain, la découverte silencieuse d’un désir lumineux longtemps gardé au-dedans, la surprise d’une ouverture au monde, la terre et le ciel enfin réunis et l’homme au milieu qui fait lien, heureux, et se fait un cadeau. La meilleure façon d’hériter ça n’est pas de répéter, c’est d’aller son chemin. Régis Poissinet initia son changement. Un vigneron naissait.

En 2011, *exit* tous les intrants, les herbicides et compagnie. À compter de ce moment, l’herbe naturelle occupe les rangs, une tolérance à l’adventice s’installe, pas de retournement des sols, la vie microbienne revient sur les 35 parcelles pour qu’enfin chacune emploie son langage, celui d’une minéralité active. Le domaine est aujourd’hui en cours de conversion en biodynamie. Cela se passe sur les 7 hectares, au Vrigny exposé sud-ouest, terre sableuse d’argile et de craie qui accueille les pinots meuniers, à La Fontaine, une argile collante mêlée au calcaire qui reçoit les rayons de lumière de l’est et du sud pour dorer les chardonnays, ou sur le pierreux terroir d’argile et de calcaire qui voit le plein sud à La Neuville et reçoit des pinots meuniers.

Aux yeux de Régis Poissinet, le terroir c’est bien l’alliance d’une géologie, d’une plante, d’un climat et d’un homme qui interagissent, mais cela va plus loin : *“Chaque cep est un terroir. La rela-*



IRIZÉE 2013

« Au commencement, c’est un tourbillon d’énergie, un maelstrom harmonieux. La puissance aromatique et l’équilibre vous traversent dans un arc-en-ciel de couleurs lumineuses. On a le sentiment de faire corps avec ce vin qui glisse et vous enveloppe comme de la soie. »

tion est intime entre chaque élément, cela relève de l’amour partagé. Ce que je leur donne, ils le rendent au centuple.” Le pinot meunier a la faveur de Régis Poissinet et celle de Maxime, son fils, désormais à ses côtés : *“Je voudrais délivrer un message pour convaincre les amateurs que le pinot meunier peut faire de grands vins, de finesse, de caractère, qui expriment le goût du terroir, la fraîcheur du fruit, son éclat, sa droiture, sa précision.”*

À la cave, la bienveillance, inclination amoureuse, se manifeste par l’accompagnement sensible : *“Seule l’intuition me guide, le ressenti, le cœur, ce sont ces attentions qui nourrissent l’âme du vin. Je laisse vivre chaque fût, j’oublie la maîtrise, on n’a la maîtrise de rien, seule une écoute attentive est possible. Si l’un d’eux me demande quelque chose, je réponds, je le lui donne. Quelquefois, la relation est poussée à un tel degré d’intensité que malgré la fatigue, je n’ai pas envie de partir et je voudrais rester là avec eux. C’est ma vie.”* À goûter les jus neufs de l’année, on perçoit la respiration douce et tranquille qui les anime. Elle est perceptible si l’on évite le geste rituel du tournoisement du verre : *“L’agitation à mon sens brouille les pistes sensibles, goûter c’est mâcher avant tout.”*

Aujourd’hui, une cuvée, fille de la pensée du vigneron, de sa philosophie, est disponible. Voici “Irizée” nommée ainsi en hommage à Iris, messagère des dieux qui les relie aux hommes. Bien sûr, le pinot meunier occupe seul la place. Régis et Maxime ont opéré un choix électif des meilleurs jus, le cœur de cuvée 2013. La moitié fut élevée en fût, l’autre en cuve, dosée à 3,4 grammes. Elle a été dégorgée le 18 avril 2017. Le flacon abrite un vin en mouvement clair qui peu à peu illumine les étages de sensations verticales. La bouteille est habillée d’un fourreau qui épouse ses formes, s’illustre d’une œuvre de Daniel Castan. Un puits de lumière relie la terre, les hommes et le ciel. Un Pégase aux ailes de papillon s’affiche au frontispice : ce sont les ailes du désir de Régis Poissinet. <

JEAN-LUC BARDE



Régis Poissinet