

LES CRUS DE CHAMPAGNE 1919-2019

CHAMPAGNE RÉGIS POISSINET

L'échelle des crus est secondaire au regard du chemin qu'emprunte Régis Poissinet. Avec ses 7 hectares, pas un grand ni un premier cru, il met son terroir, vivant et vibrant, en bouteille.

Il s'est penché sur sa terre, en a pris une poignée, a fait une conque de ses mains pour la respirer : "Ça sent bon." C'est vrai. Une odeur de feuilles et d'eau claire. C'est d'un joli brun gras, aéré, souple et frais. Il y a dans le *Caligula* de Camus l'évocation d'un "accord de la terre et du pied" ; c'est dans cette respiration de la chair du monde que se tient tous les jours Régis Poissinet. Avec elle il écrit un grand chant. S'y mêlent celui des oiseaux, le silence de l'aube et sa joie intense d'être là. Ici nous sommes Au Froid Vent, il y en a toujours, il se balade entre les rangs, tantôt du nord, tantôt du sud, parfois de l'ouest, rarement de l'est. Il fait respirer les raisins, règle leur compte aux maladies avant qu'elles n'arrivent, le froid vent c'est sain.

C'est en face du petit village de Cuchery, dans un retrait de collines derrière la Marne verte qui coule doucement vers Paris. Le coteau regarde bien franc vers le sud, 30 ares d'une jolie nappe d'argiles profondes, des vignes de meunier et de pinot noir offertes au rayonnement solaire, heureuses d'être là, comme en vacances. Un peu plus loin, là où le soleil se couche dans les bras des arbres, il y a les 80 ares des Briennes : de l'argile, du calcaire crayeux, la moitié c'est du chardonnay, l'autre c'est du meunier, un jardin de haies de vignes qui regardent la hanche souple d'une forêt qui murmure. Il y a encore La Fontaine, d'argile collante et de calcaire, les chardonnays y voient le soleil se lever et suivent sa courbe dont ils prennent l'or. Il y a le Clos Paillot, un beau mouchoir de 50 ares, de l'argile, du silex, du calcaire, et à La Neuville un pierreux de calcaire pour parler au meunier.

De l'autre côté de la Marne, vers Port-à-Binson, c'est Vrigny, terre d'argile, de calcaire et de sables. Voilà, ça fait 35 parcelles vivantes, les vignes discutent jour et nuit avec les adventices, les vers de terre et les collemboles. Tout ce petit monde vit en biodynamie. Sept hectares et pas un grand cru, ni un premier : "L'échelle fut utile à sa création, un outil économique salvateur, la définition d'un terroir global qui fixe le prix du raisin. Elle a eu le mérite de signaler



TERRE D'IRIZÉE

« Du meunier frais pénètre le corps, revient tapisser le palais et prendre son ampleur. Nez et bouche sont en harmonie dans un chatoisement de fruits blancs. Très droit, frais et puissant, il a la couleur naturelle de l'or. »

aussi les grands terroirs d'évidence. Aujourd'hui, elle est incomplète car des parcelles à la bourguignonne ne sont pas délimitées. On sait bien que les aires communales incluent des terres en grand cru et premier cru qui ne sont pas au sommet des qualités géologiques et climatiques que l'on est en droit d'attendre. Je suis allé me promener au pied des coteaux historiques et dans la côte des Blancs, on voit que des endroits sont plus puissants que d'autres. Mais notre agriculture a appauvri les sols et amoindri la relation de la vigne à son milieu. Il est important de préserver, de conserver le naturel, de l'aider à vivre. À l'observer depuis que j'ai changé d'agriculture, je suis absolument convaincu que la nature est bonne. La diversité dans les vignes est primordiale, elle aide à leur longévité. Ce que je leur donne, elles me le rendent au centuple. Je suis à l'écoute de chaque cep, qui est terroir à lui seul. Ce mot signifie la relation établie entre le sol qui l'accueille, le ciel qui l'influence et les gestes de soin que je lui offre. Mon terroir est mon soutien, je n'ai pas à en rougir. Alors l'échelle des crus est secondaire au regard du chemin sensible que tous les jours j'emprunte."

Depuis qu'il est adolescent, Régis est vigneron. En 2011, au moment où ses parents se retirent, les armes de l'agriculture conventionnelle sont déposées. La biodynamie s'installe en douceur ; 2020 est l'année de la certification Demeter, et Écocert pour l'agriculture biologique. Son fils Maxime l'accompagne dans toute la démarche. À la cave, Régis Poissinet fait comme à la vigne, il écoute. Chacun des 46 tonneaux a ses petites fantaisies, ses désirs impérieux, il les exauce. Avant, il a pressé en douceur ses chers raisins d'amour, cuvées bien sûr. Et les tailles ? "De même que je suis fier de mes terroirs, je le suis de mes tailles. Elles sont l'élément de l'effort du raisin au même titre que les cuvées, pourquoi les écarter ? Elles ramènent du corps et de la puissance au vin." À goûter les vins clairs, on découvre une invention, une originalité de saveurs que l'on éprouve rarement. Le lien des fruits à leur univers n'y est pas étranger et annonce le goût de ces champagnes d'un monde nouveau, vaste et vibrant. ➤ JEAN-LUC BARDE

Régis Poissinet
dans les 80 ares des
Briennes à Cuchery.