

Déguster et s'instruire

Pensez donc, la « frontière » est à 2 km. C'est la distance qui sépare le vignoble Météyer à Trélou de la Marne. Tant et si bien que Franck et Anna Météyer sont très fiers de produire du champagne et tant mieux s'il est axonais. Le vignoble que Franck Météyer, aujourd'hui, cultive est dans le giron familial depuis 1860.

Quatre générations se sont succédées sur cette terre, située au cœur de la Vallée de la Marne et s'étendant sur le versant sud, le long de la route touristique du Champagne.

Trélou, dernier petit village avant Dormans et la Marne. Cette fibre locale, axonaise et familiale, Franck et son épouse Anna, d'origine polonaise, la conjuguent à tous les temps : passé, présent et avenir. Franck n'est pas un nostalgique, mais la tradition il y tient tout en se voulant innovateur.

A la cave du champagne Météyer on y entre pour le champagne, bien sûr, mais aussi pour le sympathique et intéressant musée. Franck, avec l'aide de son épouse, qui a suivi des études artistiques, ont réalisé un mini-musée sur le métier de vigneron du champagne. Dans la cour, on est accueilli déjà par une bascule datant de 1870 et servant à peser les fûts. Au



Anna et Franck Météyer, la passion du champagne.

sous-sol dans le prolongement de la cave, là où vieillissent et s'affinent les bouteilles, se niche le musée qui retrace un siècle et demi d'élaboration. Un métier qui a, certes, beaucoup évolué mais conserve, avec la modernisation beaucoup de ses traditions et un savoir-faire.

Vigneron et indépendant

Franck Météyer adhère à la charte des *Vignerons indépendants* dont la définition est « *Le Vigneron respecte son terroir,*

travaille sa vigne, récolte son raisin, vinifie et élève son vin, met sa production en bouteille dans sa cave, commercialise ses produits, se perfectionne dans le respect de la tradition, accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture. »

Il est encore plus fier depuis quelque temps, Franck. Son champagne « *brut tradition* » (2007) vient de se voir décerner la médaille d'or en champagne des *Vignerons indépendants* alors qu'un autre de ses champagnes a reçu la médaille d'argent. Pour Franck, évidemment que c'est une grande fierté, en même temps que la récompense d'un patient travail et d'une passion.

En attendant de visiter le musée Météyer pour s'instruire, s'éduquer en dégustant, les amateurs pourront à leur choix rencontrer Franck et Anna et deux de leurs collègues champagnais : le champagne Alfred Denois et le champagne Daniel Bourdaire - Massonnot à la foire aux vins ce week-end à la Fère. Tous trois étant des récoltants manipulateurs. Autant dire qu'ils fabriquent eux-mêmes leur divine boisson. Toujours à consommer avec modération.



Après la visite de mini-musée, la fabrication n'aura plus de secret et la magie demeurera.