

CHAMPAGNE

MEUNIER, CÉPAGE À PART

SUD DE L'AISE Longtemps boudé, le 100 % meunier se révèle être un art. Visite chez Météyer.

L'ESSENTIEL

• **Du nom du cépage bien connu,** le Meunier institut se réunira le jeudi 2 mars au champagne Météyer de Trélou-sur-Marne. C'est-à-dire chez l'un des rares producteurs de Meunier à 100 %.

• **Ce club est très fermé,** il vise à valoriser au mieux ce cépage, longtemps mal-aimé. Un cépage appelé meunier tout simplement, et pinot meunier en Champagne, son véritable fief au point d'y occuper le tiers du vignoble soit plus de 10 000 hectares.

nay. Mais lors de la réunion du 2 mars, Franck fera une dégustation de bouteilles précieuses de sa vinothèque, d'un vin blanc de meunier non champagnisé de 1950, un vin rouge champagnisé 100 % meunier, mais aussi d'une démonstration de carafage de notre 100 % meunier 2007.

On l'a compris, vu du champagne Météyer, il existerait presque le champagne... et le meunier. « Nous sommes très très sévères dans notre sélection. » Et de vanter le meunier brut nature, sans sucre ajouté.

GALERIE D'ART EN JUIN

Polonaise séduite par l'art de vivre à la française, originaire de Cracovie à mille lieues d'une culture vinicole, cette quadragénaire n'a de cesse de percer les mystères du champagne, « j'apprends toujours. » Cette actrice de théâtre parle une demi-douzaine de langues, ce qui lui permet d'approcher au plus près les désirs des peuples de l'Est (Russes et Ukrainiens notamment) en matière de champagne et de l'univers de luxe qu'il génère.

En lien notamment avec les châteaux de Barive de Sainte-Preuve et de Fère-en-Tardenois, pour satisfaire au mieux ces clientèles exigeantes le vigneron de Trélou a étoffé les visites et dégustations en aménageant dans les caves un impressionnant musée de vieux outils et matériels à l'ancienne ; sur cette même lancée, une galerie d'art ouvrira fin juin.

Anna Météyer insiste encore : « Je parle d'art et de champagne. Et j'insiste sur le mot « arrêt » quand je parle du champagne. »

La réunion de ce prestigieux club le 2 mars sera aussi l'occasion de préparer le Printemps de champagne, une manifestation destinée aux importateurs du monde entier, qui aura lieu au mois d'avril. ■ MICHEL MAINNEVRET



Anna Météyer admire une statue du sculpteur polonais Jacek Sumeradzki. La prochaine galerie d'art présentera quatre expositions par an.

PLUS DE 10 000 HECTARES EN FRANCE

Produisant des vins à la couleur soutenue, sans dosage de sucre et aux bulles discrètes, le pinot meunier est un cépage noir à jus blanc, il est vinifié principalement en blanc pour le champagne, et en plus petite quantité en vins rouges en Touraine et en vins gris dans l'Orléanais. Il apporte de la rondeur, du fruité arômes de fruits rouges et de la charpente au vin. Ses caractéristiques essentielles : une bonne résistance aux gelées précoces. Toujours selon Meunier institut, l'encépagement national est de 10 100 hectares.

On trouve ce cépage également dans d'autres pays européens notamment en Allemagne, en Suisse ou en Autriche. En Allemagne il porte d'ailleurs le nom de Schwarz riesling (riesling noir) et est très cultivé dans la région de Wurtemberg, mais également dans les régions de Hesse Rhénane et du Palatinat.

Dans le Nouveau-Monde il prospère particulièrement en Australie, où il est appelé Miller's Burgundy, et aux États-Unis, en Californie, Oregon, Pennsylvanie ou encore Maryland.

Très engagés, les membres de Meunier institut résumant : « Notre volonté est de défendre ou plutôt de redonner ses lettres de noblesse au meunier en menant des actions de promotion et de communication autour de ce cépage. Nous avons à cœur de mettre en valeur la production et la vinification des multiples cuvées résultant du savoir-faire développé par des vigneron de champagne autour du meunier. Cette découverte passe par celle de nos terroirs, et méthodes d'élaborations ainsi que par la dégustation de nos vins auprès du plus grand nombre. Grâce à cette mise en lumière, nous voulons affirmer notre fierté de cultiver du meunier sur le terroir champenois. »

A ceux qui se demandent toujours pourquoi la Champagne ne produit en fait qu'un seul vin, la spécificité du meunier peut leur prouver qu'il existe d'autres pistes. « Meunier, c'est le plus fruité, on peut se permettre de ne pas le doser », souligne Anna Météyer, qui exploite avec son mari Franck le champagne du même nom à Trélou-sur-Marne. Le jeudi 2 mars, ces vigneron indépendants accueilleront une réunion de Meunier institut, « un club très sélect, nous sommes une dizaine, pas plus, dont deux de l'Aisne », ajoute cette vice-présidente de ce club, alors que le président est le Marnais Eric Taillet.

Le pinot meunier est l'un des trois cépages du vignoble champenois (avec le pinot noir et chardonnay). Il est très présent sur ces coteaux où il représente un tiers de l'encépagement. Il est majoritaire dans la Vallée de la Marne et dans l'Aisne, et rarement utilisé seul. Enfin, pas vraiment... car ce n'est donc pas le cas au champagne Météyer.

La maîtresse des lieux poursuit : « Toute l'année notre ambition est de faire découvrir les trois cépages, dont le plus connu est le chardon-