

CHAMPAGNE CAILLEZ LEMAIRE

Quand on se met au diapason avec la vie, la terre et les éléments, il y a forcément un risque. Chez Caillez Lemaire, on l'accepte, mieux, on l'embrasse. Et on se convertit au bio.

La Marne, long fleuve tranquille bordé d'arbres et de promenades, chatouille les berges du village de Damery tout en se faisant miroir du ciel. Dans cette bourgade en plein cœur de la vallée de la Marne, maisons de champagne et maisons tout court se relaient, figeant le temps dans un rythme paisible que rien ne semble pouvoir perturber. Pourtant, lors de la révolte champenoise de 1911, les vigneronnes jetèrent depuis le seul pont du village un nombre important de bouteilles de négociants dans la rivière. Si depuis longtemps le calme est revenu, l'esprit d'indépendance demeure comme le prouvent Virginie et Laurent Vanpoperinghe du Champagne Caillez Lemaire.

Fondée à 20 ans à peine par les grands-parents de Virginie, Raymond Caillez et Andrée Lemaire, la maison a parcouru depuis lors une jolie trajectoire tout en se portant aujourd'hui à 6 hectares de vigne répartis sur 37 parcelles sur les terroirs de Hautvillers, Cumières, Damery, Fleury-la-Rivière et Vauciennes. Pas moins de 9 champagnes reflètent cette diversité, allant du « classique » d'apéritif au champagne « des anciens ». « Mon père trouvait qu'on avait perdu le goût des champagnes d'antan. Alors en 1994, il a créé la cuvée Jadis, vinifiée en tonneau et tirée sous liège pour la deuxième fermentation, raconte Virginie. En conversion bio depuis 2020, Virginie et Laurent ont arrêté les insecticides et herbicides bien en amont de cette démarche. Ils ont bien sûr obtenu le label HVE 3. Et s'il est un champagne qui incarne cette évolution, c'est bien le Pur Meunier, issu de la première parcelle non désherbée et vinifié en fûts de bois provenant de Damery.

Mais ce qui leur semble tout à fait naturel ne l'est pas forcément pour tout le monde. Laurent : « Quand on parle écologie ou environnement, très souvent on attaque celui qui parle, mais jamais ce qu'il dit... » Nonobstant les critiques, revenir au travail du sol et à une gestion du vignoble plus en accord avec leur philosophie de vie – celle d'artisans paysans – n'est plus une option mais une réalité pour le couple. « Beaucoup de vigneronnes semblent avoir peur de ces pratiques, et au-delà

du changement dans le vignoble, estime Laurent. Mais de manière générale, on voit bien, rien que sur Damery, que les choses ont évolué dans le bon sens. » Et Virginie d'ajouter : « La Champagne est plus verte aujourd'hui. Je me souviens dans mon enfance de clients de passage qui disaient à ma mère : "Oh là là, qu'est-ce que c'est propre la Champagne, on ne voit pas un brin d'herbe qui dépasse !" Aujourd'hui, en laissant un couvert, on cherche à ramener la vie dans le sol. »

Bienveillants, ils portent malgré tout un regard lucide sur le passé et l'utilisation inconsidérée de l'agrochimie : « Au début, tout le monde était content. Tous ces produits apportaient une facilité de travail. Même les interprofessions encourageaient leur utilisation. Et ces produits ont permis à beaucoup de maisons de s'agrandir et de prendre leur envol. » Pourtant, dès le mitan de leur carrière, les parents de Virginie, Annie et Henri Caillez, décident de modifier ces pratiques, initiant un changement tout en douceur. Une sage décision, surtout au regard du millésime 2021 qui en a découragé plus d'un. « Après les années propices, 2018, 2019 et 2020, certains collègues sont passés en bio sans mettre en place au préalable une stratégie adaptée au vignoble, au lieu et à l'équipe. Arrive 2021 et son lot de difficultés et boum subitement le bio est décrié, regrettent les deux au diapason. Mais pourquoi arrêter à la première difficulté une démarche qui en réalité se mesure sur le très long terme ? »

Laurent ajoute : « Quand on passe en bio, il ne faut pas uniquement considérer la vigne. C'est un système global. Nous sommes des paysans dont le patron est la Nature. Il faut accepter que face à elle, on puisse parfois perdre. Le problème actuel est la toute-puissance de l'humain scientifique : il a des produits, des machines, des techniques et qu'il fasse beau ou non, il a une solution pour tout ! Mais quand on se met au diapason avec la vie, la terre et les éléments, on réalise qu'on n'est pas tout-puissant. Il y a un risque. Et si on n'accepte pas ce risque, cela devient vite très compliqué. » Chez Caillez Lemaire, on est artisan, paysan, vigneron et philosophe ! / BIRTE JANTZEN

PUR MEUNIER 2016

« Ce pur pinot meunier a été créé pour rendre hommage au savoir-faire des fondateurs de la maison tout comme à la vallée de la Marne. C'est un champagne frais et élégant, aux bulles fines et caressantes. Il a du caractère, un fruité expressif aux notes d'agrumes, de citron bergamote, d'anis, de menthol, un peu de pain d'épices et ce je ne sais quoi d'automnal qui va si bien avec la saison. »



Annie Caillez, Pauline Vanpoperinghe, Henri Caillez, Virginie Caillez-Vanpoperinghe et Laurent Vanpoperinghe