



En plein travail de la vigne, au pied de l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers (Marne).

Dans le secret DES COTEAUX DE CHAMPAGNE

Cet été, *Le Pèlerin* vous invite à quitter l'autoroute en suivant l'un des fameux « panneaux marron ». Celui des coteaux historiques ouvre les portes d'un paysage emblématique de Champagne.

Par Estelle Couvercelle, photos Louise Allavoine pour *Le Pèlerin*



UN VILLAGE au-dessus d'un océan de vignes. À 130 km/h sur l'A4, le panneau n'apparaît qu'un instant. Quelques secondes pour deviner un paysage et déjà l'image disparaît. Elle s'inspire du village d'Hautvillers, accroché aux coteaux historiques de la Champagne qui dominent la vallée de la Marne. Pour passer du dessin à la réalité, il faut se faufiler de bon matin dans les chemins viticoles.

Il est 7 h 30, en cette fin juin caniculaire. Saisonniers, ouvriers et enfants issus de générations de producteurs de champagne s'activent déjà entre les rangs de vignes. Les casquettes émergent des feuillages, les plaisanteries circulent. Le geste, lui, reste immuable : relever les tiges des plantes en les attachant à une structure pour le palissage. Dans l'ombre verte, les grappes de pinot noir, de chardonnay ou de meunier, encore discrètes, se forment lentement. Dans une parcelle voisine, à proximité d'une loge – abri où autrefois étaient entreposés les outils –, un chenillard progresse pour pour rogner l'extrémité des sarments. Il faut monter une pente raide pour rejoindre le cœur de ce village de 800 âmes. « Bienvenue dans le berceau du champagne ! » lance Mégane Perlot, de l'office de tourisme. Les courbes des portes cintrées des maisons rappellent les paniers des vendangeurs, et les enseignes en fer forgé suspendues sur les façades évoquent la vigne. Au bout d'une ruelle pavée surgit l'église Saint-Sindulphe. À l'intérieur repose celui dont le nom demeure indissociable

...



ILLUSTRATION: CLÉMENTINE MONOT

... du champagne : dom Pérignon. Entré en 1668 à l'abbaye, le moine bénédictin y découvre une communauté en difficulté financière. « Il décide alors d'y produire le meilleur vin du monde », raconte Mégane Perlot. Pendant près d'un demi-siècle, il affine les gestes : pressurage

précis pour obtenir des vins clairs à partir de raisins noirs, assemblage des crus... À l'époque de dom Pérignon, le vin de Champagne jouit déjà d'une solide réputation, notamment grâce aux sacres des rois à Reims (Marne). « Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les progrès techniques et la maîtrise progressive de la

fermentation en bouteille font émerger le vin effervescent, même si sa production reste aléatoire », précise l'historien Patrick Demouy. Le moine d'Hautvillers n'a donc pas inventé les bulles ? Un mythe s'effondre ! Reste que l'époque est marquée par un tournant décisif : « Lors du sacre de Louis XV, en 1722, le champagne est servi pour la première fois sous sa forme effervescente, révèle-t-il. Dès lors, les aristocrates s'éprennent de ce vin à bulles, lançant sa conquête des cours européennes. »

Terroirs d'exception

Pour comprendre pourquoi cette aventure est née sur ces coteaux historiques champenois plutôt qu'ailleurs, il faut gagner les hauteurs de Mutigny. Depuis l'église Saint-Martin, le regard embrasse une mer de vignes baignées de lumière. « Ici, on est plein sud. Dans ce vignoble septentrional, l'exposition conditionne tout », explique Gilles Fronteau, géologue à l'université de Reims. « Nous sommes sur une des limites orientales



À Hautvillers, la vigne s'invite jusque sur les enseignes des maisons.

du Bassin parisien, constitué de couches de sédiments, d'argile et de calcaire empilés comme des assiettes », fait-il valoir. L'érosion et les cultures ont structuré ce paysage en strates superposées : cultures en bas, au bord de la Marne et de son canal latéral, vigne à mi-pente du versant, massif forestier en haut. Au cœur du système : l'eau. Retenue par les sols argileux et la forêt, elle s'infiltre dans les pentes crayeuses. Éponge naturelle, la craie stocke l'eau et la restitue progressivement aux ceps, un équilibre précieux dans un contexte climatique de plus en plus contrasté. « Lors des fortes pluies, le ruissellement peut provoquer des glissements de terrain. Pour s'adapter, les viticulteurs réintroduisent l'enherbement entre les rangs et plantent des haies qui redessinent peu à peu le paysage », observe encore le géologue.

Un paysage qui cache dans ses entrailles une pépite. Sur un affleurement de craie, Geoffrey Orban, expert

...

Le moine bénédictin dom Pérignon, qui a révolutionné la viticulture champenoise, repose à Hautvillers.



Le foudre Mercier a créé l'événement à l'Exposition universelle de 1889.



Denis Blée, directeur Vigne et Vins de la maison Billecart-Salmon, dans le clos Saint-Hilaire.

Sur les parcelles, la loge abritait autrefois les outils nécessaires au travail de la vigne.





La maison Mercier, propose une visite de ses caves en petit train.



À Épernay, la tour de Castellane, haute de 66 m, s'élève au pied de la Marne.

Laure Ménétrier dirige le musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale.



... en champagne, prélève un morceau de roche, le réduit en poudre, puis le mélange à de l'eau. Le liquide devient laiteux. Il le hume, puis le goûte. « C'est doux, presque crémeux. » Le geste surprend, mais illustre la diversité des sols champenois. Selon sa composition, la craie peut apporter de la salinité, de la rondeur ou davantage de tension. « Le terroir offre un potentiel. Le vigneron le révèle », telle est sa conviction. À Mareuil-sur-Aÿ, Denis Blée, directeur Vigne et Vins de la maison Billecart-Salmon, en propose une traduction concrète avec le clos Saint-Hilaire, un

hectare ceint de murs et planté en pinot noir, cultivé en biodynamie. Ici chaque détail compte : sol, exposition et biodiversité. « Dans le verre apparaissent des notes d'agrumes, d'orange amère, de bergamote. La signature d'un lieu singulier », confirme-t-il.

Épernay pour capitale

Mais le champagne n'est pas seulement une histoire de terroir. C'est aussi celle d'une formidable aventure économique. À Aÿ, cité viticole réputée depuis l'époque d'Henri IV qui louait ses vins et y avait installé un pressoir, le changement d'échelle intervient au XIX^e siècle. La multiplication des essors, ces puits d'aération visibles en bas des coteaux, à la limite du bourg, témoigne de l'extension progressive du réseau des caves et, par là même, du développement des exploitations. « Avec la révolution industrielle, la production passe d'un modèle agro-artisanal à une dimension agro-industrielle », analyse Laure Ménétrier, directrice du musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale, à Épernay. Les progrès scientifiques permettent de mieux maîtriser

l'effervescence, tandis que le chemin de fer ouvre de nouveaux marchés. La production s'accroît et attire de nouveaux capitaux dans un secteur où le travail s'organise : division de tâches, spécialisations des ouvriers, rationalisation des étapes de production.

Faute de place pour stocker et pour se rapprocher des infrastructures d'expéditions, des maisons de champagne regardent vers la ville. Épernay s'impose comme leur capitale. L'un de ses symboles domine encore l'horizon : la tour de Castellane, haute de 66 m, au pied de la Marne et du réseau ferroviaire. « À l'origine de cette construction, l'Union champenoise, fondée en 1883 pour produire à grande échelle et exporter largement », indique Monica Dumas, responsable de la valorisation du patrimoine du groupe Laurent-Perrier. Le site conserve ses ateliers, ses caves, ses espaces d'expédition ainsi que les logements autrefois destinés aux ouvriers et aux dirigeants, soit plus de 43 000 m² d'un seul tenant. Parmi les trésors figure un étonnant cabinet d'étiquettes révélant un flot de commandes. « Une

...



Expert en champagne, Geoffrey Orban prélève un morceau de craie pour le goûter.

La saga des panneaux marron 3/7

Un camaïeu de bruns

Dans la signalisation routière, la couleur des panneaux directionnels livre une information qu'il ne faut pas brouiller. Le blanc est réservé aux itinéraires locaux, le vert à ceux reliant les villes importantes, le bleu aux autoroutes, le jaune aux trajets temporaires... Quant au rouge, il indique danger et interdiction. La marge de manœuvre était donc fine pour se fondre à la fois dans le code de la route et dans le paysage. Si Jean Widmer a travaillé des lignes blanches sur fond chocolat, à partir du milieu des années 1980, des illustrateurs français comme Philippe Collier ou Annie Creusillet ont expérimenté une palette

de couleurs, variantes du marron. Aujourd'hui, un camaïeu de neuf teintes est disponible pour les créateurs, s'étendant du sable au cachou en passant par le bordeaux et le caramel. Mais quatre couleurs au maximum habillent simultanément les bas-côtés autoroutiers. ■

Anne-Laure Bovéron

À suivre...



Épernay - musée du vin de Champagne et d'archéologie



Des cyclistes allemands, enchantés des découvertes offertes par la région.

... archive unique qui donne à voir les goûts des différents pays, sucré pour la Russie, sec pour la Grande-Bretagne », souligne Monica Dumas.

À deux pas de là, l'avenue de Champagne incarne cette réussite. Derrière les élégantes façades s'étendent près de 100 km de caves creusées dans la craie où reposent 200 millions de bouteilles. Au bout de cette artère de 1,5 km, la maison Mercier rappelle que le champagne est aussi une histoire à raconter. En 1889, son fondateur, Eugène Mercier, fait acheminer jusqu'à l'Exposition universelle de Paris un foudre de 160 000 l, tiré par des bœufs, attirant les foules. Plus tard, il aménage un petit train dans ses caves pour en dévoiler les profondeurs. Une approche visionnaire. Plus d'un siècle après, l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco, en 2015, a encore renforcé cet attrait, faisant de l'œnotourisme une véritable manne économique. Il suffit d'observer un groupe de cyclistes allemands, satisfaits des étonnantes découvertes de leur journée, s'offrir une pause en fin d'après-midi, face à ce panorama unique de villages, petites routes et parcelles de vignes. Tel est le pouvoir d'attraction de cette belle terre de Champagne. ■

Infos pratiques

Où manger ?

→ La Frigousse

Sur place ou à emporter.
Cuvées de vignerons
au verre, boissons
non alcoolisées,
produits d'épicerie.
7 place Henri-Martin
51160 Ay, lafrigousse.fr

→ Chez L.

1 La cheffe Lorène Adnet
(au premier plan), distinguée par le Gault & Millau.
Uniquement le midi.
Réservation conseillée.
Abrité au sein du tiers-lieu
Le Cerf à 3 pattes,
3 rue du Pré Michaux
51160 Germaine
Tél. : 06 77 51 73 85.

Où déguster ?

→ Le 19

propose 100 cuvées
de 100 vignerons.
19 avenue de Champagne
51200 Épernay
sgv-champagne.fr

Où dormir ?

→ La Chevalée

Chambres d'hôtes chez
un vigneron, avec piscine...
53 rue Henri-Martin
51160 Hautvillers
Tél. : 03 26 51 52 24.

→ Hôtel de Champagne

Lieu à taille humaine.
30 rue Eugène-Mercier
51200 Épernay
hoteldechampagne.fr

À visiter

→ Pressoria

Parcours immersif
autour du champagne :
géologie, climat, vigne...
11 boulevard Pierre-Cheval
51160 Ay
pressoria.com

→ Musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale **2**

Histoire du territoire
depuis la formation
de son sol jusqu'à
l'industrie du champagne.
13 avenue de Champagne
51200 Épernay
archeochampagne.
epernay.fr

Offices de tourisme

→ À Hautvillers

10 place de la République
tourisme-hautvillers.com

→ À Épernay

7 avenue de Champagne
epernay-tourisme.com



**Pour aller
plus loin sur
lepelierin.com**

→ Les crayères de
Taittinger et les vestiges
de l'abbaye Saint-Nicolas
À Reims.

→ La cité-Jardin
du Chemin-Vert

Laboratoire d'urbanisme
social rémois.

→ Le vitrail « Champagne »
de la cathédrale de Reims

