



Pinot noir 100 % Aÿ-Champagne : la délicieuse révélation

La famille Roger est ancrée dans le terroir d'Aÿ-Champagne depuis cinq générations. Au fil du temps, celles-ci ont aménagé sur cinq hectares et demi un étroit rideau de vignes révélant toute l'expression du 100 % grand cru de cette localité. Un travail ciselé grâce aux soins apportés à la culture de dix-neuf lieux-dits qui donnent des cuvées à forte personnalité.

Par Jean Batilliet

La maison joue volontairement la carte de la discrétion et de la patience dans la recherche de la qualité et de l'excellence. Au numéro 1 de la rue Saint-Vincent, le heurtoir symbolise cette distinction. Il évoque des valeurs ancestrales, le savoir-faire, la tradition et la noblesse de l'artisanat. Il est même devenu l'emblème de cette entreprise qui expédie 80 % de ses volumes à l'exportation et propose astucieusement un 100 % pinot noir d'Aÿ-Champagne, une rareté dans ce terroir de la vallée de

la Marne, où le raisin puise dans la craie blanche puissance et élégance aromatique. « *Élaborer un pinot noir en grand cru est unique à Aÿ-Champagne, surtout dans un secteur où le négociant occupe une place privilégiée* », explique Jean-Pol Roger, issu de la cinquième génération de cette famille de viticulteurs agéens. Fondée en 1876, la maison a grandi et évolué tout en restant fidèle à une exigence permanente de qualité. Les aléas de son histoire ont voulu qu'André, le père de Jean-Pol, décide de voler de ses



propres ailes pour créer un outil technique et commercial performant, repris et développé par son fils à partir de 1987. « J'ai suivi une formation à Beaune. Elle m'a permis de poser un regard différent sur la viticulture champenoise, de mettre en place une gestion parcellaire et d'affiner nos vinifications », souligne Jean-Pol qui travaille très étroitement avec son épouse, Marie-Hélène, pour laquelle la terre n'a aucun secret puisqu'elle est issue d'une famille d'agriculteurs ardennais.

Un potentiel très aromatique

Sur l'échelle des crus, l'essentiel du vignoble est classé grand cru 100 %. L'exploitation couvre 5,50 hectares répartis en dix-neuf parcelles, dont l'âge moyen s'échelonne entre 15 et 45 ans. Les vignes sont plantées en pinot noir sur 4,60 hectares et en chardonnay sur 0,90 hectare. Ce beau terroir offre la possibilité de jouer sur les nuances et d'élaborer des cuvées singulières. Les petits rendements des vieilles parcelles donnent des vins au potentiel très aromatique, avec des fragrances primaires typiques du pinot noir d'Aÿ-Champagne où se mêlent cassis, petits fruits rouges et notes épicées.

« Nos vignes des bas et hauts de côte bénéficient d'un ensoleillement idéal », relève Jean-Pol Roger, qui propose actuellement sept cuvées mais envisage de réduire sa gamme à quatre dans les prochaines années. « Il ne faut pas bousculer la clientèle

“ Jean-Pol, Marie-Hélène Roger et leurs enfants : une famille unie et attachée à la tradition ”

mais tirer le meilleur profit de notre travail sur le parcellaire et être au plus près encore de ce pinot noir 100 % Aÿ-Champagne qui constitue notre signature. »

Jean-Pol Roger consacre la totalité de sa production à l'élaboration de ses vins dont un tiers est élevé sur lie en foudre de chêne, par simple souci d'oxygénation ménagée et sans recherche de notes boisées. « En fonction des années, nous retenons parfois les fermentations malolactiques pour les millésimes afin de leur assurer alors un meilleur vieillissement et d'obtenir des champagnes plus frais et plus fruités. »

Si 80 % de la production part à l'étranger (États-Unis, Royaume-Uni, Italie, Espagne, Japon...), la famille Roger est profondément enracinée dans le terroir agéen comme en témoigne son implication dans les « fêtes Henri IV », durant lesquelles la maison accueille diverses expositions artistiques. Elle s'investit également dans le développement de l'accueil œnologique au sein de la cité du bon Roi. « Il faut simplement faire chaque chose en son temps », lancent Jean-Pol et Marie-Hélène, parents de quatre enfants auxquels ils souhaitent, aussi, consacrer du temps. ■

Toute l'actualité du champagne sur www.champagne-news.com