

DANS LE VIGNOBLE

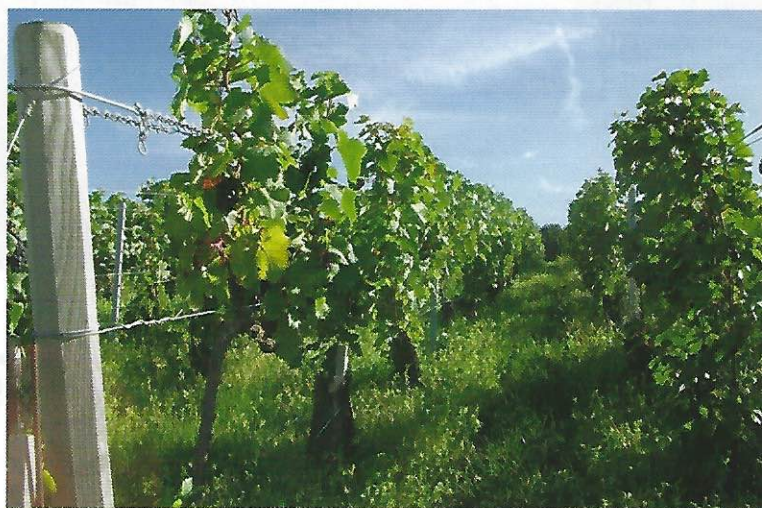
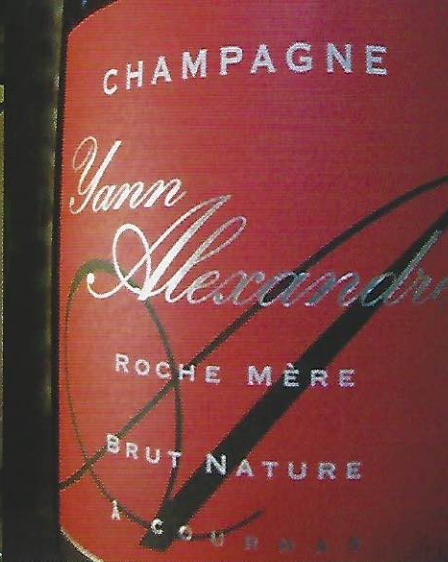
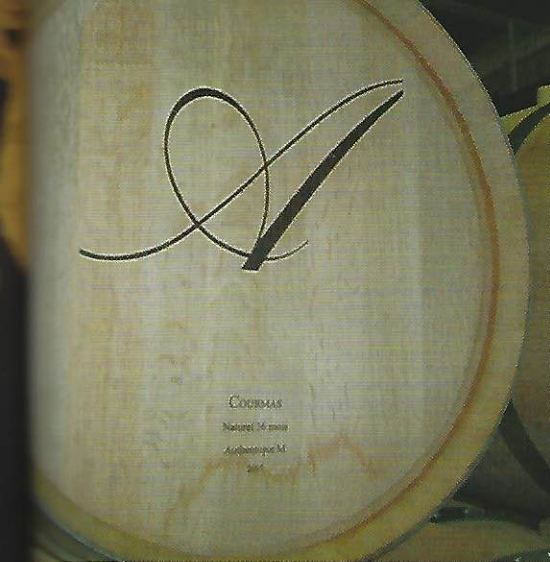
“ Cette labellisation
relativement récente m'a
permis de mesurer l'état
de l'exploitation ”

Yann Alexandre, un vigneron au naturel



De la culture des sols au travail de la vigne en passant par le choix des cépages et l'élaboration des cuvées, Yann Alexandre apporte une extrême attention aux détails. Le vigneron de Courmas (Marne) recherche toujours le parfait équilibre. Par Sasha Terguev

Installé à Courmas, petit village du parc naturel régional de la Montagne de Reims, Yann Alexandre exploite six hectares s'étendant sur neuf communes. Sur ses terres, dont quelques arpents se trouvent dans le Vitryat, le meunier est le cépage majoritaire (50%) devant le chardonnay (35%) et le pinot noir (15%). « Toutes ces vignes impliquent des pratiques culturelles différentes en fonction des sols et des conditions climatiques », souligne le producteur, membre de la fédération des Vignerons indépendants de Champagne. Située à l'arrière du domaine, la parcelle historique « sous les Roses » illustre parfaitement le soin que le viticulteur apporte à ses vignes. Ici, le pinot noir bénéficie des hauteurs, tandis que le meunier s'épanouit dans la partie basse. Soucieux du moindre détail, le vigneron tient aussi compte des différentes veines traversant cette parcelle.



Démarche personnelle

Yann Alexandre a rejoint l'exploitation familiale en 1999, au terme de ses études. Il s'est alors engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement. Dans son vignoble, pas question d'utiliser d'herbicide. L'IFT (indice de fréquence de traitement) est nul. Et après de nombreuses années d'observations et d'essais, le vigneron a obtenu la précieuse certification Haute Valeur Environnementale (HVE). *« Ce qui représente pas moins de dix-huit années de travail. Cette labellisation relativement récente m'a permis de mesurer l'état de l'exploitation. Au départ, il s'agissait vraiment d'une approche personnelle pour savoir si ce que je faisais était bien ou non. Mon objectif est d'utiliser le moins d'intrants possible. J'appréhende le cadre HVE comme un outil de mesure. »*

La saison venue, Yann Alexandre vendange séparément ses parcelles d'après les indices que lui donne la nature. Disposant de deux pressoirs de 4.000 kg, il a aménagé ses locaux selon le vieux principe voulant que moins on touche au vin, mieux c'est ! En choisissant la gravité plutôt qu'un système de pompes pour le transfert des jus, il a ainsi réduit les interventions.

“ J'appréhende le cadre HVE
comme un outil de mesure ”

Mousse crémeuse

La certification HVE concerne uniquement la partie culturale. En effet, ce label s'applique à d'autres champs agricoles. Il peut, par exemple, être attribué à des céréaliers. Fidèle à sa vision à travers toute la production, Yann Alexandre regrette que l'aspect vinification ne puisse bénéficier d'un cadre similaire. Par ailleurs, le vigneron de Courmas travaille une partie de ses vins en tonneaux, en bloquant la fermentation malolactique selon les cuvées qu'il souhaite élaborer. Loin de rechercher une note boisée, il s'efforce par ce biais d'obtenir une légère oxydation et de conférer à ses champagnes « premium » une mousse plus crémeuse. En compagnie de son épouse Séverine, il conçoit ainsi des vins variés et complexes, fruits d'efforts constants. Du « Brut Noir » à « Blanches Terres » en passant par « Roche Mère » jusqu'à « Sous les Roses », leurs différentes cuvées témoignent d'une attention presque aussi perceptible que les arômes ! ■