

MONIAL SYLVES

Avec cette cuvée bénédictine, Emmanuel Calon a rendu à ce haut lieu de l'Aube sa fierté vigneronne.

Quand on déguste dans votre Cellier aux Moines la cuvée Sylves, le poids de l'Histoire nous rattrape...

Lauréole de saint Bernard flotte sur ces lieux. Après s'être installé à l'abbaye de Clairvaux en 1115, ce réformateur implanta à 12 kilomètres la grange viticole de Colombé-le-Sec. Rebaptisée Cellier aux Moines, cette bâtisse a été édifiée dans le plus pur style cistercien avec des sections de pierre identiques à celles de Clairvaux. La partie souterraine nous sert de chai d'élevage comme de stockage et l'étage supérieur abrite la chapelle. Il manque de la construction originelle une aile où se tenaient les pressoirs. Elle a brûlé après la Révolution. En 1789, cette exploitation possédait 177 hectares de vignes. Les moines y ont fait du vin durant plus de six siècles.

Qu'en reste-t-il aujourd'hui ?

Lorsque mon arrière-grand-père a acheté cette propriété en 1920, il n'y avait plus de vignes. Mon père a transformé les locaux en salle des fêtes ; après lui, j'ai décidé de rendre au cellier sa fonction originelle selon l'esprit du saint tutélaire. Il y a une dizaine d'années, nous avons remis en place avec mon épouse 2 hectares du vignoble : c'est idéal pour nos deux filles, Alice et Marina, fraîchement sorties de l'école viticole de Beaune. Nous avons égale-

ment aménagé un gîte rural dans le corps de ferme. À côté, j'exploite 300 hectares de céréales, mais le vin est devenu une passion. Je suis "paysan vigneron" et j'en suis fier !

“

J'AI DÉCIDÉ DE RENDRE
AU CELLIER SA FONCTION
ORIGINELLE. NOUS
AVONS REMIS EN PLACE
AVEC MON ÉPOUSE
2 HECTARES DU
VIGNOBLE, LE VIN
EST DEvenu UNE
PASSION. JE SUIS
« PAYSAN VIGNERON »
ET J'EN SUIS FIER !

”

Que représente la cuvée Sylves ?

Provenant d'un terroir argilo-calcaire, ce champagne est le mieux élevé de la maison. Après la vendange, la fermentation s'effectue dans une cuverie inox thermostatée ; le jus issu uniquement de pinot noir repose ensuite en barrique, dont 20 % de neuves, durant une à deux an-

nées. Le nom "Sylves" traduit d'ailleurs ce mode d'élevage spécifique. Avant la mise en bouteille, pour apporter de la fraîcheur, on ajoute 40 % de chardonnay de l'année. Le dosage oscille entre 6 et 7 grammes pour que le vin évolue bien sur quatre ou cinq ans. Nous en produisons entre 3 000 et 3 300 bouteilles.

Ce champagne est-il cistercien ?

Ce serait plutôt un cru bénédictin : sa belle robe de bure dorée se pare de bulles les plus fines d'où s'échappent des accents de beurre et de noisette. Puis les fruits se mêlent aux fleurs dans un ballet olfactif dans le plus pur style baroque : citron, poire, coing émergent, agrémentés d'achillée et de calibrachoa [fleur tropicale, *ndlr*]. La bouche structurée par le pinot noir possède des accents épicés amenés par la barrique et une finale à la profondeur gaullienne. Colombey-les-Deux-Églises et La Boissière ne sont qu'à 12 kilomètres, le Général étant devenu un protecteur du vignoble de l'Aube.

Les grandes cuvées de l'Aube font désormais bouger les amateurs.

Oui, ces vins attirent de plus en plus. Tout d'abord ils constituent de bons rapports qualité-prix, et ensuite ils offrent un nouveau visage de l'avenir de la Champagne dont nous sommes fiers de faire désormais partie !

DENIS HERVIER

