

Alexandre et Benoît Moutard, perpétuent la tradition familiale.



UNE PÉPITE À DÉCOUVRIR

PAR JEAN-MICHEL BROUARD
PHOTO LAURENT RODRIGUEZ

GNONAGÉNAIRE, CETTE MARQUE DE CHAMPAGNE N'EST PAS LA PLUS CONNUE EN DÉPIT DE SA LONGÉVITÉ. ET POURTANT, SES CUVÉES TRÈS QUALITATIVES ONT TOUT DES GRANDS. PLONGÉE AU CŒUR DE LA CÔTE DES BAR POUR UNE DÉCOUVERTE DE L'UNE DE SES PÉPITES LES MIEUX CACHÉES.

C'est une nouvelle génération de Moutard qui accompagne désormais la destinée de cette marque créée au milieu des années 1920 par François Diligent, l'arrière-grand-père d'Alexandre Moutard. Agé aujourd'hui de 27 ans, ce dernier a en effet rejoint son père il y a 5 ans dans la maison de champagne familiale de Buxeuil dans l'Aube, à quelques encablures au nord du célèbre cru des Riceys. Le mariage de la grand-mère d'Alexandre avec Lucien Moutard a conduit à la création des champagnes Moutard dont la famille est toujours propriétaire. Mais depuis lors, la volonté de François Diligent a été respectée. Celle de perpétuer, en parallèle, la marque qui portait son nom. C'est chose faite et dans le plus grand respect de la tradition. Cette gamme de champagnes qui constitue aujourd'hui le haut de gamme de la maison, continue d'être produite quasiment de la même manière qu'à l'origine. A la manœuvre, Alexandre bien sûr, mais aussi son père, son frère Benoît qui chapeaute toute la vinification ainsi que ses cousins Edouard en charge du vignoble et Victor. Thomas, le dernier cousin, assure pour sa part toute la partie commerciale en Angleterre. Historiquement, les raisins provenaient d'une seule parcelle d'1,5 hectare, « les saunières ». Un vignoble jouxtant la Seine qui s'est agrandi, principalement dans les années 1980 et 1990 par les replantations initiées par le père d'Alexandre. Ce sont désormais 4 hectares qui permettent de produire bon an mal an environ 30 000 bouteilles. Et là aussi, l'histoire continue de s'écrire comme au commencement de l'aventure. Les cépages plantés sont toujours les mêmes. Pinot blanc, pinot noir, meunier et chardonnay sur des sols du kimméridgien si typiques de la région. En découlent 5 cuvées différentes. Un assemblage original de pinot blanc, pinot noir et meunier, que l'on retrouve également en version rosé dans la cuvée « Epiphanie ». Cette dernière intègre 10% à 15% de vin rouge issu des coteaux champenois nés des pinots noirs de cette même parcelle des saunières. La gamme

se complète d'un blanc de noirs, la cuvée « Noir de Seine », véritable ode au pinot noir. Et sa version blanc de blancs avec un 100% pinot blanc. Tous ces vins continuent d'être produits selon les préceptes de l'arrière-grand-père, à savoir qu'ils subissent une vinification sous bois dans de grands foudres de 40 hl. La fermentation malolactique est volontairement bloquée pour maintenir un surcroît de fraîcheur dans les vins. S'ensuivent alors un élevage, toujours en foudre, de près de 8 mois puis une mise en bouteille qui permettra un vieillissement sur lattes de 6 à 7 ans. Et ce qui surprend le plus, c'est que l'ensemble de ces 4 cuvées s'affiche en brut nature. Point de dosage, non pour suivre un effet de mode, mais bien parce que c'est la philosophie développée par le père d'Alexandre dès les années 1990. Un précurseur qui avait compris avant beaucoup que certains marchés, comme la Belgique, étaient déjà réceptifs à ce type de champagnes sans concession... D'abord partielle, c'est bien la totalité de la gamme qui sera convertie au zéro dosage il y a quinze ans. Enfant terrible, seul le champagne millésimé ne suit pas un parcours identique à ses comparses. Pour lui, point de bois mais de la cuve et une fermentation malolactique et un dosage sur mesure. Un vin produit d'ailleurs sans interruption depuis 1964 et dont la famille garde précieusement une palette chaque année. En dépit de la qualité de la production, les champagnes François Diligent sont plutôt rares en France, plus de 80% d'entre eux étant exportés, notamment vers les Etats-Unis dont l'intérêt pour les grands champagnes de vigneron n'a jamais été aussi vif. Dans l'Hexagone, c'est dans les belles épiceries et sur les tables gastronomiques que vous le dégusterez. Une quête d'excellence dont François Diligent serait, à n'en pas douter, très fier.

