

La Marnothérapie

Reportage : Julie Gueury

Durée : 8.11

Si vous cherchez une région de France à visiter, la Champagne est fortement conseillée. Avec ses châteaux, ses gîtes, ses centres de relaxation et de massage, et ses bons restaurants, il y a tout ce qu'il faut pour se régaler. L'office du tourisme a même inventé un nom pour évoquer l'expérience qui vous attend : la Marnothérapie¹.

Pour tous, la région de Champagne évoque la bouteille qui porte son nom, le champagne. Et c'est donc chez un récoltant du village de Condé-sur-Marne entre Reims et Châlons-en-Champagne que Julie Gueury commence son introduction à la région. Nous voici dans les murs de la maison Nicolas Potié après la presse des raisins lorsque les moûts² ont été récupérés.

- Alors, après, donc, ces moûts de raisins - ce n'est encore pas du vin - ce moût va aller dans des belons³ pour être décanté. Au bout de quelques jours on va l'ensemencer avec des levures, on va y mettre des sucres et on y met des ferments, hein, et le moût de raisin va fermenter, va se transformer en vin. À partir du moment où le moût est devenu vin, on l'appelle 'vin tranquille' en champagne. C'est-à-dire 'vin blanc nature'.

En janvier les viticulteurs commencent les assemblages avec un oenologue. Ensemble, ils cherchent et trouvent les subtils dosages qui permettront de créer un champagne d'exception, renouvelé tous les ans. Et chacun a sa recette.

- On travaille sur une façon, c'est qu'on prend moitié de vin de l'année et moitié de vin de la réserve pour les assemblages. C'est-à-dire que dans votre bouteille qui est 'tradition, il va y avoir à peu près 50% de la récolte 2006, 25 de 2005, 12,5 de 2004, 7 et quelque de 2002, et comme ça jusqu'à 82.

Lors de la mise en bouteille les vigneron utilisent un procédé caractéristique de la fabrication du champagne et c'est à cette étape que le vin tranquille devient effervescent, blanc ou rosé, et voit apparaître ses premières bulles.

- On va y mettre de nouveau des ferments et du sucre, jusqu'à 22 grammes de sucre au litre, afin que ça fermente en bouteille. Donc on va faire tous nos vins, hein, mais on va faire aussi notre rosé. Au moment de la mise en bouteille on va assembler du vin tranquille blanc, notre vin rouge AOC, à peu près 10 à 13% suivant la couleur de l'année, et puis notre sucre et nos ferments. Le champagne, ce qui devient champagne, c'est notre vin clair qui, en bouteille, refait une deuxième fermentation, voilà.

Cette deuxième fermentation est obligatoire pour pouvoir bénéficier de l'AOC champagne, l'appellation d'origine contrôlée. À partir de cette étape, pour être commercialisé, un assemblage devra attendre 15

If you're looking for a region of France to visit, Champagne comes highly recommended. With its châteaux, its self-catering homes, its relaxation centers and its fine restaurants, there's everything you need to have a great time. The tourist office has even invented a name to evoke the experience that awaits you: Marnothérapie.

For everyone, the Champagne region evokes the wine that bears its name: champagne. And it's therefore at a winegrower's in the village of Condé-sur-Marne, between Reims and Châlons-en-Champagne, that Julie Gueury begins her introduction to the region. So here we are then, inside the House of Nicolas Potié, after the grapes have been crushed, when the liquid grape juice (the "must") has been recovered.

- So after this the grape must - it's not yet wine - this must will go in the vats to be decanted. And after a few days we'll introduce yeast culture, we'll put in sugar and fermenting agents, and the grape must will ferment and become transformed into wine. And at that point, when the must becomes wine, we call it "quiet wine" in the Champagne region. That's to say 'still white wine'.

In January the winegrowers begin the blending with an oenologist. Together they'll look for the subtle doses that'll make an exceptional champagne. They have to be renewed every year and everyone has their own recipe.

- We work to a method : for blending it's half the current year's wine and half reserve stocks. That's to say in a traditional bottle, you'll have approximately half from the 2006 harvest, a quarter from 2005, 12.5 per cent from 2004, seven and a bit from 2002 and so on back to 1982.

When it's put in the bottle the winemakers use a method that's specific to champagne production and that's the stage in which the still wine becomes sparkling, white or rosé, and you see the first bubbles appearing.

- Once again we're going to put in fermenting agents and sugar, up to 22 grammes of sugar per litre, so that it ferments in the bottle. So we're going to do all our wines, but we're also going to do our rosé. So at the point at which it gets bottled we're going to blend our still white wine, our AOC red wine, between 10 and 13% according to what colour the year is, and then our sugar and our fermenting agents. The champagne, what's going to become champagne, is our still wine which in the bottle will undergo a second fermentation.

This second fermentation is obligatory to get the AOC

mois en bouteille et un millésime, 3 ans. Entre-temps un dépôt s'est formé dans la bouteille et pour l'expulser la Maison Potié utilise une méthode traditionnelle. La bouteille est mise sur pupitre³, tournée d'un quart de tour chaque jour.

- Donc on va retirer le dépôt. Je vais vous expliquer parce qu'ils sont en train de le faire.

- Alors, c'est une machine qui va vous la descendre rapidement de telle façon que la bulle qu'il y a au cul se retrouve rapidement entre le vin et le dépôt. Hein? Et hop! Ça décapsule. Après cette machine va vous remettre un peu de sucre, dosé suivant ce qu'on a envie de faire, du brut ou du demi-sec. On y met le bouchon et le muselet⁴. On les remue au bout pour être sûr. On les mire et on les remet en caisses-palettes et ça repart en cave de surface pour reposer le temps qu'on a envie. Après, eh bien le jour où on voudra habiller, on reprendra ces bouteilles. On va les laver, les sécher, leur mettre la capsule, l'étiquette, la collerette. C'est bon à être vendu et bu.

La région est aussi riche en histoire, et une visite de Reims s'impose. Anciennement l'une des trois capitales de la Gaule romaine (avec Lyon et Bordeaux), la ville recèle des trésors architecturaux classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Parmi eux, la cathédrale de Reims, splendeur de l'art gothique classique. C'est avec elle que commence l'histoire du royaume des Francs. Reims devient la cité des sacres.

- La première cathédrale date de l'an 401, construite par un évêque grec qui s'appelle saint Nicaise, dédiée à la Vierge Marie. C'est dans cette première cathédrale que Clovis, roi des Francs, reçoit ici le baptême. Avec lui, tout son peuple se convertit. C'est la fondation d'un royaume chrétien. C'est la conversion d'un peuple. À part Louis VI et Henri IV, tous les rois de France sont sacrés à Reims. C'est à Reims qu'on sacre, à Saint-Denis on enterre les rois.

À l'époque et plus tard au moyen Age, la population ne savait ni lire, ni écrire. L'iconographie est alors le support idéal pour la faire accéder à l'enseignement religieux, mais aussi pour légitimer le pouvoir en place.

- La cathédrale de Reims est très riche en statues. Nous comptons environ deux mille trois cents statues. Toute l'iconographie est faite pour suggérer au roi de France d'être un bon roi. On lui propose l'exemple de David à l'extérieur comme à l'intérieur. Jusqu'au revers de la façade, l'image du bon roi David qui annonce la venue du Messie.

C'est au douzième siècle que l'abbé Suger de Saint-Denis définit les fondements théoriques de l'art gothique. Pour lui, il faut chercher une lumière mystérieuse, divine, qui pénètre dans l'église comme l'amour de Dieu pénètre dans le cœur de l'homme.

- Les artisans du Moyen-Age ont servi l'idée de la lumière et ont su percer les murs de plus en plus jusqu'à arriver à des écrans de lumière. Avec l'art ogival, la voûte est portée juste par la colonne et non plus par les murs gouttereaux comme dans l'art

Champagne, the approved certificate of origin. From here to getting sold, a blend has to wait 15 months in the bottle and a dated wine three years. During this time a deposit forms in the bottle and to get rid of it la Maison Potié uses a traditional method. The bottle is put on a special bench and turned a quarter of an hour every day.

- So we're going to get rid of the deposit. I'm going to explain it to you because they're in the middle of doing it now.

- So this is a machine which will drop the bottle rapidly in such a way that the bubble right at the bottom moves between the wine and the deposit. And there we are? It takes the cap off. Afterwards this machine will put in a bit more sugar, the dose depends on what you want to make, dry or semi-dry. We put the cork on and the cork wire. We shake the bottom to be sure. We hold them up to the light and then and put them in pallet boxes and they go back to the cellar on the ground floor cellar to settle for as long as you want. After that, when you want to dress up the bottles, you bring them back. You wash them, dry them, put a capsule on, the sticker, the neck foil. It's ready to be sold and drunk.

The region is also historically rich and a visit to Reims is a must. Formerly one of the three capitals of Roman Gaul (with Lyon and Bordeaux), the town is rich in architectural treasures recognised as world heritage by UNESCO. Among them is Reims cathedral, a magnificent example of gothic architecture from the classic period. It's here that the story of the Frankish Kingdom began. Reims was the city for coronations.

- The first cathedral dates from the year 401. It was constructed by a Greek bishop who was called Saint Nicaise and dedicated to the Virgin Mary. It was in this first cathedral that Clovis, King of the Francs, was baptised. With him, all his people were converted. It was the foundation of a Christian Kingdom. It was the conversion of a people. Apart from Louis VI and Henry IV, all the Kings of France were crowned in Reims. The coronations were at Reims and it was at Saint-Denis that the Kings were buried.

During that era and later in the middle ages, the population didn't know how to read or write. Iconography was therefore the ideal method for transmitting religious teaching, but also to give legitimacy to ruling order.

- Reims Cathedral has a wealth of statues; they number around 2300. All the iconography is focussed on encouraging the King of France to be a good King. The example of David is present both on the exterior and in the interior. Right as far as the reverse side of the façade, where there's a picture of the good King David announcing the arrival of the Messiah.

It was in the twelfth century that Abbot Suger from Saint-Denis defined the theoretical foundations of Gothic art. For him, what was needed was a mysterious and divine light, which would penetrate the church like the love of God penetrates the heart of man.

roman. De ce fait-là les murs porteurs peuvent disparaître et l'ouverture finira par être vitrée.

Avec Reims, il y a aussi les villes d'Épernay et de Châlon-en-Champagne qui forment ce qu'on appelle le triangle sacré du champagne qui correspond aux limites géographiques du vignoble champenois, une région qui a su conserver ce caractère chaleureux et raffiné où chaque pierre, chaque édifice révèle au visiteur l'émotion d'un passé riche et attachant.

1. la Marnothérapie - la Marne est le département où se trouve la ville de Reims. Il s'agit donc de se refaire une santé en appréciant les plaisirs de cette région.

2. les moûts - Le moût est le jus de raisin non fermenté.

3. des belons - Ce sont des cuves spéciales pour recueillir le jus.

3. pupître - Le pupître est un support pour incliner les bouteilles, qui permet de faire tourner les bouteilles et de les mettre à la verticale, bouchon en bas, progressivement

4. le muselet - La plaque métallique traditionnellement posée sur le bouchon et les fils de métal qui vont assurer la fixation du bouchon malgré le gaz.

- The craftsmen of the Middle Ages were devoted to the idea of light and knew how to pierce the walls more and more to the point where there were pools of light. With ogival techniques, the vaults were held up simply by columns and no longer by the supporting walls that you have in Roman architecture. And the fact that supporting walls were no longer necessary made it possible to put windows at the entrance.

Alongside Reims there's also the towns of Epernay and Châlon-en-Champagne, which together form what's known as the sacred triangle of Champagne, corresponding to the geographic extent of the champagne vineyards. It's a region that that's managed to retain a personality that's both welcoming and refined and where each stone, each building links the visitor to emotions emanating from a rich and touching past.