



2021, l'année honnête

Yann Tourbe Si on n'a pas de faux goûts, on a une bonne base pour les bruts sans année.» Les bruts sans année, c'est le leitmotiv de Michel Parisot. Pas que le chef de caves de l'Union auboise ne tienne pas aux millésimes mais, comme il l'explique régulièrement, ce sont les bruts sans année qui sont le cœur du marché. Et 2021, malgré toutes ses difficultés, est une bonne année pour en produire. «On n'a pas eu la maturité qu'on souhaitait», convient Michel Parisot. Les pinots sont rentrés à 10° de moyenne et les chardonnays à 9,5. Avec leur dynamique de maturation différente, plus lente au démarrage, «ils ont eu du mal à rattraper en fin de campagne», note-t-il. Les volumes de vendange fraîche, non plus, ne sont pas vraiment au rendez-vous. Au niveau de l'union de coopératives (environ 15% des surfaces dans l'Aube), même s'il y a eu «des cas à 7000 ou 8000 kilos» par hectare, la moyenne se situe plutôt à 4500 kilos. Malgré cela, après fermentation alcoolique, «c'est assez fin, fruité, très tonique en bouche». Cette acidité très présente, sur le modèle de 2012 ou de 1996, «ce n'est pas si mal», continue-t-il: «Vu les volumes de réserve qu'il va falloir utiliser, ça peut donner du peps aux assemblages». «En dégustation, on n'a pas eu de monstres» Michel Parisot, chef de caves de l'Union auboise Maintenant que les fermentations alcooliques sont faites, «là, tout est en malou»,

poursuit Michel Parisot. Comme beaucoup, le chef de caves de l'Union auboise espère qu'il n'y «aura pas de mauvaise surprise» comme en 2017. Cette année-là, la trop forte proportion de raisins botrytisés à la vendange avait donné des arômes «moisissés terreux», ou arômes de champignons frais (ACF). Cette année, la différence, sans doute, tient au respect des consignes de tri. Un respect peut-être facilité par le bon niveau de la réserve individuelle, chiffré par le Comité champagne, avant vendanges, à 7600 kilos par hectare en moyenne sur l'ensemble de l'appellation. «Avec la réserve, le revenu est globalement assuré», convient-il. Pour le chef de cave, qui a toujours affirmé qu'il fallait privilégier l'état sanitaire sur la maturité, le message du tri «est bien passé», malgré les faibles volumes disponibles dans les vignes: «En dégustation, on n'a pas eu de monstres». Et, «même si ça vaut ce que ça vaut», les moûts ont «des teneurs assez faibles» en acide gluconique (un des indicateurs d'une vendange botrytisée, NDLR). «Il y a eu un effort général» dans le vignoble et «une approche beaucoup plus qualitative» de la collecte, souligne Michel Parisot. «J'espère que ce sera payant». Même si la Champagne sort d'une trilogie climatique 2018-2019-2020, Michel Parisot insiste: «Il ne faut pas massacrer l'année 2021».