

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM



DE SOUSA l'Insoumise

NE COMPTONS PAS SUR LES CONCESSIONS OU AUTRES SOUMISSIONS QUI POURRAIENT TRAHIR LA LIGNE TRACÉE PAR LA FAMILLE DE SOUSA. ICI, PLUS QU'AILLEURS, LA BULLE EST UNE QUESTION D'ALTITUDE.

DON'T COUNT ON THE SLIGHTEST CONCESSION OR ANY OTHER ACT OF SUBMISSION THAT COULD HAVE THROWN THE DE SOUSA FAMILY OFF THEIR CHOSEN PATH. HERE, MORE THAN ELSEWHERE, THE BUBBLE IS A MATTER OF ALTITUDE.

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Deepix

Un peu partout en France, comme à la gare de Champagne-Ardenne, l'ambiance est électrique. Un brin de panique traîne dans les regards. Deux frères – l'un sera inhumé à Reims, sont en cavale. On ne parle que de ça : de la tuerie, du Prophète, de la liberté d'expression. Impassible, Erick de Sousa cède : « *Tout le monde peut avoir quelque chose à revendiquer mais ce n'est pas la bonne façon* ». Désarmant de placidité, il ferait presque du Houellebecq. Au premier abord, rien ne dépasse, rien ne déborde, rien ne transpire chez cet homme. Pour seule fantaisie visible un pull Aston Martin. « *Oui, j'aime bien les belles voitures* », dit-il. Le père De Sousa remonte dans son utilitaire et prend la direction d'Avize ; il vient de s'acheter trois romans.

Un nom à consonance portugaise, ce n'est pas banal en Champagne : « *Au commencement, ce n'était pas vendeur, aujourd'hui, à l'inverse, on s'en rappelle...* », analyse Erick de Sousa, fort de la réputation de ses bulles. Il aura fallu non pas une invasion de sauterelles ou un tremblement de terre de magnitude 9.6 mais tout comme pour que le premier De Sousa piétine le calcaire champenois. Le

« On a eu très tôt la radio, la télévision,
la machine à laver... surtout dès que
mes parents avaient trois-quatre sous,
ils achetaient des vignes à crédit. »

ERICK DE SOUSA

destin de Manuel, ce jeune homme chef d'orchestre, est suspendu à la première Guerre mondiale. Originaire de Burgo, dans l'arrière-pays de Porto, il est réquisitionné pour aller au casse-pipes dans les tranchées de Verdun et de la Somme. Le champ d'honneur ne voulant pas de lui, il passe l'épreuve pour atterrir à Avize. Y a-t-il trouvé du travail par un compagnon d'arme ? Blessé, a-t-il bénéficié d'une convalescence dans ce village ? On sait juste qu'il est allé chercher sa femme au pays de Vasco de Gama pour revenir fonder une famille sur la Côte des Blancs. Il va décéder quelques années plus tard à l'âge de 29 ans des suites d'une intoxication au gaz moutarde. La Grande Guerre aura eu raison de l'ancien combattant ; il laisse quatre enfants à Caroline.

L'aîné, Antoine, a 14 ans à la mort de son père, il doit quitter l'école pour travailler en vue d'aider sa mère et ses sœurs et frère, Marie, Olga et Manuel. Il trouve une place dans les caves de la maison de champagne Lebrun. Il a du boulot mais la guerre rattrape encore la famille. En 1942, il fait partie des convois qui partent vers l'Allemagne pour le Service du Travail Obligatoire. Il s'use dans une mine de sel destinée à recevoir une fabrique de moteurs d'avions. A la Libération, il retourne à Avize et rencontre une jolie jeune femme au prénom poétique Zoémie. C'est une fille Bonville, une famille de vigneron qui a commencé avec quelques hectares à Oger pour ensuite s'installer à Avize. Le père de Zoémie – la forte-tête Alfred qui tire volontiers sur le négoce, trouve alors qu'Antoine est bien mal payé là où il travaille ; *qu'il rejoigne la maison familiale*. Antoine et Zoémie se marient en 1948 et créent de même coup les champagnes De Sousa-Bonville sur 2 hectares.

Pour se faire connaître, ils mettent une annonce dans *Le Chasseur Français*. Avant même d'avoir vu leur propre insertion dans le magazine, ils reçoivent des chèques ! Ce n'est pas le Pérou mais ça fait tourner la boutique. Ils ont eu une première fille, Ghislaine, et, à la naissance du garçon en 1963, ils rebaptisent la marque De Sousa & Fils. Avant cela, il faut déclarer le nouveau-né à la

A Portuguese-sounding name; something rather out of the ordinary in the Champagne region of France: "At first, it wasn't a good selling-point. But today, to the contrary, people remember it," analyzes Erick de Sousa, and this, thanks to the excellent reputation of his bubbles. Although an invasion of locusts or a 9.6-magnitude earthquake wasn't necessary in order for the very first De Sousa to set foot on Champagne's limestone plateau, it was, for all practical purposes, nearly the case. The fate of Manuel, a young orchestra conductor, was determined during the First World War. A native of Burgo, in the countryside just inland from Porto, he was requisitioned to go to the Western Front, to the bloody trenches of Verdun and the Somme; but death on the field of honor was not written in his stars; he got through the ordeal and settled in Avize. Did a comrade-in-arms find him work there? Wounded, was he nursed back to health in this small village? All we know is that he later went back to the country of Vasco de Gama to collect his wife, and then returned to Avize to start his family on the Côte des Blancs. He died several years later, at the age 29, as a result of mustard gas poisoning. In the end, the Great War got the better of the former soldier. He left behind his wife, Caroline, and their four children.

The eldest, Antoine, who was 14 years old at the time of his father's death, was forced to leave school in order to support his mother, sisters Marie and Olga, and brother, Manuel. He landed a job in the cellars of the Lebrun Champagne house. But despite his work, war would once again catch up with the family. In 1942, he was among the hundreds of thousands of soldiers deported to Germany for Compulsory Work Service or STO (Service du Travail Obligatoire). He worked his fingers to the bone in a salt mine which was to accommodate a factory for aircraft engines. After the liberation of France, he returned to Avize and met a beautiful young woman with a poetic first name: Zoémie. She was a Bonville daughter, a family of winemakers who started out with only a few hectares of vines in Oger and later settled in Avize. Zoémie's father, the strong-headed Alfred who was gladly taking charge of the family's wine trade, felt that Antoine was not being very generously paid where he was working and persuaded him to join the family House. Antoine and Zoémie married in 1948 and, at the same time, created De Sousa-Bonville Champagnes on only two hectares of vines.

In order to become better known, they placed an advertisement in a magazine, Le Chasseur Français, and even before having seen it themselves, they began receiving checks in the mail! It wasn't Eldorado, but it paid the bills. They had their first daughter, Ghislaine, but it was with the birth of their son, in 1963, that they

Photo de couverture de gauche à droite / pictured (from left to right): Erick, Zoémie, Michelle, Julie, Valentin et Charlotte De Sousa.



mairie. C'est la mode des orthographes originales alors la secrétaire demande s'il faut mettre un « c » ou un « ck » à la fin du prénom. Antoine ne sait pas trop ; allons-y pour le scandinave Erick, Erick de Sousa. Champagne !

Le gamin grandit dans le village d'Avize et conservera comme premier souvenir marquant le déménagement en 1968 de la famille au 12 de la place Léon Bourgeois qui demeure toujours aujourd'hui le QG des Champagnes De Sousa. Pour le reste, Erick est un élève moyen, plutôt sportif. Il voit surtout des parents bosseurs qui profitent de la bonne conjoncture du champagne. « *Ils étaient modernes, en rapport à des camarades, on a eu très tôt la radio, la télévision, la machine à laver... Surtout, dès qu'ils avaient trois quatre sous, ils achetaient des vignes à crédit* », dit-il. Erick se dirige vers le lycée viticole alors que sa grande sœur a déjà rallié la maison familiale. Au milieu des années 80, une fois obtenu la quille du service militaire, les choses vont s'accélérer pour Erick. Ça ne se passe pas très bien entre les parents, Ghislaine et le gendre. Antoine et Zoémie décident alors d'anticiper le partage des 5 hectares. Erick récupère aussi la marque, la maison et la clientèle – Ghislaine vendra au négoce. « *Quelque part, si j'étais à l'écart de tout ça, je réalise que ce fut une chance pour moi de m'avoir laissé les clefs si tôt. De plus, je me retrouvais avec des vignes de chardonnay en grand cru. Je pouvais alors me concentrer sur la qualité en séparant les vendanges, en*

« À l'époque, je suis déjà convaincu qu'il faut travailler davantage à la vigne et je n'étais pas très à l'aise avec les produits chimiques. Je n'ai jamais pris le bio comme une religion, simplement un outil pour améliorer la qualité..

ERICK DE SOUSA

faisant du parcellaire avant l'heure », raconte l'intéressé. Il ne perd pas de temps non plus pour trouver la femme de sa vie. Dès le collège... ; elle s'appelle Michelle avec « *deux L comme les anges* », sourit-il. « *Nous nous sommes perdus de vue puis retrouvés à l'âge de 18 ans* », précise-t-elle, toute aussi discrète.

En 1990, ils se jurent tout le tintouin et auront dans la foulée Charlotte, Julie et Valentin. Trois beaux prénoms qui s'ajoutent aux autres bébés d'Erick : « *Je crée des cuvées, j'achète des tonneaux pour élever mes champagnes, j'envoie des échantillons à des concours et les médailles commencent à tomber. Ça rassure tout le monde, les faiseurs comme les clients* ». De Sousa monte en gamme et, naturellement, Erick regarde vers la biodynamie. Autour de 1995, il reçoit Nicolas Joly, Jean-Michel Deiss, il se rapproche de François Boucher, il jette un coup d'œil sur Fleury et Sellose. « *A l'époque, je suis déjà convaincu qu'il faut travailler davantage à la vigne et je n'étais pas très à l'aise avec les produits chimiques. Je n'ai jamais pris le bio comme une religion, simplement un outil pour améliorer la qualité* », souligne-t-il.

Les vins gagnent en pureté, en énergie. Ils se vendent et bien. Erick et Michelle acquièrent de nouvelles parcelles pour monter jusqu'à 10 hectares. Ils rentrent des pinots meuniers et des pinots noirs, sur Epernay, sur Aÿ. Un jour, Michel Bettane confie à Erick que le sommet, à ses yeux, est un assemblage de chardonnay d'Avize avec du pinot noir d'Aÿ. « *Je l'écoute, je le fais sur 2002 qui est un grand millésime. Il sort en 2006 et c'est un succès* », raconte Erick sans jamais exagérer. Ce n'est pas le genre de la maison.

renamed their brand "De Sousa & Fils". Before that, however, they had to report the birth at the town hall. At the time, original name spellings were all the rage, so the secretary asked if she should spell the baby's first name with a "c" or a "ck". Antoine wasn't really sure; why not go with the Scandinavian "Erick", Erick de Sousa. Champagne!

The boy grew up in the village of Avize and his first vivid memory would always be the family's move to 12 Place Léon Bourgeois in 1968, which, to this day, still houses the headquarters of Champagnes De Sousa. Erick started studying at a viticultural school, whereas his older sister had already started working for the family business. In the middle of the '80s, after having finished his military service, the pace began to quicken for Erick. Relations were a bit troubled between the De Sousa parents and Ghislaine and her husband. Antoine and Zoémie decided to anticipate the division of their five hectares of vines. Along with his half of the vines, Erick also inherited the brand name, the House and the clientele – Ghislaine sold her part to wine merchants. "In some sense, if I could distance myself from all of that, I realize that it was a real opportunity for me to have been left in charge so early. What's more, I ended up with Chardonnay vines located in a village with 100% Grand Cru status. I could thus concentrate on quality by separating the batches of grapes harvested; I was implementing plot selection before its time," recounts Erick. He also didn't waste much time finding the love of his life, whom he met in secondary school. Her name is Michelle, "ma belle, as in the song", he adds, smiling. "We lost touch for a while, but were reunited when we were 18 years old", explains Michelle discretely. In 1990 they took their vows for better or worse and gave birth to Charlotte, Julie and Valentin in close succession. Three beautiful names in addition to Erick's other beautiful babies: "I create cuvees, I buy casks to mature my champagnes, I send off samples to competitions, and the awards come raining down. That reassures everyone, both the creators and the customers." De Sousa champagnes went upmarket and, naturally, Erick started looking towards biodynamics. Sometime around 1995 he met with Nicolas Joly and Jean-Michel Deiss; he became closer to François Boucher; he took sidelong glances at Fleury and Sellose. "Even back then, I was already convinced that we needed to work more in the vineyard and I wasn't very comfortable using chemical sprays. I never thought of organic farming as a religion, it was simply a tool for improving quality," he underlines. Their sparkling wine became increasingly pure, more energetic. It sold, and well at that. Erick and Michelle acquired new plots bringing the vineyard to 10 hectares. He set out with his lovely bottles under his arm, his



Michelle et Erick De Sousa

Avec ses jolis flacons sous le bras, ses fameux champagnes de gastronomie racés et vineux, il fait passer la part export de 5 à 60 % avec un goût certain pour le Japon. Il élabore des fiches de recettes avec de grands chefs, il vend en primeurs et devient négociant en 2004 avec la gamme Zoémie de Sousa. Bien lui prend d'entreprendre sans cesse car les yeux des trois enfants pétillent pour la maison familiale. « *On leur a transmis le virus, on les a toujours fait participer* », dit Michelle. « *On a voyagé avec nos parents, au Japon, aux États-Unis, nous servions même le champagne* », ajoute Charlotte dans un joli sourire. Née un 24 décembre, millésime 1989, elle a fait son retour au mois d'août 2011 après être passée par l'OIV, cette fameuse année d'études viticoles au travers d'une vingtaine de pays. « *Dès l'âge de 15 ans, j'ai commencé à m'orienter vers ce secteur pour savoir si réellement ça me plairait* », dit Charlotte. On connaît la suite. Julie a quatre ans de moins mais la même envie, la même énergie : « *Je souhaite davantage travailler à la vigne en ayant mes propres chevaux de trait. Je finis mon master sur la vigne, le vin et le terroir à Dijon, j'essaye ensuite de voyager quelques années pour voir ce qui se fait ailleurs et après je reviens à Avize* ». C'est clair et net pour la cadette. Quant à Valentin, le benjamin qui sort d'un stage chez Olivier Leflaive, son discours est du même acabit : « *Mon père a bâti quelque chose de très beau, il faut que ça perdure. Je finis mes études de viti-oeno, je pars un peu à l'étranger pour parfaire mon an-*

« Mon père a bâti quelque chose
de très beau, il faut que ça perdure.
Je finis mes études de viticoeno,
je pars un peu à l'étranger pour parfaire
mon anglais et je reviens auprès de
mes soeurs et de mes parents. »

VALENTIN DE SOUSA

glais et je reviens auprès des mes sœurs et de mes parents ». Face à cette histoire familiale qui se dessine avec cette nouvelle génération, Erick ne cache pas son enthousiasme. « *Il est certain que ça nous motive à acheter, à investir. On a aussi commencé à transmettre dès leur majorité pour des raisons fiscales. Autour de nous, nous avons des collègues dont les enfants ne suivent pas car ils n'ont vu que les difficultés. Avec mon épouse, nous avons au contraire montré au départ les bons côtés, les voyages et les étoiles Michelin...* », dit-il. A ce sujet, les chefs aussi ne manquent pas de rallier l'exigence qualitative des champagnes de De Sousa. « *On a connu la famille grâce au champagne dont le caractère vineux et racé s'accorde tellement bien avec mes plats* », souligne Christophe Bernard de La Grillage Gourmande à Epernay. Parmi les autres aficionados, nous piochons notamment les pâtisseries Pierre Hermé ou Sadaharu Aoki. Encore une amitié avec l'Empire du soleil levant pour lequel Erick a imaginé une nouvelle cuvée Umami, du nom d'une sensation gustative japonaise bien singulière... « *Des vieilles vignes sur un grand millésime 2009, des raisins très mûrs, une fermentation malolactique, un élevage sur lie, bâtonnage du vin en fût, poigneté et vieillissement en bouteille...* », explique celui qui ne laisse rien au hasard.

Salué par les plus grands artistes de la table, applaudit par amateurs dans le monde entier, poussé par les trois enfants, Erick de Sousa avoue qu'une dernière envie lui taraude l'esprit, celle d'acheter des vignes sur les bords du Douro comme pour boucler la boucle de l'histoire d'une famille qui sait d'où elle vient. Chez De Sousa, les prénoms passent, le nom reste. Si Manuel, du fond des tranchées en proie à l'enfer des gaz moutarde, avait pu imaginer ça ?

famous, fine champagnes, vinous and racy, and got exports up from 5% to 60%, with an inclination towards Japan. He put together recipes in collaboration with great chefs, he sold his champagne en primeur and became a wine trader in 2004 with his Zoémie de Sousa range. And it's a good thing he continued to take action, because his three children are brimming with effervescence when it comes to the family business. "We gave the bug to our children; we always allowed them to participate," said Michelle. "We traveled with our parents to Japan, to the United States. We even served the champagne," adds Charlotte with a lovely smile. Born on December 24, vintage 1989, she made her come-back in August, 2011 after having passed through the OIV (International Organization of Vine and Wine), the well-known year-long wine course that goes through twenty or so countries. "From the age of fifteen, I started to orientate myself towards this field in order to know if it really would please me later on," states Charlotte. We know how the story ends. Julie is four years younger but has the same desire, the same energy: "I especially want to work in the vineyard with my own draft horses. I'm just finishing my master's degree on vines, wine, and terroir in Dijon. I am then going to try to travel several years to see how things are done elsewhere, and after, I'll return to Avize." It is clear and certain for the younger sister. Valentin, the youngest of the three, who has just finished an internship with Olivier Leflaive, is singing to the same tune: "My Father built something that is very beautiful; it has to be carried on. I'm finishing my studies in viticulture/enology, after, I will travel a bit to perfect my English, and then I'll return to my parents' and sisters' sides." In response to this family story that is still being written by a new generation, Erick doesn't hide his enthusiasm. "Undeniably, this inspires us to buy, to invest. We also started handing the estate down to our children as soon as they turned eighteen, for tax purposes. All around us we have colleagues whose children aren't following in their parents' footsteps because they only saw the difficulties. With my wife, quite the opposite, from the beginning we showed them the positive sides of the profession: the traveling, the Michelin stars, etc.", he states. Amongst the aficionados, we would notably like to highlight the pastry chefs Pierre Hermé and Sadaharu Aoki. Another amical link to the Land of the Rising Sun for which Erick has created a new cuvee, Umami, named after a truly unique Japanese gustative sensation... "Old vines and an exceptional 2009 vintage, extremely ripe grapes, malolactic fermentation, maturing on the lees, stirring the wine in the barrels, riddling and ageing in the bottle..." explains he who leaves nothing to chance. At the De Sousa House, the first names come and go, the family name remains. If only Manuel, at the bottom of the trenches prey to the hell of mustard gas, could have imagined that?



Charlotte, Valentin et Julie De Sousa



Un Champagne de Précision

www.champagnedesousa.com