

De Sousa

Famille
De Sousa

Les aléas de l'histoire ont parfois des effets inattendus... La Maison de Champagne DE SOUSA est née en 1948.

De tous les contingents étrangers appelés à se joindre aux alliés pendant la première guerre mondiale, le corps expéditionnaire portugais est sans doute le plus méconnu. Ils furent pourtant 56.000 à participer à l'effort de guerre. Parmi eux le « poilu » Manuel de Sousa, grand-père d'Erick, natif de la province de Bragas près de Porto. La paix revenue, Manuel rejoint sa femme restée au pays. Mais la situation est loin d'être brillante. Son commerce à commencer à périlcliter.

En France Manuel avait noué des relations en Champagne et, fort de ses contacts, il revient y travailler avec son épouse, puis ils s'installent à Avize. Il loue ses bras. Chaque jour on le voit sur son chariot attelé et chargé de cette bonne terre jaune réputée riche en fer qu'il faut arracher dans les bois d'Avize et épandre sur les terres à vignes. Mais c'est en pleine jeunesse qu'il est frappé par la maladie et il meurt subitement à 29 ans.

The hazards of history sometimes have unexpected effects...
The Maison de Champagne DE SOUSA was born in 1948.

Of all the foreign contingents called upon to join the allies during the first world war, the Portuguese expeditionary force is undoubtedly the most unknown. Yet 56 000 men participated in the war effort. Among them, the « poilu » Manuel de Sousa, Erick's grandfather, a native of the Bragas province near Porto. Peace having been restored, Manuel joins his wife who had stayed at home. But the situation is far from brilliant. His business is beginning to collapse.

In France Manuel had established relationships in the Champagne area and, with the strength of his contacts, he comes back to work there with his wife, then settles down in Avize. He rents out his arms. Every day he is seen on his horse-drawn carriage loaded with that good yellow soil renowned to be rich in iron that must be extracted from the Avize forests and spread over the vineyards. But he is struck down by sickness in the prime of his youth and dies suddenly at 29.



Erick et Michelle de Sousa

Le destin n'a pourtant pas dit son dernier mot. Entre-temps Antoine a grandi. Une bonne étoile met sur son chemin Mademoiselle Zoémie, née Bonville, d'une famille de vignerons bien établie en Champagne depuis plusieurs générations. Dans la corbeille de mariage il y a 2,5 hectares dans le secteur légendaire d'Avize, en pleine Côte des Blancs.

Erick de Sousa, le petit-fils de Manuel, reprend les rênes en 1986.

Ce viticulteur méticuleux épouse Michelle. C'est un homme de challenge, ensemble ils poursuivent l'action de ses prédécesseurs avec l'excellence en ligne de mire.

Le vignoble est situé sur les plus beaux terroirs champenois et les ¾ des vignes ont plus de 45 ans.

Il joue sur les 10 hectares de vignes répartis sur douze villages de la Côte des Blancs, dont Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, plantés principalement en Chardonnay. Beaucoup de parcelles sont classées Grand Cru. Il a également des vignes sur les secteurs d'Ay et d'Ambonnay, riches en Pinot noir, avec un peu de Pinot meunier.

Erick de Sousa a progressivement opéré une conversion en biodynamie; depuis une quinzaine d'années le travail de la vigne s'effectue dans le respect de la nature et de l'environnement.

Signalons aussi que toutes les vieilles vignes de Chardonnay sont travaillées avec le cheval, ainsi il n'y a plus de tracteur pour tasser la terre.

However destiny hasn't said its last word. Meanwhile Antoine has grown up. A lucky star puts Mademoiselle Zoémie, born Bonville, on his path; she is from a well established winemaking family settled in Champagne for several generations. In the marriage dowry there are 6 acres in the legendary Avèze area, right in the middle of the Côte des Blancs.

Erick de Sousa, Manuel's grandson, takes over in 1986. This meticulous winemaker marries Michelle. He is a man of challenges, together they continue their predecessors' work with excellency as their ultimate objective. The vineyard is located on the very best Champenois lands and 3/4ths of the vines are over 45 years old. He plays on the 25 acres of vine spread out over twelve villages of the Côte de Blancs namely Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, mostly planted with Chardonnay. Many plots are classified Grand Cru. He also has vines in the Ay and Ambonnay sectors, rich in Pinot noir, with a little Pinot meunier.

Erick de Sousa has progressively operated a conversion to biodynamics over fifteen years: the vine's work is done with all due respect of nature and the environment. Also note that all the old Chardonnay vines are worked with horses, thus a tractor no longer packs the earth.

Citons la Cuvée « 3 A » (Ambonnay, Ay et Avize) qui vieillit dans un fût en bois d'une contenance de 23 hectolitres. Il y a aussi la cuvée Umami qui est le 5ème goût et qui signifie en japonais « savoureux ». « L'Umami est essentiel dans la dégustation d'un vin. Elle associe la profondeur, la longueur, le relief, et l'aspérité » explique Erick. Un français avait déjà « découvert » l'Umami, à savoir Jean-Anthelme Brillat-Savarin, qui, dans sa « physiologie du goût » publiée en 1826, parle de ce goût particulier.

Erick de Sousa est secondé depuis l'année 2011 par Charlotte, l'aînée de ses 3 enfants. Julie et Valentin continuent leurs études en attendant de rejoindre la Maison familiale.



Famille De Sousa

Let's mention the «3 A Cuvée» (Ambonnay, Ay, and Avize) that ages in 2300 liter wooden barrels. There is also the «Umami» cuvée which is the 5th taste and means savory in Japanese. «Umami is essential in wine tasting. It combines depth, length, earthiness, and asperity» explains Erick. A Frenchman had already «discovered» Umami, namely Jean-Anthelme Brillat-Savarin, who, in his «physiology of taste» published in 1826, speaks of this particular flavour.

Erick de Sousa is assisted by Charlotte since 2011, the oldest of his three children.

Julie and Valentin are still studying before joining the family business.

