

CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

L'excellence en

M A R N E

DOMINIQUE CHARTON

FRED LAURES

LE SAVOIR-FAIRE DES ENTREPRISES

ÉDITIONS DU SIGNE



CHAMPAGNE DE SOUSA

LES RACINES DU BIO

La maison De Sousa à Avize ressemble aux vieilles vignes qu'elle a su préserver depuis plus d'un demi-siècle. Leurs racines plongent loin dans l'histoire de la Côte des Blancs. Elles nourrissent des cuvées qui sont un hommage à ce terroir d'exception et une famille aux valeurs affirmées : respect de la terre, amour du travail bien fait, qualité et innovation. Pionnier, Erick de Sousa a su faire des apparentes cartes postales du passé le jeu plein d'atouts du futur.

Comme Vénus peinte par Botticelli, le champagne De Sousa naît d'un coquillage. Ou plus exactement des fossiles de milliards de coquillages ! Tapissant et s'accumulant pendant des millions d'années au fond d'une mer ancienne et disparue, ils ont formé une épaisse couche de craie pure et lumineuse qui donne aujourd'hui son accent à la production De Sousa. Le coquillage est d'ailleurs logiquement devenu l'image emblématique de la maison d'Avize. Il apparaît sur les étiquettes, les plaquettes de communication, les cloisons, le sol de la salle de réception des visiteurs. Ce coquillage dupliqué à l'infini n'a rien d'une coquille vide. Il signe au contraire l'expression si particulière de la Côte des Blancs, terroir viticole à la forte personnalité, au sud d'Épernay.

Heureux l'amateur ou l'amatrice de grand champagne qui n'aurait jamais bu une goutte d'un flacon de la maison De Sousa. Et qui s'apprêterait à le faire ! Car soudain, loin d'être un plaisir minuscule, cette première gorgée De Sousa se transformera vite, aussitôt dégustée, en un souvenir inoubliable dans la mémoire des papilles. Exemple avec le Brut Réserve, une valeur sûre de la maison, dont la fraîcheur et l'élégante finesse expriment à merveille tous les Chardonnay dont elles sont issues. À la vue déjà, l'or de sa robe Blanc de Blanc et la délicatesse de ses innombrables bulles provoquent le désir. Au nez, la fraîcheur s'accompagne d'une agréable odeur fugace d'herbes coupées au matin. En bouche, sa minéralité explose en une pure et longue sensation qui semble ne pas vouloir disparaître. Enfin, les notes de vieillissement sur lies lui apportent effectivement des arômes de brioche et de beurre.



« Le cheval tasse moins le sol que le tracteur. Du coup, le sol est beaucoup plus souple et sa vie microbienne beaucoup plus riche aussi »



> Vignoble champenois

> Erick De Sousa dégustation

> Passage des charrues avec le cheval

AU BON SENS VISIONNAIRE

La typicité caractérise ainsi toutes les cuvées De Sousa comme l'a-typicité caractérise à vrai dire Erick de Sousa lui-même. Ses airs calmes ne cachent pas une forte indépendance d'esprit. « La chimie est la viticulture du passé » juge-t-il ainsi. Erick de Sousa n'a jamais rien fait comme tout le monde ! Dès 1999, ce diplômé du prestigieux lycée viticole d'Avize, fin connaisseur de la nature de ses terres, engage l'exploitation familiale reprise en 1986 dans l'aventure de la biodynamie, une technique qui s'interdit tout recours à la chimie phytosanitaire et préfère au contraire des matières actives (plantes et minéraux) pour protéger la vigne.

La démarche était alors révolutionnaire quand le refus du tout chimique faisait apparaître le viticulteur bio comme un rêveur halluciné. Si le vignoble bio ne représente encore qu'environ 1% des quelques 35 000 hectares du vignoble champenois, « les mentalités changent » veut croire Erick de Sousa. En tout cas, les inévitables tâtonnements du début ont laissé la place à un vrai savoir-faire reconnu, récompensé en 2010 par l'obtention du label Agriculture Biologique. L'utilisation depuis sept ans du cheval pour labourer le sol n'est sans doute pas étrangère non plus à l'obtention de ce label recherché. « Le cheval tasse moins le sol que le tracteur. Du coup, le sol est beaucoup plus souple et sa vie microbienne beaucoup plus riche aussi » explique le viticulteur.

Le retour du cheval de trait dans les galipes comme, dans les celliers, celui des tonneaux de bois qui amènent des arômes au vin et lui donne toute sa complexité gustative n'ont rien d'un retour au passé. Les vieilles cartes postales redeviennent au contraire actualités et futur. Aujourd'hui, grâce à quelques esprits pionniers comme Erick de Sousa, la biodynamie, l'utilisation de tonneaux ou le labour à cheval gagnent petit à petit du terrain dans les consciences viticoles.

« La qualité globale du champagne s'est considérablement améliorée depuis une trentaine d'années. Mais il a tendance à être neutre. Il a toujours un peu le même goût. Il faut que le champagne laisse un vrai souvenir. C'est d'abord un vin de terroir » rappelle-t-il. Avant même la nouvelle mode du « parcelle », le viticulteur d'Avize a su développer au travers de ces cuvées le meilleur de ces parcelles. C'est particulièrement vrai pour les vieilles vignes qu'Erick de Sousa a su préserver, là aussi, de l'air du temps qui poussait plutôt à leur arrachage. Certaines ont été plantées par un aïeul en ... 1933 !

« Elles ont entre 60 et 80 ans d'âge. Leurs racines plongent jusqu'à trente mètres dans le sous-sol crayeux pour en tirer les sels minéraux » explique-t-il. « Certes, la production est moindre que pour une vigne plus jeune, de -20 à -25%. Mais ces vieilles vignes ont un raisin plus concentré en sucres naturels. Cela donne un vin plus riche, aux amertumes plus rondes et plus mûres ». La Cuvée des Caudalies leur rend un hommage appuyé et apprécié des amateurs.

> Erick De Sousa dans la cave © Fred Laurès - APO
> Salle de dégustation © Fred Laurès - APO

« Pour certains, ce champagne a un côté vibratoire »

SYMBIOSE ET VIBRATIONS

Ces vieilles vignes sont à elles seules une métaphore de la famille de Sousa. Leurs racines plongent dans le sous-sol du passé pour nourrir le présent et l'avenir. Dans l'arbre généalogique, il y a Manuel, le grand-père paternel, Portugais arrivé à Avize par la porte de l'enfer de Verdun, sa mort en 1929 des suites des gaz de combat, sa veuve et son combat quotidien pour survivre dans un monde bouleversé avec ces quatre enfants. Il y a aussi le grand-père maternel, et les sacrifices de la famille, pour ne pas vendre durant cinq ans un raisin déprécié par la grande crise viticole de 1930-1935. Il y a le père d'Erick, prisonnier de guerre durant le second conflit mondial, travailleur forcé dans une mine de sel allemande dédiée à la construction de moteurs d'avions. Cette vieille vigne de Sousa ramène du passé les sels minéraux nécessaires à l'élaboration durable d'une grande marque. Elle raconte le respect de la terre, l'amour du travail bien fait, la persévérance et l'optimisme.

Pas étonnant que, dans la minuscule ruelle qui longe l'arrière de la belle maison champenoise qui abrite la famille, la vieille cuverie des origines n'ait jamais été abandonnée ! Rien ne l'a condamnée, pas même le grand bâtiment moderne acquis il y a quelques années, à deux pas du berceau de la place Léon Bourgeois, pour produire, mettre en bouteilles, étiqueter, emballer et expédier aujourd'hui 100 000 cols par an. Mais, sous les vieilles poutres noircies et odoriférantes de l'antique cellier, on aligne les tonneaux au laser ! Dans la maison De Sousa, passé et présent forment ainsi une symbiose qui n'est pas sans évoquer celle qui lie intimement les racines de la vigne et un microscopique champignon.

Sans lui, la racine ne pourrait pas dissoudre le calcaire. Sans elle, le champignon ne prospérerait pas. Pour rendre hommage à cette merveille d'ingénierie biologique, Erick de Sousa élabore depuis 2015 la cuvée «Mycorhize», du nom de cette symbiose si particulière. « Pour certains, ce champagne a un côté vibratoire » s'étonne-t-il encore. Mycorhize fait écho en tout cas au grand cristal de roche qui trône à l'entrée de la nouvelle et somptueuse salle des tonneaux. Pour Erick de Sousa, tout semble une histoire d'ondes et de transparences. De la viti-viniculture considérée comme un des beaux-arts ! N'envisage-t-il pas d'ailleurs à nourrir ces fermentations de Mozart ?

LA CINQUIÈME SAVEUR

Dans sa quête insatiable de nouvelles sensations pour ses clients et son propre bonheur de chercheur d'or, Erick de Sousa en est même venu à poursuivre ce qui n'existe pas en Occident, ou si peu. Umami ! La cinquième saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Un mot japonais définitivement intraduisible signifiant à peu près «goût délicieux». Si le génial Brillat-Savarin en avait détecté la présence au XIX^e siècle, c'est dans l'Empire du Soleil Levant qu'il faut aller pour en avoir une confirmation scientifique au siècle dernier. Plus qu'un goût, Umami serait davantage une sensation très ronde et gourmande, légèrement saline, localisée au milieu de la langue, au-dessus du palais. En 2015, Erick de Sousa en a fait une cuvée justement baptisée Umami. Le succès est une fois de plus au rendez-vous, comme d'ailleurs beaucoup de ses cuvées récompensées aux concours des salons spécialisés depuis un bon quart de siècle.



> Alignement des fûts de chêne © Fred Laurès - APO

Hommage au Japon, l'un de ces principaux marchés, la cuvée Umami chante aussi la richesse des échanges culturels nés de l'export, 60% du chiffre d'affaires de la maison. Les champagnes bio De Sousa se dégustent jusqu'en Corée du Sud, jusqu'en Australie et en Nouvelle-Zélande, des USA jusqu'à Singapour... C'est pourquoi il est prudent de réserver très à l'avance ! Cette soif de l'international permet non seulement à la marque d'échapper au marasme actuel du marché français, qui affecte tant de petites exploitations viticoles, mais elle lui offre aussi toutes les opportunités commerciales ou techniques ouvertes par ces nouveaux marchés. Ainsi, chez De Sousa, le traditionnel bâtonnage des tonneaux coexiste sans problèmes avec les contre étiquettes connectées qui renvoient à une vidéo. Qualité et innovation !

La relève se prépare, bercée depuis toujours par cette viti-viniculture travaillée comme de la haute-couture et plongée depuis tout petit dans le grand bain de l'international. Diplômés ou en voie de l'être des établissements de Beaune et Dijon, Charlotte, Julie et Valentin « vont travailler à court terme sur l'exploitation ». Les voyages formant la jeunesse, ils parcourent aujourd'hui en anglais le monde viticole pour en observer les us et coutumes et poursuivre cet esprit curieux déjà légué par leurs parents. Travail de la vigne, vinification, marketing et commercialisation : les défis ne manqueront pas sur l'ancienne mer des coquillages. Mais la maison De Sousa est bien armée pour tirer le meilleur de ce XXI^e siècle débutant.

« Qualité et innovation ! »



> Enseigne devant la maison © Fred Laurès - APO > Bouteille Caudalie rosé © Fred Laurès - APO > Façade du domaine © Fred Laurès - APO



CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Champagne De Sousa
12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize
Tél. 03 26 57 53 29 - contact@champagnedesousa.com
10 hectares en nom propre
Production de 100 000 bouteilles dont 60 % à l'export
Certification Agriculture Biologique depuis 2010





CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize - France

Tel. +33 (0)3 26 57 53 29 - contact@champagnedesousa.com