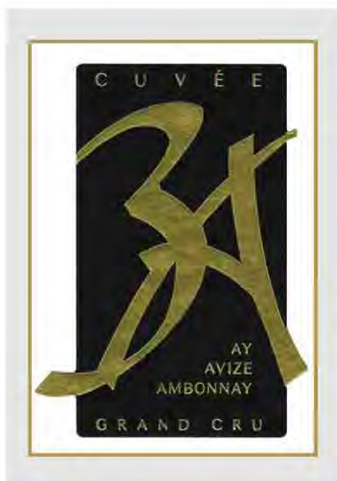




## Magazine DOMAINE À LA LOUPE



# CHAMPAGNE DE SOUSA

## La noblesse des bulles naturelles

Pionnier de la biodynamie, Erick De Sousa livre des vins qui subliment le terroir de la Côte des Blancs. Il est aujourd'hui à son meilleur niveau.

Reportage de Pierre Casamayor Photos de Jean-Charles Gutner

**D**es vignes travaillées au cheval, des pratiques naturelles et ésotériques, un cristal de roche dans le chai pour canaliser les bonnes ondes, si vous cherchez la biodynamie en Champagne, c'est chez Erick De Sousa qu'il faut aller.

Tout commence il y a trois générations, avec son arrière-grand-père, puis son grand-père qui élabore son champagne dans les années 30. La crise est sévère, la prohibition aux États-Unis fait des ravages, le négoce champenois n'achète plus rien, il faut se débrouiller par soi-même. C'est le père d'Erick qui va développer le domaine d'Avize, avec une clientèle particulière démarchée dans *Le Chasseur Français* et seulement trois clients à l'export !

Erick De Sousa, lorsqu'il reprend le domaine de son père, décide de tirer le meilleur parti des vieilles vignes du domaine. Alors qu'autrefois tout était mélangé dans les assemblages, il va mettre en avant une politique de parcellisation

pour exprimer au mieux les différences des terroirs et créer des cuvées personnalisées. De plus les vieilles vignes étant à l'abri des aléas climatiques grâce à leur enracinement profond, il peut élaborer plus souvent des cuvées millésimées. Ce trésor de vieilles vignes est soigneusement préservé, avec des complantations pour garder les parcelles le plus longtemps possible. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 9,5 hectares de la Côte des Blancs, sur Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, complété par des pinots noirs d'Aÿ et d'Ambonnay.

### La biodynamie en action

En 1995, il tente une vinification en fûts et c'est un succès éclatant auprès de la clientèle et des critiques. En même temps, par conviction profonde, il se lance dans l'aventure "bio". Il y travaille dix ans avant de demander le label. Initiée en 1999, la démarche biodynamiste a été suivie et appuyée par François Bouchet, le spécialiste de cette pratique, au début sur deux hectares observés pendant trois ans pour arriver à une conclusion : les résultats étant probants, on pouvait en étendre le

principe. Parallèlement, le domaine est certifié en "bio" en 2010. « *Il a fallu faire un véritable apprentissage, embaucher du personnel, adapter le matériel. Au début nous étions regardés comme des extraterrestres. Aujourd'hui les mêmes pensent que nous n'avions pas forcément tort, les jeunes surtout s'ouvrent à la réflexion.* »

Il faut dire que le climat champenois, nous sommes à la limite nord de la culture des cépages, avec une pluviométrie importante, impose foi et nerfs solides pour se lancer dans cette aventure.

Les sols sont travaillés bien entendu, avec cinq à six passages de la charrue, ils sont amendés par apport de compost pour renforcer les micoryses. Les traitements reprennent toute la pharmacopée "bio" et biodynamiste (préparations et tisanes), les apports en cuivre sont en dessous du seuil des 6 kg par an, avec en général 14 traitements, sauf en 2012 où l'on a tangenté cette limite, l'année étant particulièrement difficile. Une parcelle de deux hectares est travaillée au cheval par un prestataire, les raisins sont vinifiés à part pour vérifier la pertinence de ce choix. Le non tassement





AU CŒUR D'AVIZE.  
Installé sur le terroir  
de la Côte des Blancs,  
le domaine possède  
un joli patrimoine  
de vieilles vignes.

## ■ Dans un esprit très terroir, le bois des fûts de chêne proviennent des forêts environnantes. ■

des sols par des engins mécaniques ne peut qu'améliorer la pénétration des racines et la recherche de minéralité par la plante.

### Une philosophie "terroir"

Autre axe de recherche de qualité, on attend ici le plus tard possible pour vendanger, avec des degrés potentiels au ramassage entre 11 et 11,5 %, ce qui rend inutile toute chaptalisation. Certes l'acidité des moûts diminue en conséquence, d'autant que les fermentations malolactiques s'enclenchent systématiquement, mais la minéralité élevée compense et rétablit l'équilibre gustatif. Ce qui permet également de diminuer les dosages d'expédition (on est passé de 12 g autrefois à 3 g aujourd'hui) et donc de gagner en pureté.

Les fermentations initiales démarrent sur levures indigènes, la prise de mousse est conduite avec une souche de levures

"bio". Les raisins sont pressés entiers dans un pressoir Coquard à maie inclinée, un système très qualitatif car les jus sont préfiltrés par le gâteau. Un débouillage de douze à vingt-quatre heures vient compléter la clarification des jus. Répartie entre deux caves au cœur du village d'Avize, la cuverie est composée de petites cuves en acier émaillé, bien adaptées à la parcellisation. Elles sont équipées de drapeaux pour contrôler les températures, tenues entre 18° C et 20° C. La cuvée Caudalies est, elle, vinifiée dans des fûts de chêne, dont 15 % de bois neuf. Les bois proviennent des forêts de l'Argonne mais également des bois du Mesnil-sur-Oger ou d'Avize, un élément qui vient appuyer la philosophie "terroir" de la maison. Une autre cuverie est composée de récipients Inox, de cuves bois réservées aux vieilles vignes, de foudres pour les vins de réserve (près de douze



**ERICK DE SOUSA**

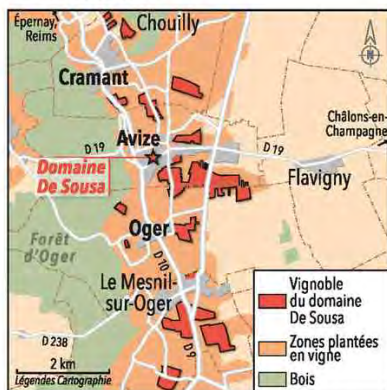
Erick De Sousa est un vrai vigneron, attaché à exprimer ses terroirs dans ce qu'ils ont de plus personnel. En perpétuelle recherche d'excellence, il a exploré tous les moyens d'y parvenir, en tablant sur un retour au naturel, avec en prime un esprit créatif incontestable.

## Magazine *DOMAINE À LA LOUPE*



UN LABEUR ANCESTRAL. Cinq à six passages de charrue sont nécessaires pour que la plante puisse plonger en profondeur ses racines et rechercher la minéralité.

### Fiche d'identité



**Terroir :** rouges : 3,4 hectares, 23 % meunier ou pinot meunier, 77 % pinot noir ; blancs : 7,6 hectares, 100 % chardonnay.

**Production moyenne :** 100 000 bouteilles.

**Type d'agriculture :** "bio" et biodynamie.

**Adresse :** 1, place Léon-Bourgeois, 51190 Avize.

**Tél. :** 03 26 57 53 29 **Fax :** 03 26 52 30 64.

**E-mail :** contact@champagnedesousa.com

**Site :** www.champagnedesousa.com

**Propriétaire :** Erick De Sousa.

années mélangées, une des richesses du domaine). Une cuve bois est réservée aux vins rouges destinés aux cuvées de rosé, issues soit d'assemblage (90 % de chardonnay et 10 % de pinot noir), soit de saignées au bout de quatorze heures de macération. Après prise de mousse, les vins restent sur lattes deux ans pour le début de gamme, cinq ans pour la cuvée Caudalies. Un "poignettage" (remuage des bouteilles pour remettre les lies en suspension) est toujours à l'honneur. Une fois dégorgées, la date est indiquée sur l'étiquette tout comme le dosage, les bouteilles reposent un an en cave avant commercialisation.

### Suavité et droiture

La gamme est étendue, fruit de la parcellisation et de l'imagination foisonnante d'Erick De Sousa. Si la cuvée Tradition (50 % chardonnay, 40 % pinot noir, 10 % pinot meunier) présente une belle maturité, avec du nerf et une jolie ouverture aromatique, la cuvée Grand Cru Réserve (100 % chardonnay, label "bio") est fine, délicate, avec une droiture minérale qui souligne sa maturité de fruit.

La cuvée 3 A (Avize, Aj, Ambonnay, extra brut, moitié fûts de chêne, moitié cuves, 50 % chardonnay, 50 % pinot noir) est destinée à la table, avec une belle puissance, des notes grillées, une architecture précise, une finale épicée, minérale et tendue. En champagne rosé, la cuvée d'assemblage est fruitée, gourmande et tonique. La cuvée Caudalies (saignée, vinifiée sous bois), puissante et structurée, est un superbe rosé de table, avec une belle longueur complexe où se mêlent des notes florales, framboisées et épicées. La cuvée Caudalies non millésimée, un blanc de blancs issu des vieilles vignes de plus de 50 ans, présente une palette très ouverte, avec des notes d'eau-de-vie de fruits rouges, de miel et de nougat, une bouche riche avec une belle qualité de mousse. Il s'en dégage un style très spécifique : une alliance entre une maturité de raisin qui donne un beau fruité et une minéralité affirmée, une belle puissance épicée dans les cuvées vinifiées sous bois, avec à la fois de la suavité et de la droiture, du charme aromatique et de la précision de structure.





## CHAMPAGNE DE SOUSA ET FILS

# VERTICALE DES CAUDALIES MILLÉSIMÉES

Assemblages variables selon les millésimes des grands crus de chardonnay et pinot noir. Bouteilles dégorgées pour la dégustation, sans dosage.



<b>2006</b> 16,5/20	Un nez très fin, floral, avec des notes d'angélique, d'agrumes, d'épices douces et de nougat. Bouche vive, d'une minéralité tonique avec des notes grillées. Beau vin tout en tension.
<b>2005</b> 18/20	Le Mesnil. Nez floral, de chèvreuille, d'écorce d'orange ; bouche riche avec une belle expression aromatique et une finale très expressive. Du potentiel.
<b>2004</b> 17/20	Nez très subtil, avec des notes de jasmin, de fruits de la passion et de mangue. Bouche aromatique avec une mousse fine et délicate, une finale sur le fruit exotique.
<b>2003</b> 16/20	Nez d'angélique confite, floral, avec du fruit rouge mûr. Bouche ample, riche et suave sur le fruité exotique très mûr. Un millésime atypique mais il y a de la tension. À boire.
<b>2002</b> 18/20	Nez très raffiné, sur des notes florales de chèvreuille, d'épices, de fruits exotiques. Bouche riche, droite et minérale, avec des notes fumées, une grande longueur aromatique.
<b>2000</b> 17/20	Nez de fleurs séchées, rose fanée, framboise distillée. Bouche riche et puissante avec une finale champignonnée. Il est en train de basculer sur les arômes tertiaires.
<b>1999</b> 17/20	Nez évolué, rassis, sur des notes truffées, de fruits secs. Bouche complexe et structurée mais des notes évoluées, de champignon, truffe, sous-bois. Un beau vin de gastronomie.

### Pas de vinifications sous bois avant 1995

<b>1994</b> 15/20	Un nez complexe, de fruits confits, d'épices douces. Une bouche riche, pleine, un peu resserrée par manque de gras et une finale complexe. À boire.
<b>1992</b> 17/20	Joli nez complexe, sur des notes grillées, de brioche, d'épices douces. Bouche expressive, avec une mousse très présente, des notes de truffe blanche et une finale structurée.
<b>1990</b> 18/20	Nez tertiaire, sur la viande fumée, le réglisse, l'amande grillée, les fruits confits. Bouche riche et structurée bien égayée par une mousse fine. Un beau vin de gastronomie.
<b>1988</b> 19/20	Des arômes complexes, avec des notes de fleurs séchées, de fruits confits. Bouche sur ces mêmes notes florales, avec du fruit exotique séché, du miel, et une belle acidité.
<b>1982</b> 15/20	Nez tertiaire, grillé et ciré, avec de la truffe, une note grillée et de lard fumé. Un vin plus évolué avec une bouche de vieux champagne et une acidité un peu crispée.
<b>1981</b> 17/20	Nez de champignon, de réglisse, de poire confite, avec de la truffe blanche. Bouche encore riche, une finale complexe et tonique. Un beau vin encore très jeune.

### 3 QUESTIONS À **ERICK DE SOUSA**



#### Avez-vous de nouvelles cuvées en gestation ?

Oui ! Je vais sortir une cuvée Umami définie avec le meilleur sommelier du monde 2007, Andreas Larsson. Puis une cuvée Micoryse, issue de la parcelle travaillée au cheval. J'ai aussi en tête une cuvée Sans Nom 100 % pinot noir. Rendez-vous à leurs sorties.

#### Avez-vous transmis le virus à vos enfants ?

J'ai transmis le virus à Julie et Valentin, on les a emmenés en voyage au Japon, à Singapour et aux États-Unis, mais c'est Charlotte qui est la plus intéressée ; elle a obtenu son bac dans un lycée viticole, un BTS de technico-commercial et le Master OIV à Paris.

#### Pourquoi indiquer la date de dégorgement ?

Tout comme pour le dosage, nous jouons la transparence. Ce sont des indications capitales pour le client.

