



Erick De Sousa
et sa fille Charlotte
en pleines vendanges.

ZOÉMIE DE SOUSA

UMAMI fait l'unanimité



UN EXTRA BRUT EXTRA FÉMININ ? LA MAISON DE SOUSA A RÉUSSI CE PARI, EN CRÉANT UN CHAMPAGNE COMPLEXE ET VELOUTÉ. PRODUITE AMOUREUSEMENT EN BIODYNAMIE ET EN QUANTITÉS TÉNUES, FOCUS SUR UNE CUVÉE "UMAMINEMENT" SALUÉE.

Par Cécile Mortreuil. Photos Mathieu Drouet et DR

Avant de découvrir cette cuvée, un petit cours de japonais s'impose. *Umami* signifie "savoureux", contraction d'*umai* ("délicieux") et de *mi* ("le goût"). Il était judicieux d'appeler ainsi ce champagne millésimé, profond, minéral et velouté, imaginé à l'occasion des dix ans de la gamme Zoémie De Sousa. Qui était-elle ? L'épouse d'Antoine De Sousa, qui développa à ses côtés la maison familiale à Avize. La troisième génération, Erick et Michelle De Sousa, célèbre leur grand-mère, femme de tête et de cœur, sans qui leur histoire n'aurait jamais été aussi effervescente. La collection Zoémie a grandi aux côtés de son vaisseau amiral, les champagnes



De Sousa & Fils. Avec son esthétique originale, ses vins doux et élégants, elle rend hommage à la femme. Ce millésime 2009 en est la quintessence. Il prouve qu'un extra brut peut aussi être ultra féminin, sans extravagances.

Ode à la biodynamie

Umami n'est pas qu'un terme japonais. Il désigne aussi la cinquième saveur de base, avec l'acide, l'amer, le sucré et le salé. C'est cette sensation particulière, à la fois douce et durable, qui s'exprime dans la cuvée millésimée. Un vin en relief, texturé, rond, vif et empreint de minéralité. Ces qualités doivent beaucoup à la biodynamie. C'est l'optimisation de la vie au sol qui développe les mycorhizes – la symbiose entre les champignons et les racines des vignes. À maturité, le raisin est alors gorgé de sucres et équilibré en acides. C'est à ce moment parfait qu'il est cueilli. De vieilles vignes cultivées à l'écoute de la nature, sans les presser, voilà ce qui confère au précieux fruit et au champagne qui en découle ses qualités exceptionnelles. L'Umami 2009 est issu de plusieurs terroirs de la maison, soigneusement sélectionnés. Tel une femme, il est complexe. Et ne s'offre qu'avec parcimonie.

1 181 magnums et 6 690 bouteilles

Cette cuvée produite en faible volume a vécu un long parcours avant de ravir les grandes tables. Récoltée en 2009, mise en bouteilles en mai 2010, dégorgée trois ans après, puis dosée en extra brut, la voilà livrée en étuis individuels cet automne. Un millésime exigeant qui n'a donné naissance qu'à 6 690 bouteilles et 1 181 magnums ! Son flacon zen et épuré est un clin d'œil débridé à son nom japonais. L'Umami rejoint les cuvées mythiques de la gamme Zoémie De Sousa : Deux Roses (deux rosés, dont l'un est issu d'assemblage et l'autre de saignée), Brut Merveille, Brut Désirable et Brut Distinguée (avec sa belle robe saumonée). Mais aussi la somptueuse Cuvée des Caudalies, qui a fait la renommée de la maison De Sousa & Fils.



Cuvée *Umami* de Zoémie De Sousa,
millésime 2009, 142 €
en étui individuel,
www.champagnedesousa.com