

Saint-Nicaise Le sanctuaire des vins de Champagne



Dans ces anciennes carrières de Reims, véritables cathédrales souterraines, les maisons de Champagne ont trouvé l'écrin parfait pour conserver leur précieux breuvage. En redonnant une fonction à ces lieux, elles ont également permis de préserver ce patrimoine unique. **PAR NICOLAS MÉRA**

Microclimat L'hygrométrie et la température stable des crayères sont idéales pour le vieillissement des bouteilles de champagne.

H

aut lieu du patrimoine vinicole français, la maison Taittinger abrite dans ses caves un trésor. À dix-huit mètres sous terre, ses galeries de craie racontent deux millénaires d'Histoire... Descendre dans les caves de la maison Taittinger, c'est comme remonter le temps. Creusées à l'époque gallo-romaine, les crayères de Saint-Nicaise déroulent 57 kilomètres de galeries où les principaux producteurs champenois stockent leurs crus. «Un gruyère sous la ville», souffle Claire Sarazin, responsable de la communication chez Taittinger. Marche après marche, nous nous enfonçons dans le ventre de craie de la butte Saint-Nicaise, au sud-est de Reims. Tout, ici, est calibré pour des conditions idéales de fermentation: 85 % d'humidité, 11 °C de température ambiante, une luminosité contrôlée afin d'éviter que le vin n'attrape le «goût de lumière» – lequel aurait, selon ma guide, un arôme de serpillière mouillée. À dix-huit mètres sous terre, Claire dégage son smartphone pour éclairer les coins les plus sombres. Son flash dévisage brièvement la statue de saint Jean-Baptiste, patron des cavistes, qui accorde un jour de congé annuel supplémentaire aux artisans vinicoles de Champagne. Quelques mètres plus loin, nous nous immobilisons devant une paroi de craie tendre. Le mur est couvert de graffitis: un casque à pointe, un cheval, des centaines de patronymes...

Un trésor inscrit au patrimoine mondial

Ces dédicaces datent de la Grande Guerre. Reims ayant été évacuée en 1914, puis pilonnée pendant de longs mois, certains habitants ont trouvé refuge dans les crayères, devenues à la fois abris, écoles et chapelles. Le phénomène a repris pendant la Seconde Guerre mondiale.

Pour certains, le trésor de la maison Taittinger est constitué des bouteilles que ses caves digèrent – la prestigieuse



244 IX
Comtes De Champagne
Blanc
72 212



SP

MANUEL COHEN/IMAGES

... cuvée des Comtes de Champagne, assemblage de cinq grands crus, dont le premier millésime est élaboré en 1952. Mais les crayères elles-mêmes sont un trésor d'Histoire, inscrites au patrimoine mondial de l'humanité depuis 2015. En partie évidées pour construire Reims, elles sont agrandies lorsqu'on ceinture, entre le XIII^e et le XIV^e siècle, la cité des sacres d'un rempart de 6500 mètres. Aujourd'hui encore, la forme de pyramides évasées de ces chambres souterraines laisse entrevoir, au niveau du plafond, une ouverture par laquelle les carriers médiévaux hissaient les blocs de craie

Millésimes d'Histoire au cœur de la roche La cuvée des Comtes de Champagne (à g.), dont le premier millésime a vu le jour en 1952, est conservée à 18 mètres de profondeur. Mais avant d'être les gardiennes du festif élixir, les crayères, dont certaines datent de l'époque gallo-romaine, ont approvisionné Reims en pierres nécessaires à sa construction et ont servi de caves aux moines bénédictins de l'abbaye Saint-Nicaise.

vers la surface. En passant, Claire désigne deux escaliers étroits: ils étaient autrefois empruntés, à la lueur vacillante d'une bougie, par les moines bénédictins de Saint-Nicaise, installés sur le site au XIII^e siècle. Les marches conduisaient alors à une abbaye élevée par les frères pour vénérer ce martyr chrétien, décapité par les Vandales en 407. Ces escaliers sont désormais murés; en 1793, l'église a été vendue au titre des biens nationaux, puis rasée.

Plus loin, derrière une grille de fer forgé, un panneau de bois gravé reproduit le sceau de Thibaud IV de Champagne (1201-1253). Cousin de Blanche de Castille, ce gentilhomme a contribué à la prospérité du comté avant son rattachement à la couronne de France, en 1316. Car les comtes de Champagne ont su capitaliser sur la position stratégique du territoire, carrefour d'échanges internationaux, en y organisant des foires très populaires, assurant la sécurité des marchands et garantissant la fiabilité des transactions. Enrichis des droits indirects, les comtes sont devenus mécènes, entretenant une vaste cour fourmillant de poètes et de trouvères. «Jusqu'à ce qu'un comte devienne lui-même poète, intervient l'historien Patrick Demouy, professeur émérite à l'université de Reims: Thibaud IV le Chansonnier.» Réputé pour ses compositions célébrant l'amour courtois, le chevalier-poète part en croisade en 1239. Le mythe voudrait qu'il ait rapporté de Terre sainte un cépage inconnu jusqu'alors: l'ancêtre du chardonnay. «Une légende, avertit Patrick Demouy. Mais une belle légende.»

Un prix qui triple sous Louis XIV

La maison Taittinger entretient volontiers cette filiation avec les comtes de Champagne. Le sceau de Thibaud IV frappe chaque bouteille qui sort de ses caves. Présidente de la maison, Vitalie Taittinger, l'arrière-petite-fille du fondateur, se félicite de jeter une passerelle entre le passé et le présent: «On raconte l'histoire du temps», sourit-elle. Elle dit retrouver dans la figure tutélaire du Chansonnier l'émotion, l'élégance, ainsi que le tempérament conquérant qu'elle prête à son champagne. Mais si son empire en écoule aujourd'hui six millions de bouteilles par an, le vin de Champagne n'a pas toujours eu la faveur des élites. Moins ensoleillé et plus calcaire que ses voisins, le terroir champenois produit au Moyen Âge un vin acide et pauvre en sucres. «On fait venir à grands frais des vins de Beaune et de Saint-Pourçain à la table des sacres à Reims», regrette Patrick Demouy. Qui plus est, le vin champenois n'est pas encore pétillant: on le dit «tranquille» – même s'il lui arrive de faire sauter, à l'occasion d'une involontaire reprise d'effervescence, la bonde des tonneaux dans lesquels il est stocké. Un phé- ...

Sur la route des vins

Lors de son voyage en France en 1717, le tsar Pierre le Grand (ci-dessous) visita les caves de champagne de l'abbaye Saint-Nicaise (ci-contre), un chef-d'œuvre de l'architecture gothique rémoise aujourd'hui disparu.



MANUEL COHEN/IMAGES

... nomène qui lui vaudra le surnom de «messire Pétard». Quand cet élixir va-t-il obtenir ses lettres de noblesse? Il faut attendre le XVII^e siècle pour que le vin de Champagne coule à la table des puissants. Son prix triple sous le règne du Roi-Soleil, lequel, écrit Saint-Simon, «en avait uniquement usé toute sa vie». S'engage alors une lutte fratricide entre vins de Champagne et de Bourgogne par voie de thèses médicales. «Si la Champagne réussit, c'est qu'il n'est point au monde une boisson, et plus noble et plus délicate, et c'est maintenant le vin si fort à la mode que tous les autres ne passent presque, chez les curieux, que pour des vinasses et des rebuts, dont on ne veut même pas entendre parler», tranche un chroniqueur en 1687.

Fête, vivacité et esprit... pour l'élite

La région Champagne finit par faire la différence à la fin du siècle grâce au vin mousseux, boisson sans équivalent sur le territoire, qui sera dès ses débuts associée à la fête, la vivacité et l'esprit. «C'est déjà un vin de l'élite, constate l'historien Patrick Demouy, car son prix a toujours été beaucoup plus élevé que le vin lambda; au XVIII^e siècle, une bouteille de champagne représente plusieurs journées de travail au salaire moyen d'un ouvrier.»

C'est ainsi que le ventre de Reims a commencé, vers la fin du XVIII^e siècle, à se remplir des millésimes qui font sa renommée. La maison Ruinart a été la première à s'installer sur la butte Saint-Nicaise en 1768, talonnée par les maisons Veuve Clicquot puis Pommery, Charles Heidsieck, Taittinger et Martel. La chimie des sucres et des levures, l'optimisation climatologique et hygrométrique, les techniques modernes de vinification ont aujourd'hui supplanté la délicate alchimie de la nature; mais certaines traditions demeurent, figées dans la craie de Saint-Nicaise. C'est le cas du geste ancestral des «remueurs», qui retournent les bouteilles à la main avant l'ultime dégorgement! Oui, dans le silence des crayères, les échos du passé nous jouent parfois des tours... Et le bruit de nos pas, qui remontent vers la place Saint-Nicaise baignée de lumière, pourrait bien être celui des moines, des carriers, des réfugiés ou des poilus qui arpentaient jadis ces souterrains. 

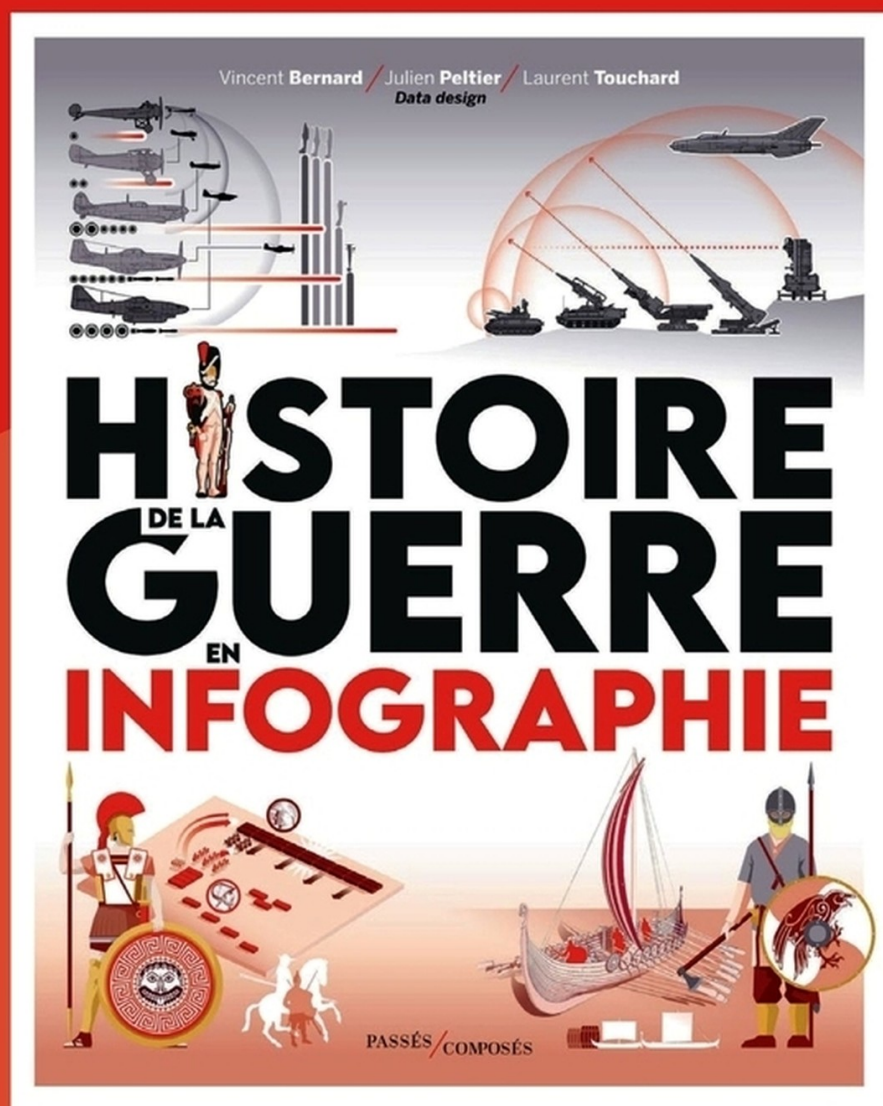
Les Anglais en pleine effervescence

Le vin aurait-il moussé sans les Anglais? C'est dans les îles Britanniques que des bouteilles plus solides, permettant de contenir le vin pétillant (au même titre que le cidre et la bière), apparaissent au début du XVII^e siècle. Une proclamation du roi Jacques I^{er} a en effet réservé, en 1615, les forêts du royaume à la construction navale. On nourrit dès lors les fourneaux de houille, combustible plus calorifique, ce qui produit des bouteilles très épaisses... Un progrès

qui arrive à point nommé puisqu'un scientifique anglais, Christopher Merret, présente en 1662 une thèse pétillante devant la Royal Society de Londres. Il montre que l'ajout de sucre ou de mélasse dans une bouteille de vin scellée provoque une seconde fermentation. Merret est le premier à théoriser la chimie de l'effervescence, principe de base des vins mousseux... ce, des années avant la prétendue «découverte» de Dom Pérignon à l'abbaye d'Hautvillers!

COMPRENDRE LA GUERRE

DES ORIGINES À NOS JOURS



PASSÉS / COMPOSÉS