

Champagne. Traçabilité du bois et preuve par l'œuf, le champagne Henri Giraud explore différentes possibilités.

Claude Giraud à la recherche de voies nouvelles



Marc Nomblot concepteur de cuves ovoïdes.

« **L'**Argonne est notre forêt historique et il convient de la réhabiliter. C'est pourquoi nous avons sélectionné deux terroirs différents de chênes (Châtrice et Beaulieu) pour élaborer des vins différents eux aussi en alliant le savoir-faire des spécialistes du bois (ONF, Merains Camille Gauthier et tonnellerie Chassin). Dans une autre direction, nous avons voulu expérimenter l'élevage du vin en cuves ovoïdes de béton d'argile de Marc Nomblot, inspirées par des dolias romaines ».

Claude Giraud n'a pas fait les choses à moitié en rassem-

blant dans ses locaux d'Aÿ des professionnels du vin et de la gastronomie pour une dégustation de vins clairs concernant ses « expérimentations » : pinot noir, puis chardonnay, issus de la vendange 2010 afin de dresser un comparatif étonnant des différents modes d'élaboration.

UN VIN NU

« En toute humilité, je compare mon univers à celui de la cuisine », explique Marc Nomblot, concepteur des cuves ovoïdes. « Avec mes « œufs », je suis un marchand de casseroles, les vignerons sont les chefs

étoilés ! Pour l'heure, le marché français représente 48 % de mon activité, avec une forte demande dans le Bordelais. Mon chiffre à l'export est principalement réalisé aux États-Unis. Pour devenir créateur « d'œufs », je me suis appuyé sur ma passion pour l'architecture ». Ces cuves originales sont coulées en un seul bloc et offrent la possibilité de créer un vin « nu ». Dans une cuve ovoïde, le vin se nourrit plus longtemps.

À noter qu'au sein de ce genre de cuve se crée un imperceptible vortex assurant la mise en suspension des lies. Il ressort que l'œuf a retardé la maturation du vin. Les lies en suspension dans le pinot noir sont une caractéristique fort utile pour les millésimes, note Claude Giraud. En ce qui concerne le travail en fûts de chêne, chaque terroir de forêt apporte aux vins clairs ses propres caractéristiques. Dans cette démarche, le but de l'ONF est de satisfaire les viticulteurs et surtout de veiller et d'assurer une réelle traçabilité.

ALEXANDRE VERGUET