



CHAMPAGNE BRICE

À Bouzy, c'est un vignoble grand cru heureux en passe d'être certifié bio qui sourit et respire. Dans le verre, ce sont fruité éclatant, soyeux de texture et ponctuation florale.

a

u 22 de la rue Gambetta, en plein centre de Bouzy, le Champagne Brice se dresse à l'abri du regard des passants. Sur la douzaine d'hectares de la propriété, 8 sont sur le terroir grand cru aux alentours du village viticole. Le Bouzy coule dans les veines de la famille depuis le XVIII^e et l'on tient là un des plus anciens patronymes de la région. Aujourd'hui, ce sont deux frères, Remi et Jean-René Brice, qui tiennent les rênes de la maison. Ayant entamé une démarche culturelle vertueuse au milieu de la dernière décennie, les deux quadragénaires ont engagé l'une des grandes figures des maîtres de cave champenois, Christophe Constant, dont le coup de fourchette croise celui de tous les grands chefs de la région. Un homme écoresponsable, incontournable en Champagne : « Lorsque je suis arrivé, le 1^{er} avril 2019, chacun s'accordait pour développer une agriculture de plus en plus en phase avec son environnement. Cela faisait déjà quelques années que l'on n'utilisait plus d'herbicides sur le vignoble. Après l'obtention de la certification HVE 3, nous avons enclenché la certification bio, que nous devrions obtenir dès 2025 pour Bouzy et nos parcelles sur Chigny et en 2025 pour nos terres situées dans l'Aube. Les deux vignobles étant éloignés, nous avons obtenu une dérogation. »

Cet homme-orchestre cristallise tous les changements et chacun semble y trouver son compte. À ce petit jeu, Remi lui a même trouvé un surnom : « Zizou, en référence à Zidane, entraîneur du Real Madrid, équipe qu'il a propulsée vers les sommets. » Quand approchent les vendanges, les pas de cet amateur de foot parcourent jusqu'à l'infini les rangs verdoyants des vignes. Le travail du sol y est tributaire des caprices météo du millésime : « Ainsi 2021, une année difficile, nous a éclairés sur nos manques. Lorsque l'on travaille en bio, il faut pouvoir intervenir très rapidement. La réussite du bio, c'est d'avoir le matériel et les hommes sans cesse en éveil. Il faut du personnel qui puisse assurer une permanence, y compris samedi et dimanche, renchérit Jean-René. Il n'y a pas de jour du Seigneur

ou alors il faut mettre un gros clié. Nous avons une station météo qui nous donne les informations précieuses. En cas d'aléa climatique, on surveille le vignoble comme le lait sur le feu. Voilà pourquoi pour intervenir immédiatement nous avons investi dans deux chenillards à l'armature légère qui ne tassent pas nos sols. Ils sont bien adaptés également pour entrer dans les vignes pentues. Nous voici ainsi mieux armés. »

Nous embarquons alors à bord de la Peugeot 3008 hybride de Christophe Constant, direction Les Hauts Vaudayants, l'un des grands terroirs de Bouzy. On y admire le village, dominé par le clocher qui scande dans les lointains le livre des heures de la cité. À deux portées de pinot noir, la parcelle Les Corvées touche un grand parc où l'on aime à se perdre. Une bernache nonette picore les derniers grappillons. Comme un mirage errant, la terre rit et la nature palpite. D'une voix ensoleillée, ce touche-à-tout de la Champagne insiste sur la biodiversité en bordure de vignoble : « Nous avons ici un élément naturel indispensable où s'épanouissent pommiers et cerisiers. En été nous prêtons l'endroit à un voisin qui y amène ses moutons pâturer. Cela nous fait une tonte naturelle sans avoir à utiliser de l'énergie. Nous pratiquons également cet écopâturage sur 2 à 5 parcelles de Chigny, cela durant les mois hivernaux. »

Côté élevage, les changements effectués ont permis de donner plus d'intensité aux cuvées comme sur le Bouzy Rouge 2020 au fruité éclatant : son soyeux de texture se trouve prolongé par une tension dont la ponctuation florale confère au vin un grand raffinement. Le Coteaux Champenois Blanc 2020 est élaboré avec la base du BSA grand cru, sa profondeur a séduit Arnaud Lallement, qui le sert dans son restaurant triplement étoilé de Tinquex. « Un cru qui se fond sur tout un repas, car ici nous faisons du vin avant de faire des bulles. » L'effervescence reprend alors ses droits, la cuvée Héritage Rosé, joviale et croquante, délivre de jolis accents de fruits rouges avant de finir sur une fraîcheur stylée parfaitement construite. On sent un véritable ADN en phase avec son écosystème où naissent des cuvées durables qui raviront l'amateur ! / DENIS HERVIER



BLANC DE NOIRS

« Ce Blanc de Noirs issu des parcelles grands crus sur Bouzy est le fer de lance de la maison. On y incorpore les meilleurs secteurs du village, des lieux-dits réputés comme Le Poteau, Le Mont des Tours, Les Cercets ou Les Chantereines. Il combine une belle intensité de fruits rouges avec de la profondeur et de l'élégance. »





Jean-René et Remy Brice
entourent Christophe Constant

