

MAILLY GRAND CRU

Cette petite cave, gérée comme un domaine, avec ses 73 hectares sur le grand cru de Mailly et ses 21 familles de vignerons, porte haut et loin le signifiant coopérative.

Partager, voilà l'essence. Convaincre, voilà la force. Vendre, voilà l'affaire. Faire beau et bon, voilà le désir. C'est ainsi que font, depuis 1929, les vignerons de la cave coopérative de Mailly Grand Cru. Son président, Xavier Muller, entend son rôle comme fédérateur de ces valeurs : "Il faut emmener tout le monde pour développer la marque, agir en équipe, susciter une force de proposition, de réflexion, porter des idées." L'homme au regard bleu, coopérateur depuis trente ans, vingt ans à la tête des 80 adhérents, est aussi au cœur de la machine du CIVC, membre de la commission technique. Il est donc bien placé pour écouter, proposer et relayer l'information auprès des vignerons : "Il est essentiel que nos adhérents soient au fait des décisions et des orientations des commissions, nous appartenons à cette communauté. Si nous sommes originaux c'est parce que nous sommes petits, avec nos 73 hectares répartis sur le grand cru Mailly. Nous sommes comme un domaine que nous gérons ensemble."

Les moments de partage s'étalent au long de l'année avec l'assemblée générale, des rencontres individuelles, des séminaires mais aussi le 22 janvier, jour de la Saint-Vincent qu'aucun des adhérents et leurs familles ne louperait pour rien au monde. Ce jour-là, c'est congé pour tous, une sorte de jour férié ajouté à ceux du calendrier. On s'apprête pour la messe : "La brioche est bénie par le prêtre et partagée par tous, et puis nous avons fait remarquer au curé qu'il n'y avait pas de raison qu'il soit seul à boire pendant la liturgie, alors tout le monde boit un verre de champagne en pleine église !" À midi et demi, on se retrouve à la salle des fêtes pour la remise des diplômes, aux vieux qui longtemps se sont penchés dans les rangs, aux jeunes pour leur talent à tailler la vigne. La confrérie officie, les hommes habillés en veste noire à boutons d'argent, la casquette ouvrière vissée sur la tête, les femmes en cape noire et jupe grise, coiffé blanche. Le vin d'honneur est servi, puis on passe à table dans la grande salle de la coopérative, on rit, on



BLANC DE NOIRS

« Elle s'inscrit dans notre gamme depuis 1991, c'est la cuvée préférée de nos adhérents car elle représente leur identité, leur terroir orienté au nord, issu de 35 lieux-dits qui font "chardonner" le pinot et déclinent l'or de la maturité de nos fruits. »

surface de 54 % du vignoble certifiée HVE, le reste est en cours et chaque année l'espace s'agrandit. Toutes nos parcelles sont identifiées et isolées dans 80 cuves, certaines vinifiées dans la centaine de fûts de notre chai reposant ensuite dans le kilomètre de galeries creusées par nos anciens."

Les 450 000 cols forment la phalange de la gamme de 10 cuvées et portent la marque de l'excellence qui signe la démarche de la cave de Mailly Grand Cru depuis sa création, où les hommes de bonne volonté partirent à la conquête de Paris avec succès. Aujourd'hui, une cinquantaine de tables étoilées dans le monde ont reconnu la qualité des "Extra-Brut", "Blanc de Noirs", "L'Air", "Le Feu", "La Terre" ou l'incontournable "Intemporelle", cuvée qui signe l'avenir d'une marque collective et communautaire qui porte haut le signifiant coopérative. ➤

JEAN-LUC BARDE

danse, le soir on fait la fête jusque tard dans la nuit, heureux de se sentir appartenir à la famille de Mailly, celle que Gabriel Simon et 14 autres fondèrent dans leur petit village de Mailly, au versant nord de la montagne de Reims, sur ce terroir d'exception classé grand cru en 1920, royaume du pinot noir aujourd'hui présent aux trois quarts de la surface, le reste occupé par le chardonnay.

Les raisins viennent du territoire délimité grand cru et s'ils sont si peu, 21 familles seulement, c'est que le degré d'exigence est tel que n'entre pas qui veut. Pour engager ses surfaces, le vigneron doit marquer son attachement à la coopération et s'engager dans une démarche agricole. Le directeur de la cave, Jean-François Préau, complice depuis trente ans de Xavier Muller, le résume ainsi : "Nous sommes en cours de certification Haute valeur environnementale (HVE) et Viticulture durable en Champagne (VDC). À l'opposé d'un gros outil industriel, nous pratiquons auprès de nos vignerons un accompagnement personnalisé et lorsque la taille de la surface est trop faible, ce sont nos prestataires que nous formons à nos exigences. Cela nous a conduits à une



Au premier plan et de gauche à droite : Olivier Dupays, Jean-François Préau, Jean-Claude Rémy, Xavier Muller, Delphine Masse, Sébastien Moncuit et Arnaud Forçard. Au second plan : Jackie Hutasse, Hugues Pereira, Joël Dupays, Stéphane Hutasse, Jean-Claude Baudrillart et Antoine Hernoux.