

# HOMME

MAGAZINE HÉDONISTE

*Deluxe*

GO ET KDO

10 RAISONS ET PLUS  
DE (SE) FAIRE PLAISIR

NEMANJA  
RADULOVIC

Un violon dans l'âme

BEAUTY SHOW

LA FORME ET LA BEAUTÉ  
VENUES DU FROID

THOMAS  
DUTRONC

TOUT POUR LA MUSIQUE!

SAGA PERZEL

Les luminaires qui  
éclairent le siècle

GRANDS CRUS  
DU ROUGE,  
DU BLANC  
ET DES BULLES

ARIELLE DOMBASLE  
UN PEU SNOB? NON,  
TRÈS CRAQUANTE!

VIVACITÉ  
VAINCRE L'ARTHROSE,  
C'EST POSSIBLE

[www.hommedeluxe.fr](http://www.hommedeluxe.fr)

L 12402 - 55 - F: 6,50 € - RD



CHAMPAGNE MANDOIS

# Une journée sur les terres de CHAMPAGNE

QUE FAIT UN VIGNERON LORSQUE LE CHAMPAGNE DES FÊTES COULE À FLOTS ET QUE SES TERRES ONT PRIS LEURS QUARTIERS D'HIVER? HOMME DELUXE A ACCOMPAGNÉ CLAUDE MANDOIS UNE JOURNÉE DE NOVEMBRE. PROPOS SUR LE VIF AVEC UN ENFANT DU PAYS.

Par Edmond Bak. Photos DR



Vigneron, œnologue, chef d'entreprise, Claude Mandois tient par-dessus tout au respect de la vigne et à la pureté de son champagne.

**D**u haut de ses 500 000 bouteilles vendues chaque année, la maison Champagne Mandois tient son rang. Claude Mandois est un enfant de Pierry, petit village proche d'Épernay où sa famille, dans le vin depuis près de trois cents ans, s'est installée en 1905. Il a poussé son premier cri dans la vigne et y a travaillé dès l'âge de 20 ans avec son grand-père et son père. Fort de ses 40 hectares répartis sur de nombreuses parcelles de chardonnay, pinot noir et meunier premiers crus entre Chouilly, Pierry, Vertus et Sézanne, il rivalise avec les plus grands noms de l'appellation. Aujourd'hui, à 56 ans, il peut s'enorgueillir d'être à la fois vigneron, œnologue, chef d'entreprise !

## La taille et le déliage

Dans la brume d'une journée de novembre, nous partons dans les vignes au-dessus de Pierry, à la rencontre de Luc, fils de Claude Mandois, et Anthony, un ami. Bottes au pied et sécateurs à la main, c'est le moment de la taille et du déliage. Il faut nettoyer pour 2019, éliminer les bois morts, préparer les futurs lancements. Des milliers de pieds de chardon-

nay à traiter. La coupe en biseau est d'une précision chirurgicale. Il faut déterminer la bonne longueur, le bon endroit. Claude Mandois sait qu'il doit jouer l'"inspecteur des travaux finis" dans le but d'enseigner, d'encourager son équipe : "J'ai appris avec mon père en travaillant très tôt. La taille permet de suivre chaque plant, de constater ou d'anticiper les maladies, de prévoir les nouvelles greffes." Luc, le fils, est à l'écoute : "Papa veut des belles vignes !" Dans l'élégance des champagnes Mandois, il y a aussi l'esthétisme de ces tailles de l'hiver. Pour Luc et Anthony, le tableau sera achevé à la mi-mars.

## L'art du goût et des nuances

Nous voici revenus au village. Là où la maison s'étale sur près d'un hectare et emploie vingt personnes. À quelques pas du Clos Mandois, la parcelle prestige. On se sent bien avec Claude Mandois. Il veut partager son émotion, toujours intacte, devant le mystère séculaire de la vinification. Nous sommes à la cuverie. Les énormes cylindres en Inox sont pleins des jus tirés de Vertus, Chouilly, Épernay. Le vin blanc qui coule, né de la vendange 2018, n'a que deux mois

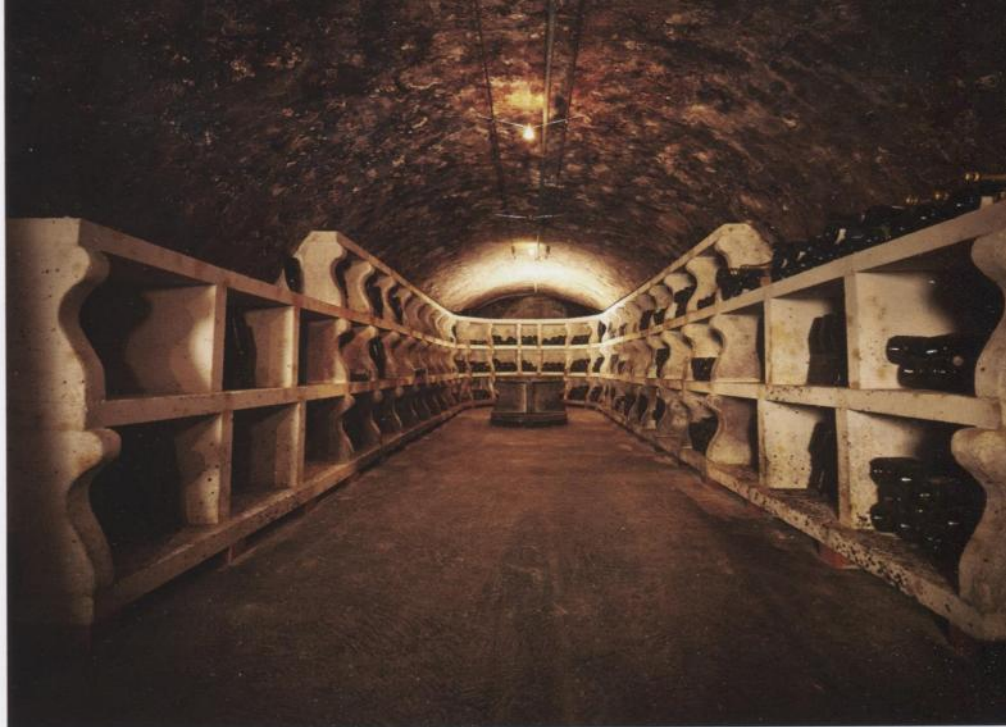
d'existence. Dans la bouche du vigneron, il annonce toutes les promesses d'un futur de trois, cinq, voire dix ans et plus. Le liquide est jaunâtre, trouble... mais Claude Mandois y décèle déjà "du corps, de la finesse, de la longueur, de la netteté". Chaque cru ayant son goût. Je me surprends à noter des nuances. "Plus gras, plus rond, plus droit... On est dans des variations fines, précise le maître des lieux. "C'est en partant de leur appréciation, aujourd'hui, que je vais expérimenter les prochains assemblages. Je suis toujours dans une quête d'avancées." La remise en question est permanente, elle le conduit à tester la fermentation avec des levures indigènes ou à chercher à varier la palette aromatique de ses vins en incorporant des jus élevés en vieux fûts. En prenant garde qu'il ne prenne pas le pas sur le raisin. Cela s'appelle l'art de l'assemblage. Une obsession de tous les jours : "Nous avons notre style", commente sobrement Claude Mandois.

### La Madeleine du domaine

Rituel immuable dans la journée de Claude Mandois : l'apéritif avec Madeleine ! Comme tous les jours à midi pile, il retrouve sa maman de 80 ans autour d'une coupe pour évoquer les nouvelles du domaine. Émouvant hommage d'un fils à celle qu'il a vu travailler dur : "Elle n'arrêtait jamais, c'est une femme exceptionnelle." Le Brut Origine a l'air d'être apprécié par tous les membres de la famille. Rassurant de voir un chef d'entreprise qui n'hésite pas à consommer ses propres produits avec plaisir !

### Que la campagne est belle

Après le déjeuner, retour dans les vignes. Sur les coteaux de Pierry, la maison Mandois possède dix hectares répartis en une trentaine de parcelles, dont il aime faire le tour tous les jours. Que la campagne est belle sous le soleil. Les dernières feuilles dorment le paysage. Il n'a pas rendez-vous avec Raymond, mais il sait qu'il va le trouver. Une ami-



tié, un respect de plus de cinquante ans lie les deux hommes. Raymond a travaillé pour le grand-père et le père de Claude. À 80 ans, il est toujours dans les vignes du matin au soir. "C'est mon premier conseiller et un lanceur d'alerte hors pair. En 2014, avant tout le monde il notait la présence de la mouche à vinaigre dans les vignes. Il est venu me voir en disant que ça sentait le vinaigre dans les vignes. Dix jours avant les chercheurs de l'Inra qui passent pourtant pas mal de temps en Champagne, il avait identifié les premiers dégâts de ce drosophile qui s'attaquait aux baies." Claude, le curieux et Raymond la science, c'est aussi cela, le style Mandois !

### La chimie, c'est bien fini

Et le bio dans tout ça ? Pour Claude Mandois, c'est l'air du temps mais aussi une conviction. De l'herbe et du mouron poussent entre ses rangées de vignes : "Voilà près de dix ans que nous avons diminué les traitements chimiques et deux ans que nous avons tout stoppé." Place à l'enherbement, les pulvérisations de sulfate de cuivre. "Fini les interventions massives. Maintenant, nous procédons par

doses homéopathiques, plusieurs fois par an. On ne connaît pas encore exactement le bilan de ces nouvelles pratiques sur les sols. Cette année, on a constaté que tous les processus de fructification étaient retardés, mais au final nous avons eu de très beaux raisins. Désormais, nous prenons ce que la nature nous donne mais on n'a jamais eu autant de maladies !" Au retour de notre périple, nous rejoignons deux hommes en pleine discussion, catalogues à la main. Luis, le chef du matériel, est sur le point de commander une nouvelle machine de près de 40 000 euros. Pour les futures pulvérisations. Bio évidemment. Belle journée pour la terre !

### L'export et le faire-savoir

Le service commercial, sous la houlette de Stéphane Dubois, a bien œuvré. Le cliquetis des bouteilles qu'on étiquette et des cartons qu'on referme bruit comme un air de fête. Les expéditions vers l'Allemagne, l'Angleterre, et bien d'autres destinations s'affichent. Le M de Mandois s'impose, solide sur ses deux jambes, avec son savoir-faire et le désir du faire-savoir. ■

