INFRAROUGE

JULIEN DORÉ

"AIMÉE" EN VERT
ET CONTRE TOUT

DOSSIER SPÉCIAL
CHAMPAGNES, VINS
ET SPIRITUEUX

TENDANCE CADEAUX :
MOINS MAIS MIEUX

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

#216

CLIMATE CHANGE, LA CHAMPAGNE ADEPTE DES BONNES PRATIQUES

A l'heure où les Etats-Unis devraient revenir dans les Accords de Paris, la conférence des Nations unies sur le climat (COP25) a fermé ses portes à Madrid alors que s'éloigne l'objectif de contenir le réchauffement climatique à un niveau soutenable. *« Des transformations sociétales et économiques majeures doivent avoir lieu au cours de la prochaine décennie pour compenser l'inaction du passé »*, préviennent les experts du Programme des Nations unies pour l'environnement, dans un rapport sur les trajectoires des émissions de gaz à effet de serre. L'agriculture et la viticulture modernes doivent montrer l'exemple, et c'est toute la chaîne de valeur qui est concernée, de la production à la distribution en passant par les packagings et les voyages de représentation. En Champagne, les grandes maisons montrent l'exemple et nous entraînent sur la voie de la conscience verte collective. Par **Vladimir Kauffmann**

PHILIPPE SCHAUS

CEO de Moët Hennessy

Chez Moët Hennessy, les Maisons de champagne - qui représentent probablement un tiers des bouteilles en Champagne (Moët & Chandon, Dom Pérignon, Mercier à Epernay, Ruinart, Veuve Clicquot, Krug à Reims) - *« souhaitent partager leur expérience et leur approche sur les sujets-clés du développement viticole durable, nous ouvrons nos portes à tous nos confrères et à tous ceux qui veulent contribuer à une viticulture toujours plus responsable »*, commente Philippe Schaus, le CEO de Moët Hennessy. Moët Hennessy s'est entouré d'une communauté d'experts : directeurs de vignobles, chercheurs, sommeliers, porte-parole d'institutions internationales, ONG ou encore jeunes entreprises spécialisées dans la technologie et le développement durable. Chaque panel rassemble des experts des Maisons de Moët Hennessy et des spécialistes du monde entier. A tour de rôle, ils exposeront leurs problématiques et leurs avancées et partagent leurs solutions liées aux modèles de production actuels pour accélérer la transition écologique.

L'engagement de Moet Henessy, les sols vivants

Moët Hennessy a déjà engagé des actions depuis plusieurs années : investissements importants en équipements respectueux de l'environnement, formation des vignerons et des agriculteurs aux nouvelles technologies, accompagnement dans les démarches de certifications en viticulture durable et soutien de projets scientifiques et universitaires pour diffuser les savoirs. Moët Hennessy s'engage aussi pour l'avenir. C'est ainsi sous la dénomination « Living Soils » que Moët Hennessy a souhaité fédérer ses communautés dans le monde entier et développer son programme de responsabilité sociale.

« NOUS OUVRONS NOS PORTES À TOUS NOS CONFRÈRES ET À TOUS CEUX QUI VEULENT CONTRIBUER À UNE VITICULTURE TOUJOURS PLUS RESPONSABLE. »

À l'écoute de la nouvelle génération

Parce qu'ils sont les acteurs de demain, Moët Hennessy a invité la nouvelle génération à s'exprimer sur l'avenir de la viticulture, lors du dernier salon Vinexpo à Paris. Ce débat a été suivi par des ateliers sur le futur des vins et de la gastronomie en 2050, parrainés par Alain Ducasse et animés par l'Institut des Futurs Souhaitables. En effet, les professions de la gastronomie attirent de plus en plus de jeunes talents dans le monde et en France, dont le prestige est incontesté dans ce domaine. C'est pourquoi Moët Hennessy a décidé de rassembler Présidents et Millennials de ses Maisons, Grands Chefs, étudiants de Sciences Po et de l'école Ferrandi à ces ateliers. Ils réfléchiront ensemble au futur de la gastronomie durable et livreront leurs conclusions.

LA CHAMPAGNE PASSE AU BIO

« LE BIO C'EST PLUS QU'UN LABEL, C'EST UNE PHILOSOPHIE. »

Si quelques maisons comme Roederer, Leclerc Briant, Fleury, cultivent déjà leurs vignobles en Bio, la tendance se développe en Champagne... par exemple, la Maison Mandois s'étend sur l'un des plus importants vignobles certifiés bio. Sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4 000 flacons, symbole d'excellence et de rareté. Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9e génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué. Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie. Claude Mandois est un homme heureux : *« le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion. »*