

FRANCK BONVILLE

DÉCEMBRE 2018

GRAND CRU

VIGNERON

À AVIZE

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

Engagé dans la sauvegarde de ce patrimoine viticole, son joyau du quotidien, Olivier Bonville marche dans le sillon des anciens pour mieux dessiner l'avenir.

A dossé au coteau des Belles Voyes, Olivier Bonville, l'un des vigneronns les plus doués de sa génération, devient volontiers contemplatif. Le paysage se dégage en direction de la montagne de Reims : le début de la vallée de la Marne qui court le long du coteau de Bouzy se déploie au fil de l'onde en s'orientant vers Épernay. On tient là un paysage "mescoïdal" digne d'une symphonie pastorale. La ligne d'horizon se fixe à mi-pente, orientée plein est, côté soleil levant, décrivant ainsi un travelling à 180 degrés. La butte de Saran coiffée de son château surplombe le départ de la côte des Blancs sur Chouilly. Chaque vignoble se décale suivant les différentes courbes de niveau.

Au premier plan, une loge de vigne donne du relief à la scène. Pour l'esthétique et l'histoire des coteaux champenois, l'Unesco tient à conserver ce patrimoine, joyau du quotidien : "La couverture de tuiles refaite il y a quinze ans s'inscrit parfaitement dans les normes définies par l'instance internationale, qui s'est appuyée sur ce type de réalisations pour en valoriser l'architecture." À l'origine lieu d'entrepôt pour les outils, cette loge servait également de refuge pour le casse-croûte : "Mon grand-père paternel était vigneron comme son père sur Oger. L'hiver, plutôt que de retourner au village, il restait sur place à midi, mangeant son jambon de Reims ou son chaource, bien calé à l'intérieur. Sorte de refuge, cette petite bâtisse était un vrai lieu de vie. Certains jours ma grand-mère venait prêter main-forte, et y préparait un véritable repas", précise d'un ton alerte le maître des lieux.

Pour mieux évoquer la transmission entre les générations, il fait sauter le bouchon d'un grand cru 1964 aux accents de cire, d'agrumes confits et de caramel salé, précédant une bouche brioquée et fringante dans sa définition. Dans un esprit pédagogique, Olivier Bonville vient de mettre en place 3 nouvelles cuvées (Pur Avize, Pur Mesnil, Pur Oger, *mlr*). Et d'expliquer, verre en main, en scrutant l'horizon : "Sur les hauteurs des vallons perpendiculaires



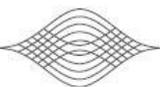
PUR AVIZE 2012

« Dosé à 2 grammes, ce grand cru pur Avize regroupe les 3 lieux-dits, Les Maladreries, Les Chapelles et Les Avats. Il est déjà très ouvert au nez avec ses arômes d'agrumes, de poire et de pomme. Sa bouche offre une légère évolution en attaque avec une finale très minérale. »

à cette inclinaison principale, on trouve la partie la plus crayeuse à 30 centimètres de profondeur sur le terroir du Mesnil. Celui-ci apporte au vin une salinité très pure." Montrant le lieu-dit des Rumigny, il poursuit : "Sur ce secteur, en contrebas du village d'Oger, l'érosion a déposé plus de terre, les racines vont chercher en profondeur, ce qui donne une expression ronde et riche." L'équilibre parfait de la côte des Blancs, entre le floral, les agrumes et la minéralité, se retrouve quant à lui sur Avize, lieu de fixation du domaine. "Si l'idée de séparer tous ces terroirs m'est venue en 2010, je l'ai concrétisée sur le millésime 2012."

Après un rapide en-cas, on prend la direction d'Avize. Le muret de soutènement de la parcelle des Argentières replantée au début de 2018 marque de belle façon l'entrée du village : "Avant, la tendance était de bétonner ce style d'architecture du quotidien. Aujourd'hui, on utilise avec une solidité équivalente des pierres sèches du pays. Ici nous avons même précédé les requêtes de l'Unesco il y a une dizaine d'années", précise ce vigneron fier de son terroir. À flanc de coteau, ce lieu-dit doit son nom aux escargots argentés parcourant le vignoble. L'esthétisme y fait bon ménage avec la biodiversité : "L'Unesco nous pousse à travailler comme le faisaient nos anciens. C'est un rééquilibrage après la période marquée par les traitements abusifs et les pesticides. Je mets en place des haies où cohabitent charme, hêtre et noisetier, qui sont taillées comme des rangs de vigne. On les installe en bordure de parcelle pour sabriter du vent et préserver tout un environnement de rongeurs, d'oiseaux, de rapaces qui viennent nicher et des insectes utiles pour la vigne."

Signe des temps, les abeilles butinent allègrement, créant ainsi toute une chaîne écologique. "Il nous faut moins polluer que par le passé, c'est primordial pour les paysages et la qualité des raisins." Le vignoble reprend alors les sillons tracés par les générations d'avant-guerre. Au miroir du temps, le retour en arrière donne de belles couleurs à l'avenir. ➤ DENIS HERVIER



CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

VIGNERON
(PAGE 2/2)

DÉCEMBRE 2018

VIGNERON

