

L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE DU RÉDEMPTEUR

Texte : Lena - Photos : Champagne Rédeempteur



S A G A

Aujourd'hui, les deux frères à la tête du domaine ne se lassent pas de conter le passé héroïque de leur ancêtre. Ceux qui incarnent la cinquième génération à produire du champagne regrettent que leur histoire soit restée confidentielle : « cela représente la phase noire des grands négociants donc ils évitent d'y faire référence », glisse Vincent Michaux. « Et puis, il faut dire qu'il n'a pas souhaité entretenir cette notoriété. En sortant de prison, il a créé sa marque et il a continué sa vie, simplement fier d'avoir défendu le fruit de son travail », ajoute Claudy Dubois.

Continuer de raconter son combat, c'est une façon pour ses descendants d'honorer sa mémoire. Faire vivre l'exploitation, plus de cent ans après, constitue aussi un moyen de lui rendre hommage pour Cédric et Vincent. Pour les sept hectares, entièrement certifiés en HVE (ndlr Haute Valeur Environnementale), ils récoltent chaque année environ 70 000 kg de raisin et produisent près de 40 000 bouteilles. Les deux frères ne s'arrêtent pas là et tendent sans cesse à allier tradition et modernité : « nous produisons également du rosé de saignée avec les récoltes des plus belles années et depuis 2019 notre ratafia ».

Leur nouveauté réside dans le développement d'une cuvée sans soufre. C'est en septembre 2021 que les premières bouteilles sont sorties de caves, 900 pour la récolte de 2019. « Pour la cuvée sans soufre 2020, 1 800 bouteilles sont en préparation », souligne fièrement Cédric Michaux. Et s'il était justement là, l'héritage du rédeempteur : être fier de ses racines tout en se renouvelant pour contribuer toujours un peu plus au rayonnement de l'image de marque du champagne ?

L

e Champagne du Rédeempteur tire son nom d'Edmond Dubois, né à Damery en 1872, surnommé ainsi par ses camarades. Considéré comme un précurseur en matière de techniques viticoles, il rencontre à la fin du XIX^e siècle des problèmes liés à l'arrivée du phylloxéra. En 1908, certaines maisons de négociants trahissent et s'entendent pour faire baisser les prix de l'achat du raisin mais surtout pour importer des grappes d'autres régions. Il n'en faut pas plus pour attiser la colère d'Edmond Dubois qui contribue à la révolte de 1911. À l'époque, Venteuil et Damery constituent le fief des premiers regroupements de vigneron. Edmond Dubois et Emile Lagache mènent ainsi en janvier un cortège de près de 3 000 manifestants vers Damery. C'est au cours d'une marche à Aÿ réunissant plus de 5 000 vignerons que des maisons de négociants sont incendiées et détruites. Edmond Dubois est arrêté puis libéré en juin sur un non-lieu.

De ce passé, demeurent le nom, et surtout deux descendants, Cédric et Vincent Michaux. Cet amour du champagne et de leur histoire, c'est leur mère, Claudy Dubois, descendante du rédeempteur, qui leur a transmis : « la révolte et la passion de notre métier coulent dans mes veines ».



Plus de contenu sur
Instant Lifestyle

