

CHAMPAGNE

Les frères Michaux, de la graine de rédempteur

VENTEUIL Le champagne est dans l'ADN de Cédric et Vincent Michaux. Il faut dire qu'ils ont de qui tenir : leur arrière-arrière-grand-père a mené la révolte des vigneron en 1911.

Is pourraient en parler pendant des heures, de la révolte des vigneron, du rôle qu'a joué leur grand-père, Edmond Dubois, du travail de la vigne ou encore de l'exploitation familiale, le champagne du Rédempteur. « Cette passion, ce sont nos parents qui nous l'ont transmise », explique Cédric et Vincent Michaux, une étincelle au fond des yeux. Les deux frères, qui vouent un culte à leur aïeul, regrettent que son implication, déterminante, dans l'histoire de la Champagne soit restée un peu trop confidentielle. « On sait d'où on vient. Tous les jours, on raconte l'histoire de la révolte des vigneron, de la Champagne, de notre grand-père. Il s'est battu pour que le raisin utilisé pour faire le champagne provienne uniquement de Champagne car le négoce, à cette époque, allait en chercher ailleurs. Pour nous c'est une fierté mais lui, il a très mal vécu le fait d'avoir fait de la prison alors qu'il s'était battu pour une cause juste », raconte Cédric. Continuer à en parler, c'est donc une façon de lui rendre hommage. L'autre façon, c'est de mettre à profit ce qu'il leur a transmis. Et là, aussi, les deux frangins n'ont pas donné leur part au chat. Pourtant, s'ils sont aujourd'hui complémentaires, ils sont deux frères n'ont pas toujours caressé le même

rêve. Alors que Vincent est tombé dans le champagne quand il était petit, « je suis né le jour de la paie des vins, le 5 décembre et je porte le nom du patron des vigneron », Cédric, l'aîné, a dû prendre un peu de bouteille avant de renouer avec le champagne. « Je voulais être prof de sport, raconte ce dernier. Mais ça n'a pas marché alors je suis revenu dans l'exploitation et aujourd'hui, je ne me vois pas faire autre chose. »

TRADITION ET MODERNITÉ

Nourris d'histoire, ils ne sont pas pour autant dépourvus d'audace. « La tradition, c'est très important pour nous mais on essaie aussi d'apporter notre esprit de modernité », indique Vincent. Arrivés dans la maison il y a un peu plus de 5 ans, lauréats, en 2017, du prix Jeunes talents du champagne, ils ont déjà apporté leur touche personnelle en créant une cuvée brut nature (sans sucre), baptisée Nouvel R et du ratafia. Ils réfléchissent également à la mise en place d'un champagne sans soufre et d'une solera. Et Cédric d'ajouter : « Notre grand-père était déjà novateur : il pratiquait l'enherbement de ses vignes, le vieillissement sous bois... À l'époque, dans les années 70, les gens le prenaient pour un fou ! Il a aussi travaillé pour un pépiniériste



Vincent et Cédric Michaux, avec leur mère, Claudy, continuent à honorer la mémoire de leur ancêtre, Edmond Dubois.

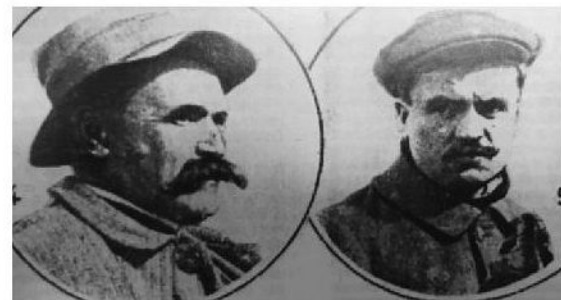
qui lui a transmis son savoir-faire et il a commencé à faire ses plants pour lui et pour d'autres. C'est devenu notre deuxième métier. » Aujourd'hui, le champagne du Rédempteur, marque qui a été créée par Edmond Dubois au lendemain de la révolte, produit 50 000 à 60 000 bouteilles de cham-

pagne (8 cuvées et un ratafia). Avec une telle histoire, impossible pour les deux frères de travailler pour le négoce. Très impliqués dans la défense des vigneron et de l'appellation, ils sont d'ailleurs tous les deux membres du syndicat général des vigneron, tandis que leur mère,

Claudy, est également présidente de section. Très impliquée dans l'œnotourisme, cette dernière a notamment créé en 2011 « le gîte de Claudy ». ■ LAETITIA VENANCIO
Le champagne du Rédempteur accueille les visiteurs à l'occasion du pique-nique des vigneron les 8 et 9 juin de 11 à 16 heures.

EDMOND DUBOIS, LE RÉDEMPTEUR

Surnommé « le rédempteur de la Champagne », Edmond Dubois est né en 1872. Originaire de Damery, il reprend l'exploitation de la famille de sa femme, à Venteuil. Considéré comme un précurseur en matière de techniques viticoles, il rencontre, comme la plupart des vigneron champenois, de grosses difficultés à vendre son vin dès la fin du 19^e siècle. Intempéries et maladies, avec notamment l'apparition du phylloxera, ont pour conséquence plusieurs années successives de mauvaises récoltes. La fraude pratiquée par certaines maisons de négoce, qui s'entendent pour faire baisser les prix et achètent du raisin en dehors de l'appellation, cristallise la colère des vigneron. Plusieurs bourdes du gouvernement quant à la législation sur la délimitation de l'appellation enfoncent le clou. Après les premières manifestations de 1892, la révolte éclate, en 1911. Le 17 janvier, Edmond Dubois et Émile Lagache mènent un cortège de près de 3 000 manifestants vers Damery. Le cellier d'un négociant est



Portraits d'Edmond Dubois et Émile Lagache, parus dans L'Excelsior du 14 avril 1911. dévasté. La colère gronde un peu partout jusqu'au 12 avril. Lors d'une grande marche vers Ay, plus de 5 000 vigneron incendient les maisons Ayala et Bissinger. Quelques destructions ont également lieu à Épernay, Venteuil, Trépail... Edmond Dubois est arrêté. Il sera libéré en juin sur un non-lieu.