

CHAMPAGNE

# Sans soufre ajouté, le défi des frères Michaux

**VENTEUIL** Cédric et Vincent lancent un 100 % meunier sans soufre. Une cuvée qui réclame toute leur attention.



Le champagne du Rédempteur s'engage dans une nouvelle ère avec Cédric et Vincent Michaux, ici en compagnie de leur mère Claudy.

Une odeur de raisin flotte dans la cuverie du champagne du Rédempteur. Le pinot noir de la parcelle des Almanachs s'écoule doucement dans une cuve en inox. Un jus couleur cassis, aux arômes de fruits rouges, futur rosé de saignée. « Nous n'en produisons que les meilleures années. Il est certifié HVE et produit en monoparcélaire et monocépage », précise Vincent Michaux. Quelques mètres plus loin, c'est une autre cuvée qui occupe le vigneron et son frère, Cédric. Un 100 % meunier cœur de cuvée, sans soufre ajouté. « C'est notre bébé », précise Vincent en caressant tendrement l'un des fûts contenant le futur nectar, au sommet duquel s'échappe une légère mousse. « C'est la fermentation », explique Cédric.

#### UN CAHIER DES CHARGES TRÈS STRICT

Il y a deux ans, les deux frères ont décidé de se lancer dans la production d'un champagne sans soufre, après avoir fait une dégustation aux Halles Boulingrin. Accompagnés par Bernard Richet, leur œnologue, ils ont respecté, pour la deuxième année, un cahier des charges très strict. « Il faut une hygiène irréprochable du raisin, on privilégie les ven-

danges fraîches, c'est-à-dire le matin, pour ne pas que le jus soit chaud, on remplit les paniers à moitié pour ne pas écraser les grains... », poursuit Vincent. Mais pourquoi s'imposer une production aussi laborieuse et risquée ? « C'est tendance en ce moment mais nous, on veut le faire par passion car on cherche à faire un vin le plus naturel possible. Et puis on s'est rendu compte que le bisulfite, qui à la base était utilisé lorsque les vins étaient malades, est un inhibeur d'arômes. » Et comme les frères Michaux ne reculent devant aucune difficulté, ils ont même choisi de faire la fermentation en fût, « pour habituer le vin à l'air mais pas dans des fûts neufs hein, sinon, on ne sent que le bois ! » Dans quelques mois, ce vin rejoindra les 800 premières bouteilles, issues de la vendange 2019, qui vieillissent sur lie, en attendant le tirage. « On a goûté une de ces bouteilles avec notre œnologue et c'est prometteur ! », s'enthousiasme Vincent. « On aurait dit qu'on dégustait un chardonnay, avec des notes exotiques de mangue et d'ananas », ajoute Cédric. Une nouvelle cuvée que les deux frères trépignent d'impatience de pouvoir lancer, dans un an. ■ LETITIA VENANCIO

#### L'EXPERT

“Un procédé très confidentiel et fragile”



**BERNARD RICHET**  
ŒNOLOGUE

« On parle de soufre mais c'est un abus de langage. On devrait dire de l'anhydride sulfureux. C'est le produit de la combustion du soufre. Il est utilisé en vinification pour ses deux propriétés à la fois antiseptique et antioxydante. C'est très difficile de faire du vin sans ce produit. Il faut alors travailler très proprement car le moult est sujet à toutes les altérations microbiennes possibles et à l'abri de l'air pour éviter qu'il ne s'oxyde. C'est un process qui se développe mais qui reste très confidentiel car très fragile. Quand ça se passe bien, c'est une vraie valeur ajoutée, sinon, ça peut être catastrophique. »