



Pascal Agrapart
répugne à bouleverser
l'équilibre naturel.

OLIVIER ROUX

Le coup de génie des frères Agrapart Rien que du raisin à la place du sucre

Sans faire de bruit, les frères Pascal et Fabrice Agrapart tracent leur sillon en élaborant un champagne très naturel.

Fondée en 1894 par l'arrière-grand-père Arthur, la maison Agrapart & Fils a passé largement son siècle d'existence, mais ce n'est pas pour autant qu'elle s'agrippe à la tradition. Aujourd'hui, ce sont les deux frères Pascal et Fabrice, fils de Pierre Agrapart, qui sont aux commandes. La maison dispose d'une petite dizaine d'hectares de vignes bien situées à Avize, Oger, Cramant et Oiry, donc essentiellement en grand cru, et pratiquement uniquement en chardonnay (à un demi-hectare de pinot noir près).

Comme dans beaucoup d'exploitations champenoises, le vignoble est très éclaté (62 parcelles), mais contrairement aux autres, le capital de vieilles vignes est préservé : beaucoup ont plus de 60 ans et

elles sont « travaillées ». Une vieille vigne produit des raisins plus denses et donc de meilleure qualité, mais en moindre quantité : beaucoup sont arrachées au nom de l'argument économique. Plutôt que le systématique désherbage chimique, on pratique le labourage, ce qui est nettement plus cher.

Les levures naturelles et leurs difficultés

Dans le même ordre d'idées, la fermentation n'utilise que les levures naturelles du raisin, alors que les cuves de la plupart des champagnes sont systématiquementensemencées avec des levures artificielles. « Bien sûr, cette stratégie nous donne des sueurs froides, mais elle est la seule qui permette d'exprimer tout le potentiel du terroir. »

Le problème est que les levures naturelles n'en font qu'à leur tête. De temps en temps, la fermentation s'arrête, elle s'accélère, ralentit, alors qu'avec les levures artificielles, elle suit une courbe préétablie, toujours la même. Mais le vin final possède tellement plus de personnalité...

Depuis 2002, les deux frères se sont lancés dans une expérience originale. Ils se sont aperçus qu'une bouteille de champagne ne contenait pas que du champagne ! La prise de mousse, en particulier, s'effectue avec du sucre de betterave, qui vient certes des agriculteurs voisins, mais qui n'a qu'un rapport lointain avec le raisin. Ni une ni deux, ils ont décidé d'élaborer une fraction de la cuvée en n'utilisant que du raisin de Champagne, renchérissant du coup le prix de la bouteille, car le prix d'un kilo de sucre de betterave n'a qu'un rapport lointain avec le prix d'un kilo de raisin de Champagne. La comparaison à l'aveugle des deux procédés est édifiante et « il n'y a pas photo ». La cuvée élaborée exclusivement avec du raisin de Champagne est plus fraîche, plus longue et plus racée.

Tous les procédés sont ainsi systématiquement passés en revue en vue d'augmenter la qualité du produit fini.

■ BERNARD BURTSCHY

Agrapart & Fils

57, avenue Jean-Jaurès, 51190 Avize
(03.26.57.51.38 ; www.champagne-agrapart.com).