

MEUNIER INSTITUT

100 % meunier !

L'une des plus récentes associations de vignerons, créée officiellement le 15 mai 2015, veut se consacrer, comme son nom l'indique, au cépage meunier. À l'origine du projet, Éric Taillet, vigneron à Baslieux-sous-Châtillon, et Pierre-Yves Bournérias, œnologue conseil à l'Institut œnologique de Champagne.

« **C**'est notre amour du cépage qui nous a réunis, nous deux et les premiers adhérents, et les magnifiques et multiples cuvées que l'on peut réaliser avec le meunier », résume Éric Taillet, président de la jeune association. « Les premières discussions remontent à loin, nous échangeons, notamment avec Éric, de notre passion du meunier, raconte Pierre-Yves Bournérias. En tant qu'œnologue conseil, je suis le territoire de la Vallée de la Marne et donc du meunier depuis 1990. Je peux légitimement dire que j'en suis un spécialiste. »

Les deux hommes n'ont eu aucun mal à convaincre d'autres de les suivre dans l'aventure collective. Ils sont huit pour le moment, issus de la Vallée de la Marne. Un représentant du massif de Saint-Thierry les rejoindra bientôt. Et les regards se tournent aussi vers l'Aisne, « nous discuterons avec la confrérie du meunier de Charly-sur-Marne », évoque Pierre-Yves Bournérias, et l'Aube bien sûr. « Et nous nous tournerons aussi vers l'étranger, poursuit l'œnologue. Nous avons fait des recherches sur ce qui se passe ailleurs, je tiens à remercier Florence Oudiette, du service documentation du SGV, qui nous a bien aidés. Il se passe des choses en Australie, en vins tranquilles et effervescents, ou encore au Royaume-Uni et en Allemagne,

avec des productions de très haut niveau. »



L'objectif est de valoriser le meunier par des vins qualitatifs

Des projets sont bien sûr déjà dans les têtes. L'objectif premier, c'est de communiquer sur le meunier. « Jusqu'à présent, on n'osait pas », reconnaît Éric Taillet. « Et puis nous en avons assez de la mauvaise image du meunier, considéré comme le parent pauvre de la Champagne, alors qu'il représente 37 à 38 %

de l'appellation, enchérit Pierre-Yves Bournérias. Un cépage ne peut pas être négligé quand il pèse ce poids. Il y a aussi la question de l'échelle des crus. Le meunier n'a jamais fait partie des grands crus, mais si on révisait l'échelle, la situation ne serait sans doute plus la même... »

Pour entrer dans l'association que les premiers membres veulent limiter en nombre à une quinzaine d'adhérents, pour conserver un état d'esprit et assurer une promotion active et qualitative du cépage, le premier critère est clair : le vigneron doit proposer au moins une cuvée 100 % meunier dans sa gamme. « Mais lorsque nous organiserons des dégustations, nous ne nous réduirons pas exclusivement aux 100 % et proposerons d'autres très belles bouteilles, à condition que la dominante meunier soit là », explique l'œnologue. Un comité de dégustation pour sélectionner les candidats est en cours de constitution.

L'association ne fera pas de commerce, mais de la communication autour du cépage. « Chacun des vignerons doit pouvoir en profiter, mais en son nom, précise le président. Et nous ne voulons surtout pas nous froisser avec les autres. Nos maîtres-mots, ce sont le meunier et la Champagne ! » ■

Tony Verbicaro

▲ **Les premiers membres de Meunier institut.**