

# LA CHAMPAGNE VITICOLE



*Physique de l'effervescence*

***La bulle dans  
tous ses états***



NOS VILLAGES

# Champignol-lez-Mondeville : un aiguillon de la Champagne



↑ Fabrice Antoine et Pascal Fricot montrant deux des trophées environnementaux décrochés par la commune il y a peu.

Commune excentrée, certes, Champignol-lez-Mondeville revendique pleinement son appartenance à la Champagne viticole et constitue l'un de ses fleurons. Du haut du point culminant de l'AOC, on peut admirer les efforts déployés ici en faveur de l'environnement et de la biodiversité par des citoyens et des vignerons investis dans la durabilité. Aux portes de Clairvaux (9 km!) et de son imposante abbaye, pour les Champignolais, cet engagement est loin d'être un sacerdoce, juste une implication toute naturelle au service du patrimoine et du vivant.

Coup sur coup, ces dernières semaines, une pluie de récompenses s'est abattue sur la commune de Champignol-lez-Mondeville. Et ce n'est certainement pas un hasard pour cette localité du Barsuraubois, située à la lisière de la majestueuse et silencieuse forêt de Clairvaux. Elle a fait de l'environnement une cause majeure et récolte aujourd'hui les bénéfices

de cet engagement pour la biodiversité, l'homme en faisant partie intégrante, au même titre que les mondes végétal et animal.

Fin novembre, lors du dernier Festival international de la photo animalière de Montier-en-Der, Champignol recevait le prix du Territoire engagé pour la nature. Un peu auparavant, lors d'une soi-



**au naturel**



## REPÈRES

(Source : Comité Champagne)

### CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE



**SURFACES  
PLANTÉES 143 ha**



**MEUNIER  
1 ha**



**PINOT NOIR  
129 ha**



**CHARDONNAY  
12 ha**



**AUTRES CÉPAGES  
1 ha**



**DÉCLARANTS  
37**



**HABITANTS  
300**

(Source Insee, en 2019)

rée de gala à Reims, la Mission Unesco lui décernait un prix Pierre-Cheval pour sa politique globale en faveur de l'environnement. Et quelques jours plus tôt encore, c'était le prix régional de la Mise en valeur de l'environnement qui lui revenait, attribué lors du Concours régional des villes et villages fleuris. N'en jetez plus, la coupe est pleine ! Pour le maire, Fabrice Antoine, dont c'est le troisième mandat à la tête de ce fleuron de la Côte des Bar, les pratiques vertueuses finissent toujours par payer, même s'il faut déployer pas mal d'énergie en amont. Selon lui, tout le monde y gagne.

Sur les pancartes, son village arbore « 2 fleurs », mais aussi « 4 libellules » octroyées par les Agences de l'eau de la région Grand Est pour « la gestion durable

de ses espaces verts et publics ». Champignol est la seule collectivité auboise à afficher un tel niveau d'engagement écologique, symbolisé par ce label rare et envié. « La protection de l'eau, en qualité et en quantité, fait partie de nos grandes priorités », glisse l' élu, qui sait que le champagne – comme les hommes et la nature – a besoin d'une eau pure pour poursuivre sa belle aventure.

Pascal Fricot, président de la section locale du SGV et par ailleurs maire adjoint en charge des travaux et aménagements de la bourgade, corrobore le propos en rappelant qu'il faut se montrer « respectueux de la nature, car c'est elle qui nous nourrit. » Pragmatique, il cite aussi très volontiers un sage forestier du secteur es-

timant que « le sol est notre capital et que les intérêts c'est ce qui pousse dessus ».

Il aura fallu à Fabrice Antoine et aux membres du conseil municipal essayer pas mal d'idées et, surtout les concrétiser, pour parvenir à ancrer un finage de près de 4 500 ha classé à 100 % en zone Natura 2000 (comprenant 2 500 ha d'espaces forestiers, dont 1 024 ha de forêts communales) parmi les plus emblématiques de ce que l'on pourrait appeler la Champagne au naturel.

Mérités, les lauriers viennent donc aujourd'hui récompenser les efforts entrepris individuellement et collectivement, ce qui met du baume au cœur de chacun. Mais, avec ses administrés, Fabrice Antoine aura été tout aussi fier et heureux,

**Commune  
excentrée,  
mais pleinement  
champenoise**





↑ Parmi les activités œnotouristiques qui s'inscrivent dans le paysage forestier et viticole local, on peut citer L'Empreinte des fées, activité qui fait la part belle à la truffe et au champagne. Un bouquet de senteurs et de saveurs.

il y a sept ans, de pouvoir accrocher aux diverses entrées de la commune une signalétique de couleur verte rappelant aux visiteurs que la Champagne est inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco. « Nous sommes dans la zone d'engagement et nous le faisons savoir, car c'est assez exceptionnel. Avec 140 hectares en viticulture – il y en avait 88 de plus avant 1927 ! – et des vigneron très investis dans la qualité de leurs productions, nous tenons pleinement notre place au sein de l'appellation Champagne. Elle peut compter sur nous pour mettre en valeur paysages, patrimoine et biodiversité. L'inscription à l'Unesco repose sur le savoir-faire des femmes et des hommes ayant façonné les paysages viticoles au fil des siècles, sur la capacité à préserver et animer un bâti historique, identitaire de notre territoire et de nos activités, mais il repose tout autant sur le vivant », clame le maire du haut d'une colline baptisée Le Bois-du-Mont.

« Situé à 369 m d'altitude, ce lieu est tout bonnement le point culminant du département de l'Aube et de l'AOC Champagne », soutient celui qui prend régulièrement son bâton de pèlerin pour guider les touristes à travers les édifices du village et l'amphithéâtre de vignes enserrant une splendide chapelle du XII<sup>e</sup> siècle perdue dans la verdure. Il emmène son monde sur le sentier pédagogique communal. Au milieu d'une pelouse sèche, il montre la grande gentiane jaune, une espèce protégée. Au bord d'une mare créée avec l'aide du CPIE de Soulaines, il évoque un amphibien rare, l'alyte accoucheur. « Aussi appelé crapaud musicien, ce batracien chante tout l'été... »

Dans l'église Saint-Laurent, le maire commente un étonnant tableau (provenant de Clairvaux) intitulé « La lactation de Saint-Bernard » et en profite pour attirer l'attention sur la statuare du Beau

XVI<sup>e</sup> siècle. Dans une impasse au cœur du village, à deux pas de la mairie-la-voir, il pousse la porte d'un donjon-prison, ausculté de fond en comble par une équipe d'archéologues. C'est le dernier vestige d'une maison seigneuriale de l'abbaye de Clairvaux.

Datant du XIII<sup>e</sup> siècle et restée dans son jus, cette tour massive pourrait, une fois restaurée, être le cœur d'un projet œnotouristique s'inscrivant dans les prolongements de la reconversion de la prison de Clairvaux, en discussion actuellement. « Ce projet de territoire est une véritable chance pour nous. Ne dit-on pas que Champignol est le deuxième site clairvalien le plus important après Clairvaux elle-même... ». Naguère, les Cisterciens y ont établi des granges, des pressoirs, des moulins.

« La roue tourne, avec désormais des touristes davantage en quête de sens, d'authenticité. Dans une bourgade champêtre comme la nôtre, chacun peut revenir à l'esprit de simplicité cher à saint Bernard pour s'émerveiller devant la beauté d'une nature préservée, avant de rendre visite aux exploitations de nos vigneron pour y déguster des vins d'expressions de notre terroir, de sols argilo-calcaires profonds », insiste Pascal Fricot, en rappelant que le Pinot noir règne en maître dans le secteur. ■

Philippe Schilde

↓ La tour prison au cœur du village : un projet de restauration ambitieux est lancé.



## Remettre l'envers à l'honneur

« La vaste forêt qui nous entoure nous protège. Elle est bien gérée et elle se régénère naturellement avec une grande diversité d'essences présentes. Qui plus est, nous avons replanté 4 km de haies ces dernières années avec nombre de fruitiers et d'espèces locales, ce qui permet de structurer le paysage, tout en créant des couloirs écologiques », annonce Pascal Fricot, en notant que sur le flanc de coteau aux crêtes boisées, les chemins viticoles n'ont pas été bétonnés.

« Une ASA a été créée pour gérer l'hydraulique sur la partie viticole, mais nous ferons le choix de la méthode douce, celle qui prévaut dans toutes nos réflexions et actions », poursuit-il avec sa double casquette de président de la section locale du SGV et d' élu local.

Adeptes avec ses collègues de l'anticipation et de la vision de long terme, il estime que les envers (du décor viticole) souvent délaissés peuvent être une chance avec le changement climatique. « Ils sont moins sujets aux assauts du soleil et gardent de la fraîcheur », analyse-t-il en espérant que cela puisse être pris en considération par l'Inao dans le cadre de la révision de l'aire d'appellation.

« Certains messages ne sont pas faciles à faire passer au départ, mais la prise de conscience est là ; au sujet de l'enherbement, par exemple, nous avons renversé la vapeur en l'espace de 15 ans, nous avons inversé la vapeur », conclut Pascal Fricot, prêt à relever d'autres défis encore.

# Champignol-lez-Mondeville, un mont de vignes culminant

Champignol-lez-Mondeville est un cru de Champagne situé à 14 km au sud-sud-ouest de Bar-sur-Aube, dans la région viticole de la Côte des Bar.

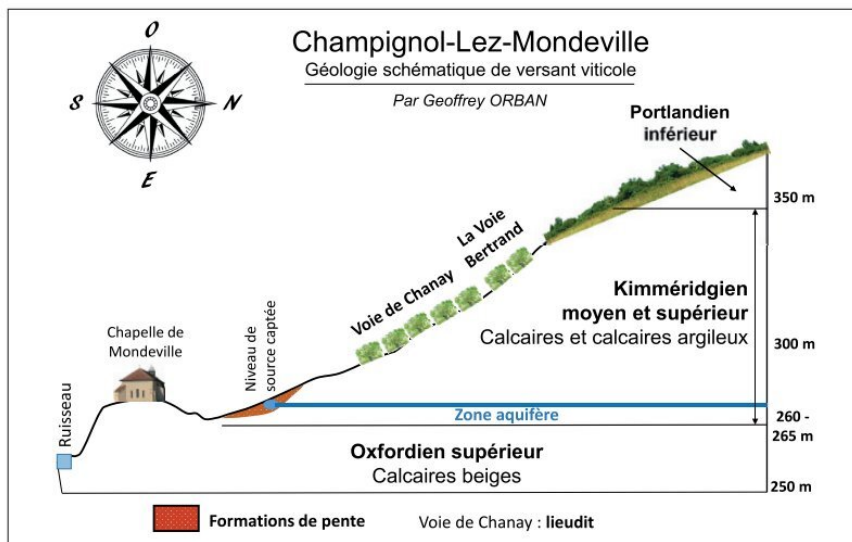
De son territoire commence la vallée du Landion et culmine le département de l'Aube avec 370,4 m au lieu-dit Le Bois du Mont. Certains lieux-dits viticoles de Champignol-lez-Mondeville font d'ailleurs référence à une situation d'élévation (Côte Chatelain, Côte du Moulin-à-Vent, Landomont).

La position favorise l'infiltration des eaux de précipitations dans le sous-sol fissuré, qui atteignent plus bas un niveau argileux assez imperméable pour donner naissance à des sources qui sont captées à une altitude variant de 245 m à 265 m d'altitude. Le réseau hydrique naturel du finage de Champignol alimente le Landion, rivière dont la vallée rejoint celle de l'Aube en rive gauche, au niveau de Dolancourt.

Le territoire de Champignol peut être plus largement symbolisé par un axe central incarné par l'autoroute A5, dont l'aire de repos permet d'apprécier la majesté du vignoble. Au sud de l'axe, la forêt domine, laissant le fond de la vallée à la campagne (dont dérive le nom Champignol) avant que le versant nord se dresse et affiche fièrement le vignoble.

Les galipes occupent la deuxième partie du versant sur un versant mamelonné et vallonné, dont le plateau est entaillé par un vallon nord-sud, emprunté par la route D70 qui mène à Landomont, lieu-dit viticole situé le plus au nord du finage.

Le substrat principal du vignoble de Champignol est d'âge Kimméridgien moyen et supérieur, formé de couches calcaires et de calcaires argileux sur lesquelles ont été développés des calcosols (sols bruns calcaires) ou des rendosols (rendzines). Au-dessus du vignoble, vous pouvez observer des pelouses calcaires qui



abritent une riche biodiversité. Le haut de versant et le plateau sont constitués de calcaires portlandiens qui alimentent le vignoble en éboulis. Dans le creux encaissé des vallons, la pente accentuée favorise le colluvionnement.

Les galipes occupent près de 1 800 parcelles pour un total de 144 ha répartis en deux secteurs de part et d'autre du vallon central. Dans le secteur Ouest, elles sont plantées entre 235 m et 335 m, avec une pente moyenne autour de 15 %, pouvant dépasser plus de 60 % localement en cœur de vallon (même tendance en secteur Est).

Dans le secteur Est, le versant est plus étendu en altitude. Les vignes sont plantées entre 280 m à 355 m avec une pente moyenne à 12 %. Elles regardent vers l'ouest dans le vallon central, puis majoritairement vers le sud, sud-est et sud-ouest.

La conjonction d'une côte pentue, favorablement ensoleillée et drainée, avec un sous-sol calcaire et argileux, et d'une altitude « fraîche », aboutit à un potentiel vinique fruité, enrobé et frais. L'encépagement est engagé autour d'un caractère affirmé. Il se compose pour 90 % de Pinot noir, 8,5 % de Chardonnay, 1 % de Meunier et 0,5 % d'autres cépages.

Dans les assemblages ou seul, parfois en parcellaire, le Pinot noir domine nettement. Il présente une remarquable fraîcheur calcaire qui rehausse la vinosité et la charpente des calcaires argileux (marne), leur conférant du potentiel d'évolution en cave. Il peut exprimer des notes de calcaire fumé, ou de cassis, de figue, de pain d'épices... Les coteaux-champenois sont eux aussi bien typés.

Champagnes intenses des tables de fêtes, les cuvées champignolaises sauront également prolonger vos plats réconfortants de janvier : gratin de saint-jacques et crevettes, tajine de pintade aux quatre épices, truffade au maroilles et magret séché, parmentier de canard aux patates douces, rôti de bœuf en croûte et duxelles de champignons, gigot d'agneau en pot-au-feu, mont d'or, abondance, langres...

Meilleurs vœux à tous. ■

Geoffrey Orban, Educavin

