

Interview de Franck Pascal du Domaine Champagne Franck Pascal

Vin Bio Naturel : Pouvez-vous nous décrire votre cursus et comment êtes-vous arrivé au métier de vigneron en Champagne ici à Baslieux sous Chatillon?

Franck Pascal : Je suis ingénieur de formation. C'est suite au décès de mon jeune frère, le jour de ses 18 ans, que j'ai décidé de tenter ma chance comme vigneron.

VBN : La culture en biodynamie s'impose pour vous comme une évidence, comment avez-vous connu cette méthode et comment l'appliquez-vous au quotidien dans vos vignes?



Franck Pascal : Une évidence ? Non, pas au début. Car au début, je travaillais comme mes parents: j'ai appris sur le tas. Puis, lorsque je demandais "Pourquoi on fait comme ça et pas autrement ?", on me répondait "On a toujours fait comme ça". Pour un ingénieur, ce n'est pas une réponse satisfaisante.

J'ai donc décidé, après mon service militaire, de reprendre les études. Ah oui, le service militaire a été une étape importante pour ma motivation à passer en bio... non, ce n'est pas bizarre. Vous allez comprendre. J'ai fait la formation pour devenir instructeur des compagnies de combat dans le Génie à Epernay (incorporation rapprochée de mon domicile pour pouvoir travailler dans mes vignes en parallèle). Ca signifie que j'ai dû apprendre une bonne partie de ce qui attendait les compagnies du Génie sur les champs de bataille: mines anti-personnelles, pièges, guet-apens et les toxiques de combat. Et c'est justement l'apprentissage du mode d'entrée dans l'organisme et du mode d'action dans le corps humain de ces toxiques de combat qui m'a fait cultiver mes vignes sans pesticides. En effet, pendant mon apprentissage adulte du métier de vigneron, j'ai aussi eu l'occasion d'apprendre comment les pesticides entrent dans l'organisme vivant visé, et comment ils agissent pour le détruire. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il y a d'étranges similitudes.

Alors, quand les commerciaux me disaient "Utilisez ce machin-cide, c'est neutre pour l'environnement et c'est sans danger"; et que de l'autre les militaires utilisent quasiment la même chose et que ça marche plutôt bien, j'ai compris quel choix faire.

J'ai commencé la bio en 2000. Mais je n'ai pas vu mes sols évoluer. Alors j'ai cherché des infos sur la biodynamie, j'ai vu des sols qui m'ont conquis. J'ai su qu'il fallait aller vers ça. Puis, tout est allé très vite. Le domaine a été transformé à 100% en peu de temps; quitte à prendre d'énormes risques financiers. Aujourd'hui, on continue d'évoluer sur cette voie de l'énergétique: on test de nouvelles préparations énergétiques pour compléter la méthode biodynamique; mais je n'en dis pas plus pour l'instant.

VBN : Avez-vous une certification agriculture biologique ou biodynamique, et pourquoi ce choix ?

Franck Pascal : On a les deux. Au début, on a converti le domaine par conviction. Nous trouvions que le principe du label était ringard et que l'important était notre motivation. On n'a donc pas voulu de label. Puis, on a eu des opportunités commerciales qu'on a du refuser car nous n'avions pas de label... là, c'était difficile car nous étions en situation financière délicate et de nombreuses portes se fermaient juste pour un morceau de papier.

Mais ce n'est pas la seule raison: j'ai vu des clients aller acheter du champagne chez des "voisins" juste parce que ces "voisins" leur disaient "En plus, nous travaillons en bio"... et pourtant, si nos clients avaient su comment leurs vignes étaient cultivées, ils auraient été verts ! Ca m'a fait mal au cœur de voir des gens se faire bernier de la sorte. Il fallait agir.

En 2004, on a donc franchi le pas de la certification pour la bio; et nous avons débuté la certification BIODYVIN en 2006. A chaque fois, 4 années nous ont séparés entre la mise en pratique et la certification.

VBN: Quelles sont les particularités géologiques de vos terroirs? Pratiquez-vous des sélections parcellaires pour vos différentes cuvées?

Franck Pascal : Nous sommes sur l'ère tertiaire. C'est une période géologique très variée. La majeure partie de nos vignes sont plantées sur des argiles à calcaires durs ou sur des argiles à silex ou à meulière. L'ambivalence sol siliceux/sol calcaire est un gros avantage sur le plan énergétique. Il y a une complémentarité positive dans les vins lors des assemblages.

On a fait des vinifications parcellaires par le passé et on en refera; mais avec une production de 30 000 bouteilles/an, 7 cuvées de champagne et 2 vins rouges, il fallait rationaliser et réduire le nombre de cuvées. Il y a bien un lieu-dit qu'il m'intéresserait de vinifier en parcellaire, mais il faudrait étendre la surface du vignoble pour pouvoir jouer à cela.

VBN : A la cave vous vinifiez vos vins sans artifices, quels ajouts œnologiques vous autorisez-vous ? Lesquels excluez-vous?

Franck Pascal : Nous avons beaucoup progressé en 5 ans dans les vinifications. Nous prolongeons la même philosophie énergétique de la vigne à la cave. Ceci nous permet de limiter notre intervention à l'adjonction de soufre au pressurage, et en fin de fermentation malolactique. Un complément peut être nécessaire avant la mise en bouteilles.

Ainsi, nous nous passons de la décoloration des moûts, de l'enzymage lors du débouillage, des tanins œnologiques, des colles (albumine, bentonite), des activateurs de fermentation, de l'ajout d'azote et de phosphate pour les démarrages des fermentations, de l'acidification (les tailles ont assez de minéralité pour rester fraîches sans être acidifiées).

On n'a jamaisensemencé le vin avec des bactéries malo, et on garde les levures sélectionnées sous le coude en cas de non départ en fermentation présentant un risque pour le vin. Cette année, j'avais acheté un sachet de levures sélectionnées au cas où... et je n'en ai pas eu besoin.

VBN : Pourquoi proposez-vous des cuvées différemment dosées: Brut et Extra-Brut? La clientèle est-elle différente suivant le type de dosage? Quel type de liqueur d'expédition utilisez-vous?

Franck Pascal : En 1998, le changement de pratique au vignoble s'est accompagné d'une remise en cause au chai et sur nos champagnes. Une rencontre a fait que nous avons commencé à commercialiser des champagnes sans aucun sucre ajouté. Depuis, la demande n'a fait que croître, en France comme à l'exportation. Je trouve dommage de brider le potentiel d'un vin avec du sucre. Le sucre limite l'expression du terroir, la minéralité, l'expression du nez, la longueur en bouche; et le vin devient moins net. En temps qu'amateur de vins, je me devais de proposer du vrai vin à mes clients. C'est pourquoi nous avons sorti notre NON DOSE en 98. Ensuite, il s'est appelé BRUT NATURE pour être conforme à la réglementation européenne.

Cependant, tous les buveurs de champagne ne sont pas des amateurs de vin ni des connaisseurs. Nous avons gardé le Brut pour répondre aux attentes de ces consommateurs. L'extra-brut est lui aussi destiné aux amateurs et aux personnes cherchant à sortir du dosage "standard". Avec ce champagne, il y a de très beaux accords mets/vins à réaliser, sans tomber dans le purisme du non-dosé.

Avec ces trois dosages pour notre Cuvée de Réserve, l'apprentissage est possible... apprendre à apprécier le champagne et à choisir le dosage approprié pour chaque occasion, n'est-ce pas un beau cadeau ?

VBN: Nous nous régalons sur votre cuvée Prestige 2003, avez-vous travaillé particulièrement ce millésime atypique (chaleur, précocité)? L'estimez-vous apte à une longue garde?

Franck Pascal : Merci, nous nous régalons aussi avec :-)

2003, une très belle année ! Nos vignes ont échappées de justesse aux gelées de printemps. L'enherbement naturel a retardé le réchauffement du sol, ce qui a permis une montée de sève décalée de quelques jours par rapport à nos voisins. Cela a suffi pour que les -7°C d'Avril ne détruisent pas nos bourgeons.

Ensuite, la culture sans désherbants rend les sols poreux car la vie du sol génère de nombreuses galeries par lequel le sol respire. Le travail du sol pas trop fréquent entretient cela. L'année était sèche. Il fallait sentir à quel moment travailler le sol et à quel moment le laisser tranquille. En période sèche, j'ai procédé au binage dans le but de casser la surface du sol et éviter les remontées capillaires, tout en laissant un peu d'herbe de temps en temps pour que la vie organique du sol ait un peu d'ombre (il faisait chaud!).

Quand la canicule est venue, je n'ai surtout pas travaillé les sols. J'ai laissé l'herbe en place sous peine d'exposer les êtres vivants du sol à des rayons UV et à des températures mortels pour eux. De plus, cela aurait stressé la vigne.

Fin Août, un orage est venu (53 mm). Les sols (ouverts) ont accueilli la pluie. L'infiltration de l'eau fut une aubaine pour compléter les réserves hydriques du sol. La vigne a pu tenir bon jusque aux vendanges grâce à cela. Je me souviens des coulées de boue sur le reste du coteau et des bennes de terre qu'il a fallu évacuer pour que la chaussée soit praticable. Encore un signe que j'étais sur la bonne voie: la terre est restée en place dans mes vignes !

Pour le vin, j'ai fait comme d'habitude. Après avoir cueilli des raisins merveilleux dans mes vignes, je conduisais le pressurage. Tout se déroulait comme d'habitude. Les jus étaient beaux, fruités et minéraux, sans fausse note même en fin de pressurage. Les raisins étaient très sains. Aucun souci d'extraction des jus, du velours! Alors, j'ai vinifié très simplement, sans enzymes ni décoloration en cuves. A cette époque nous utilisions encore beaucoup de levures sélectionnées. On a fait les malo naturelles. On a choisi les vins présentant le plus d'acidité pour ne pas avoir à acidifier (je déteste ça! Ca casse le vin), et voilà ! C'est tout simple !



VBN : Merci pour ces réponses et bon courage pour le millésime à venir !

Franck Pascal : Merci! Pour l'instant, ça se présente bien, même du côté des vinifications sans soufre. Je croise les doigts ! :-)