

# CHAMPAGNE ASPASIE

Viticulture bio, panneaux solaires, bouteilles allégées, robot enjambeur électrique : attaché à sa vallée de l'Ardre, le vigneron-maire de Brouillet ne fait pas les choses à moitié.

**P**aul-Vincent Ariston convoque ses souvenirs : « Quand j'étais gamin, on vendangeait fin septembre alors que ces quatre dernières années on a commencé trois fois en août. Le réchauffement climatique est parti pour durer, et nous n'avons pas attendu pour en tirer les conséquences. » Le Champagne Aspasia tire son nom d'une des ancêtres de la famille et son histoire remonte à 1794, mais question environnement il caracole à l'avant-garde de l'appellation. « Nous sommes certifiés bio, label AB depuis 2022, lance fièrement l'artisan vigneron qui fête aussi ses 50 ans avec ce millésime. Les certifications HVE et Viticulture Durable en Champagne, c'est le premier palier du respect de l'environnement, mais il faut continuer à monter », dit-il, après être parti des normes ISO qu'il trouvait trop industrielles et inadaptées au monde agricole. Et d'ajouter, goguenard : « Le réchauffement, ça nous arrange. Figurez-vous qu'on nous appelait la vallée des manches de pioche, tellement nos vins étaient durs. Maintenant nous n'avons plus aucun problème de maturité », se réjouit celui qui gère les 12 hectares du vignoble familial, soit 100 % de ses approvisionnements.

« En bio c'est un atout, car il faut avoir l'œil à tout, et en permanence, souligne Paul-Vincent. Nous formons un vrai ménage à trois, avec ma femme Caroline et nos vignes. » Réputé pour ses cépages d'antan, arbane ou petit meslier, aux acidités marquées, ce qui n'exclut pas quelques chardonnays délicats sur tuf, le champagne Aspasia ne fait plus figure de mouton noir. « Nous aimons bien avancer, pas suivre le train, et le faire sereinement et sûrement », déclare le Champenois converti aux vins de terroir. Dans cette vallée de l'Ardre, à l'ouest de Reims, « nous sommes sur des terres amoureuses, sourit-il pour dire que les sols sont argileux et que la glaise colle aux bottes. Et on est d'autant plus attachés à nos territoires. »

Les projets d'éoliennes ont d'ailleurs tous été repoussés, notamment grâce à l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'Unesco acquise en

2015. Élu maire de Brouillet aux dernières élections, Paul-Vincent Ariston s'est également activé en faveur de ses 80 administrés. « La défense des paysages, cela fait partie de l'environnement, dit-il en rebranchant sa Citroën C5 hybride sur une des six prises installées dans la cour du domaine. Tous nos bâtiments sont couverts de panneaux solaires, cela représente 800 mètres carrés et assure 20 % de notre consommation électrique. Le reste alimente la commune. » Économiser du kilowatt est devenu un objectif, ne serait-ce que pour alléger les factures. « Les cuves en acier émaillé ne sont pas thermorégulées et j'utilise un petit radiateur d'appoint pour maintenir la cuverie à 20°C pendant les malos, c'est bien suffisant. Pareil pour les gyro-palettes, les miennes sont faites en bois. Et j'ai été l'un des premiers à me fournir en bouteilles allégées. 65 grammes de moins, multipliés par 330 millions de bouteilles, si tout le monde s'y met, cela représente... 214 500 tonnes de moins à transporter !, s'exclame-t-il après avoir pianoté sur la calculette de son portable. Ça fait du poids, gars ! »

Plus aucune collerette en dessous de la coiffe, cela fait du papier et une opération en moins, mais rien n'enchant plus Paul-Vincent que son enjambeur électrique. Le robot bleu baptisé Bakus par Vitibot, haut sur pattes, pèse 2,5 tonnes, soit moins qu'un tracteur, ce qui tasse moins les sols, et dispose d'une autonomie de 12 heures. « Il désherbe en surface, saura bientôt rogner, et en silence, ce qui permet d'entendre les oiseaux chanter... le tout made in Reims », s'enthousiasme le vigneron converti à la robotique et aux vertus écologiques d'une viticulture pérenne. « Nous avons tous un devoir environnemental, et celui de rendre aux amateurs de champagne ce que la nature nous donne », proclament généreusement Paul-Vincent et Caroline. Ils veulent en outre restaurer un grand moulin abandonné à Serzy-et-Prin, avec un projet de farine locale à la clef, et l'installation d'un boulanger. « Oui, je ne fais pas semblant ! dit le maire de Brouillet, qui a modernisé l'éclairage public avec des Led. Cet hiver, je compte même installer des cols roulés autour des lampadaires ! » / THIERRY DOUSSARD



## BRUT DE FÛT

« Cette sélection de vieilles vignes provient exclusivement du village de Brouillet. L'assemblage est marqué par une fraîcheur minérale (50 % de chardonnay, 25 % de pinot noir et autant de meunier), qu'une fermentation en fûts de chêne et 5 ans de bouteille subliment à merveille, apportant une touche de vinosité à ce grand champagne. »



Caroline et Paul-Vincent Ariston