

TRANCHES DE VI(GN)ES

"Picards et fiers de l'être", Anna et Franck Météyer cultivent leurs vignes et élaborent leur champagne à Trélou-sur-Marne. Sans compter les heures ni boudier leur plaisir...



Anna, actrice de formation, a le goût du jeu. En 2005, à son instigation, famille et amis ont fait les vendanges en costumes du 19^e siècle. Le 22 janvier dernier, pour la Saint-Vincent, patron des vigneronns, elle a remis ça en organisant à Trélou une fête costumée.

Entre amis, on se chahute, on se chambre un peu parfois. Anna et Franck Météyer, vigneronns à Trélou-sur-Marne, cultivent leurs vignes à 2 km seulement de la Champagne-Ardenne. Mais quand ils invitent leurs très proches voisins de la Marne, alors ils sont picards et ils le revendiquent.

- "Mais, dis-donc, il est bon ton vin !", s'étonne l'ami d'Épernay.
- "Eh oui, on fait du bon champagne avec de la betterave !", réplique Anna.

Anna, pétillante trentenaire, est polonaise de naissance. Son accent slave, son rire et ses talents de comédienne font merveille. On ne lui en veut pas quand elle caricature. "Dans la Marne, ils vivent sur leurs acquis", lance-t-elle. "Leur rêve c'est de rouler en Hummer jaune. Ils attendent que l'argent tombe du ciel. Tandis que nous, d'être du côté pauvre de la Champagne, on tourne ça à notre avantage, grâce au travail..."

"Le travail c'est un choix", précise Franck plus sérieusement. Depuis qu'il a repris l'exploitation de ses parents, en 1989, il ne ménage pas sa peine. Oubliés ou presque, les dimanches et les vacances. De janvier à septembre, la vigne réclame des soins constants : plantation, taille, relevage, palissage, labourage... Puis, après le coup de

feu des vendanges, vient le temps de la cave et de la fabrication : tirage, embouteillage, dégorgement, dosage, habillage... Sa mère ne l'avait pas poussé à reprendre ce métier, jugé trop dur, trop exigeant. Mais pour Franck, "le travail c'est du plaisir". Et à les voir ainsi, Anna la Polonaise, Franck le Picard, souriants, enthousiastes, on devine que c'est aussi une passion.

"On fait du bon champagne"

Anna et Franck ont trouvé un équilibre. Elle est l'artiste, il est le spécialiste. À elle la conception des publicités, du site internet, la

photographie, l'accueil des clients, et même le design des bouteilles. La "cuvée marine" en bleu, c'est une idée d'Anna, une idée "qui marche très bien avec les touristes". Franck, lui, passe le plus clair de son temps "sur le terrain", entre les rangées de vignes et la cave. Ses loisirs, il les consacre à collecter des outils champenois des temps anciens. Quand il vous fait descendre dans son musée, à l'entrée de sa cave, il est intraitable...

D'argent, en revanche, Franck ne parlera pas. Les affaires marchent, c'est entendu, et même "très bien" depuis quelques années. Mais quand on lui demande précisément combien il gagne, Franck sourit simplement : "Personne ne répondra à cette question, ici."



© JAMA MÉTÉYER

Bien avant le papier bulle, l'emballage des bouteilles se faisait dans de la paille et l'expédition dans une caisse en bois.



La clayette, au premier plan, permettait aux trieuses, armées d'une "dépluchette", d'ôter les grains avariés ou verts. Au fond, le pressoir et la bascule pour peser le raisin.



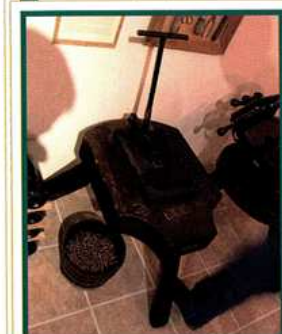
Une porte de foudre, tonneau d'une capacité de plusieurs milliers de litres, avec son robinet ouvragé.

Le petit musée du champagne

Franck s'est découvert une vocation de collectionneur. Le sous-sol des Météyer, transformé en musée, raconte l'histoire du savoir-faire champenois à travers les âges grâce à mille objets : barre à débarber, gaillottes, fontaine à entonner, boucheuse à mouton, table à tapotage, etc., autant d'outils, dont certains datent du 17^e siècle, à propos desquels Franck est incollable. Les visites se font uniquement sur rendez-vous, quand Franck n'est pas trop occupé...

Champagne Météyer Père et fils,
39 rue de l'Europe à Trélou-sur-Marne
Tél. 03 23 70 26 20
www.champagnemeteyer.com

Redresseuse d'agrafes, utilisées pour maintenir le bouchon pendant le vieillissement en cave. Ensuite remplacées par de la ficelle puis par le muselet...



Au premier plan, une machine à déboucher, dite bossin, prépare le dégorgement, qui consiste à éjecter les dépôts de vieillissement accumulés dans le goulot.



Cette tireuse à dix bords, accordée au foudre, sert à remplir les bouteilles. Dans la machine, des flotteurs gèrent le niveau pour empêcher le jus de déborder.