



JEUDI
27 JUILLET 2017

CHAMPAGNE

Bel assemblage chez Météyer

TRÉLOU-SUR-MARNE L'attelage à la tête de cette maison se révèle très efficace.

L'ESSENTIEL

- **Dirigée par un couple** composé d'Anna et Franck, la maison Météyer vient de recevoir le prix Pierre Cheval de l'embellissement, une distinction décernée par l'UNESCO.
- **Autre gratification**, elle a aussi reçu cette année un prix pour l'art de vivre qu'elle véhicule et promeut.
- **Installée à Trélou-sur-Marne**, cette maison est aussi l'une des rares de Champagne à être membre du Meunier institut, dont le but est de faire mieux connaître le cépage pinot meunier.

Dans l'élaboration du champagne, l'assemblage constitue une étape clé. Mais la gestion d'une maison nécessite aussi une association efficace. Au champagne Météyer père et fils, on peut en déduire que cette opération a été réussie. À la tête de cette maison de Trélou-sur-Marne, on trouve une femme et un homme assez dissemblables. Autant Anna est extravertie, communicative, expansive, très à l'aise dans les relations publiques ; certains diraient exubérante... Autant Franck, récoltant manipulateur, est discret, ancré dans la tradition et la réflexion ; certains diraient timide. Lui-même, toujours concentré sur son travail dans le vignoble ou le pressoir, dit se reconnaître dans ce qualificatif. Pour l'anecdote, il est également titulaire cette année du bâton de la Saint-Vincent. Une sorte de yin et de yang. Et ce n'est pas le premier couple qui affiche autant de différences. Mais

l'assemblage fonctionne, car les résultats sont là. Et comme un bon champagne doit s'accompagner d'une bonne communication, le champagne Météyer vit en effet une année formidable, avec une sacrée cuvée de bonnes nouvelles. Anna le souligne, il sera difficile de faire mieux l'année prochaine !

VALEURS DE TRAVAIL ET DYNAMISME

Au premier rang des gratifications, il y a ce prix attribué par l'UNESCO, le prix Pierre Cheval de l'embellissement, dont la remise a eu lieu le 23 juin dernier, à Châlons-en-Champagne. « Cette reconnaissance d'envergure confère à la maison Météyer une distinction de renommée mondiale qui rejoint ses valeurs d'authenticité, de rigueur et d'ouverture », appuie Anna.

Pour ceux qui l'ignorent, Pierre Cheval, disparu en 2016, fut l'un des ardens militants du classement de l'ensemble du vignoble champenois au patrimoine mondial de l'UNESCO. Mission réussie donc. Mais les époux Météyer ne s'attendaient pas à une telle distinction, remise devant pas moins de 500 personnes un soir d'été. « Il n'y a pas eu d'inscription pour ce prix, il n'y avait même pas eu de cahier des charges, mais il y en aura en 2018 », affirment-ils.

Anna ajoute : « Ce que le jury a retenu ce sont les valeurs de travail, de dynamisme, le fait que tout se passe ensemble. En clair, l'authenticité et l'expérience de notre maison. »

Anna est polonaise, elle fut comédienne dans son pays. Elle s'exprime sans difficulté dans une demi-douzaine de langues et attache beaucoup d'importance à l'éti-



Entre Franck et Anna, c'est un peu le jour et la nuit. Mais Franck a tout de même obtenu son trophée Pierre Cheval.

7 000

C'est le nombre d'adhérents actuellement à la newsletter du champagne Météyer de Trélou-sur-Marne. Tous les clients deviennent en fait adhérents à cette source d'informations.

quette : « Il faut recevoir comme on souhaiterait être reçu. »

HOSPITALITÉ ET RAFFINEMENT

Gratifications toujours, après avoir été labellisé Vignobles et découvertes il y a quelques années, en 2017, le champagne Météyer s'est vu aussi labelliser par « La Champagne, refined art de vivre ». « Ce prestigieux label, créé par le Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC), a pour but d'être déployé mondialement pour distinguer les établissements œnotouristiques les plus engagés et fédérateurs du raffinement. La sélection se fait sur des

critères stricts en matière d'hospitalité, de goût de l'excellence, de sens de l'essentiel, d'ouverture, de rigueur, de luxe et d'authenticité », poursuit-elle.

Cette maîtresse de maison se sent particulièrement à l'aise à Trélou, qu'elle qualifie de « petit Monaco. »* Elle anime enfin une newsletter, envoyée tout de même à 7000 destinataires.

Anna a bien sûr épousé un Français, mais aussi d'une manière globale l'art de vivre à la française. Vice-présidente du Meunier institut (qui promeut la typicité du seul cépage pinot meunier), elle était il y a peu à New York pour parler du champagne à un public conquis par la divine invention de Don Pérignon. Et de promettre qu'elle a d'autres projets... cette fois à destination des Chinois. ■ MICHEL MAINNEVRET

* Sur les coteaux, entre les nombreux producteurs de champagne, on dénombre aussi à Trélou un producteur de bière et un autre de foie gras.

DES ŒUVRES ENTRE LES BULLES

Pour la petite histoire, puisqu'un bonheur n'arrive jamais seul, la remise des prix de l'UNESCO à Châlons-en-Champagne a eu lieu au moment même où le préfet de l'Aisne, Nicolas Basselier, participait au vernissage dans la maison de Trélou. Le représentant de l'État dans l'Aisne étant une connaissance personnelle du couple. Le beau musée familial aménagé dans le cellier se prête ainsi parfaitement à l'exposition de peintures et sculptures. C'est chose faite actuellement (et pour encore quelques semaines) avec le peintre auvergnat Claude Legrand, et le sculpteur polonais Jacek Sumeradzki, qui habille, lui, le corps des femmes avec les mythiques feuilles de vignes... Tandis qu'une autre exposition est prévue dès le 13 octobre avec pour thématique Jean Cocteau et Barocco.