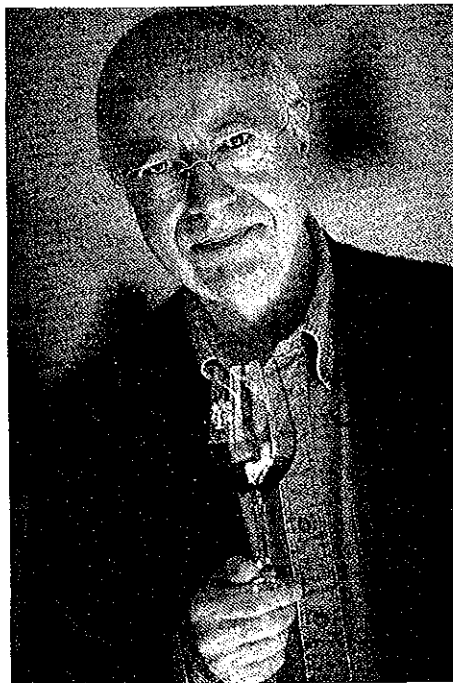


Libre parole

Jean-Robert Pitte

LES CRAYÈRES DE CHAMPAGNE BIENTÔT AU PATRIMOINE MONDIAL ?



rifique. Grâce à lui, ils produisent en grande quantité des bouteilles en verre noir épais, bien plus résistantes que les bouteilles soufflées dans des fours à bois, vertes, minces et fragiles. Le liège venu d'Espagne et du Portugal remplace avec avantage les chevilles de bois entourées de filasse et graissées de suif. On s'aperçoit que le sucre ajouté au vin accélère une seconde fermentation en bouteille au printemps suivant la vendange. Bien connue depuis longtemps, celle-ci provenait d'un soupçon de sucre résiduel dû au froid de l'automne. Le bouchage hermétique permet de conserver le gaz carbonique issu de ce processus. Ainsi le poète George Etherege peut chanter dès 1676 le « champagne effervescent qui remet promptement en santé les pauvres amants languissants, les rend folâtres et joyeux et noie tous leurs chagrins ». C'est ainsi que naissent les mythes qui reposent toujours sur un fond de vérité et d'histoire.

Pendant le XVIII^e siècle, la Champagne cesse d'exporter ses vins en fûts ; elle en perfectionne l'élevage afin de les exporter finis, en bouteilles, vers l'Angleterre, puis vers la terre entière. Elle crée ses propres verreries et le procédé de la seconde fermentation s'affine. Par chance, le sous-sol des villes situées au pied des coteaux est percé d'un dédale de longues galeries, les crayères, d'où l'on extrait depuis l'Antiquité la craie fournissant des pierres de taille tirées de ses bancs les plus durs, une matière première pour la chaux ou un amendement pour les sols acides, accessoirement des bâtons pour écrire au tableau. Les maisons d'élaboration du champagne effervescent découvrent que la stabilité thermique des crayères favorise la prise de mousse. Elles font alors l'acquisition de celles-ci. Devenues « caves », elles représentent un élément majeur de l'identité champenoise. Sans elles, le vin de la fête, du succès, de l'amour ne serait pas ce qu'il est. C'est pourquoi ce merveilleux univers souterrain mérite pleinement d'entrer sur la noble liste du patrimoine mondial de l'Unesco. D'autres vignobles, comme la Touraine, élèvent leurs vins dans d'anciennes carrières, mais par leur ampleur, les crayères champenoises sont uniques au monde. ■

Voici 350 ans que volent les bouchons de champagne, mais il faut rendre à notre chère Albion ce qui lui appartient. La première fois, ce ne fut pas au pied de la Montagne de Reims ou dans la Vallée de la Marne, mais en 1662 dans le brouillard londonien, grâce à l'imagination du docteur Christopher Morret qui fit part de son invention à la Royal Society. Depuis le Moyen Âge, la Champagne produisait des vins blancs ou vermeils qu'elle expédiait par la rivière de Marne vers Paris, puis par la Seine jusqu'à Rouen, alors port de mer, et l'Angleterre. Pendant le Petit Âge Glaciaire dont nous sommes heureusement sortis, ces vins venus des confins septentrionaux de la viticulture européenne étaient fort acides : ils se conservaient donc assez bien, mais agaçaient les gencives britanniques. Les opulents marchands de vin de Londres et de Bristol eurent alors l'idée de les édulcorer avec le sucre qu'ils importaient de la Caraïbe et de les aromatiser d'épices variées.

C'est aussi l'époque où l'Angleterre découvre l'intérêt du charbon de terre à haut pouvoir calo-

JEAN-ROBERT PITTE EST PROFESSEUR DE GÉOGRAPHIE À LA SORBONNE ET MEMBRE DE L'INSTITUT. IL PRÉSIDE LA MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES, QUI SUIT LE DOSSIER DE CLASSEMENT DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'UNESCO. IL VIENT DE PUBLIER *LE BON VIN ENTRE TERROIR, SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR-BOIRE* (2010, CNRS-ÉDITIONS).