

CHAMPAGNE

“Le secteur du Sézannais commence à être clairement identifié”

SÉZANNE Les vignerons de l'association Secraie ont organisé pour le 2^e anniversaire de leur association une dégustation de leurs cuvées. Leur travail de promotion porte ses fruits.

À SAVOIR

- **Secraie** est une association de douze vignerons de la région de Sézanne qui est née à la fin 2014. Ils sont tous récoltants manipulant et jeunes. L'objectif est de faire connaître le terroir du Sézannais et leurs champagnes.
- **Après** des animations internes, du travail sur la communication et une première dégustation destinée aux professionnels en 2016, les vignerons viennent d'organiser une 2^e journée de dégustation au Prétoire. À noter que cette association fait partie de ces initiatives qui ont vu le jour dernièrement, pour valoriser le Sud-Ouest marnais, à l'instar de l'association de valorisation des coteaux sézannais.

L'association de 12 jeunes vignerons du secteur de Sézanne vient de marquer sa deuxième année d'existence en organisant lundi au Prétoire de Sézanne une dégustation de leurs cuvées destinée aux professionnels.

Cette association, baptisée Secraie, veut donner une identité forte aux coteaux du Sézannais. Explications avec sa présidente, Marie-Laure Kowal.

Au lancement de votre association, il y a deux ans, votre ambition était que les professionnels et le grand public identifient mieux le secteur de Sézanne. Qu'en est-il aujourd'hui ?

Cela fait son chemin. Lors de cette dégustation que nous avons organisée à Sézanne, les profession-



Marie-Laure Kowal, du champagne Copinet à Montgenost, est présidente de l'association Secraie.

nels ont été très nombreux. Lorsqu'on parle de Sézanne aux cavistes, aux restaurateurs, aux exportateurs, le nom commence à parler, ces clients voient où l'on se situe. Le secteur commence à être clairement identifié. C'est déjà

une très bonne chose.

Sur quoi vous appuyez-vous pour construire cette notoriété ?

Les douze vignerons qui font partie de notre association respectent des critères bien précis : être ré-

coltant manipulant, proposer plusieurs cuvées avec du chardonnay, faire preuve d'un respect de l'environnement. Pour cette dégustation, nous avons choisi de mettre en valeur nos cuvées natures ou faiblement dosées. Car ce sont des

champagnes où notre terroir s'illustre le mieux et ce sont des cuvées qui plaisent aujourd'hui.

Votre association regroupe des vignerons d'Allemant à Villenaux-la-Grande. Quels sont les points communs de ce terroir que vous comptez mettre en avant ?

Le sol, la craie. Le chardonnay, notre cépage majoritaire, qui s'exprime au mieux avec le sous-sol et notre situation géographique, au Sud, avec des coteaux bien ensoleillés. L'association existe pour promouvoir un terroir qui est encore trop méconnu. Après, ce que nous proposons, ce sont douze déclinaisons de ce terroir, douze manières de travailler, d'élaborer des cuvées. Par le biais de l'association, les professionnels du vin, de la restauration, peuvent découvrir un grand éventail de champagnes différents.

Vous avez organisé deux dégustations, vous soignez votre communication. Quels sont vos projets pour les mois à venir ?

L'association va participer aux printemps des champagnes, en avril prochain à Reims. Nous prévoyons aussi d'organiser une dégustation à Paris. Pour nos deux premiers rendez-vous destinés à la presse et aux professionnels, nous avons choisi le site de Sézanne, car nous avions le souhait que les visiteurs découvrent nos champagnes, mais aussi notre terroir et ses vignes. Mais nous portons également le projet d'aller à la rencontre des professionnels qui constituent autant de relais pour le grand public. ■

Propos recueillis par GUILLAUME TALLON

MÉMOIRE

RENDEZ-VOUS