

« L'union »

15 juillet 2014

Moët & Chandon : la nouvelle cuverie se construit

Sophie Claeys-Pergament



Richard Geoffroy, le directeur de l'œnologie du groupe Moët

« *Je suis ému d'être là pour cette pose de première pierre* », affirme Richard Geoffroy, directeur de l'œnologie de Moët & Chandon. Sous l'œil bienveillant de Notre-Dame-des-Vignes, le Val du Clos s'élève à Gyé-sur-Seine, installé sur sept hectares entourés de champs de tournesols. La nouvelle cuverie de Moët & Chandon, dédiée principalement aux vins rouges, sort de terre. Son rôle : pourvoir à l'essor des champagnes rosés de la maison sur toute la planète. L'investissement se monte à 15 millions d'euros, dont une bonne partie a été financée par des entreprises régionales.

Ce projet – qui privilégie les temps de cueillette et de pressurage – se veut une vraie réflexion de filière alliant le rendement, la maturité, la qualité et le développement durable (travail sur le circuit court). Ce centre de production doté des dernières technologies s'intègre parfaitement au paysage aubois. *Pour ce faire, des pierres brutes de la carrière de Massangis, dans l'Yonne, ont été transportées pour édifier le bâtiment.* La pose traditionnelle demande un réel savoir-faire pour aligner et monter ces morceaux qui peuvent aller jusqu'à 1,8 tonne chacun.

Cette cuverie a une capacité de 6 000 hectolitres et peut recevoir de la matière première de 150 hectares de vignes avec ses deux lignes d'élaboration de vins rouges et ses trois pressoirs de 8 tonnes. « *C'est la plus grande cuverie en rouge, après celle d'Épernay (9 000 hectolitres)* », précise Christophe Bonnefond, directeur des opérations œnologiques de Moët & Chandon. « *Le site est prévu pour 9 000 hectolitres, même si ce n'est pas encore à l'ordre du jour* », souligne toutefois Vincent Malherbe, directeur du vignoble et de l'approvisionnement. Il faut être prévoyant d'autant que la révision de l'aire d'appellation Champagne concerne l'ajout d'une quinzaine de communes sur le terroir de l'Aube