



Dans les secrets des caves Michaux

C'est au début du XVII^e siècle que la maison Michaux s'installe «à la fleur de lys bon logys», à Essômes-sur-Marne. De relais de poste, où étaient tenus fin prêts des chevaux frais, à l'aventure du champagne, il n'y avait qu'un cep.



La tradition champenoise à Essômes-sur-Marne a pris corps pendant les guerres de Religion. À cette époque, les protestants investissent le village et exploitent le vignoble de l'abbaye. Quand la famille Michaux s'installe dans la commune en 1600, les bâtiments servent principalement de relais de poste, mais c'est au XIX^e siècle qu'elle décide de perpétuer la tradition champenoise en exploitant à son tour un vignoble.

Mathilde Michaux, fille, petite-fille et arrière-petite-fille de viti-culteur, a repris le flambeau. «Toute petite

avec mon frère, je parcourais les vignes pendant la saison des vendanges», raconte-t-elle. Pourtant, elle s'engage dans un cursus scolaire complètement atypique. «J'ai passé un bac STI option mécanique, suivi d'un DUT Gènie du conditionnement et de l'emballage, puis une licence, et un DU dans les mêmes disciplines.» Finalement, après divers stages chez des professionnels de l'emballage et de l'agroalimentaire, Mathilde choisit de tracer son sillon dans l'entreprise familiale. Elle y développe la partie numérique, assure les visites et transmet sa passion pour la vigne. En 2014, cette touche-à-tout passe le cap et prend la cogérance du domaine avec son père Manuel.

La magnificence du terroir

Aujourd'hui, Mathilde exploite avec ses parents 8,50 hectares de vignes situés sur les coteaux ensoleillés des communes d'Essômes-sur-Marne, de Chézy-sur-Marne et de Brasles. Ses cuvées, élaborées à partir de raisins soigneusement sélectionnés, sont issues de cépages millésimés et préparées en famille dans le respect de la tradition. Trois cuvées sont d'ailleurs particulièrement remarquables. L'extra-brut, issu d'un assemblage de 2007. Il a pris paisiblement le temps de vieillir, génère moult arômes, et a une couleur

unique. Il s'exprime dans toute sa force et son originalité. Le blanc de blanc, 100 % Chardonnay, mûrit à Brasles. La finesse de ses bulles et une longueur en bouche le caractérisent. Le Rêve d'Antan : cuvée de plaisir millésimée 2004, dont le nom fait rêver. Boisé et doté d'une robe dorée, il a bénéficié d'un vieillissement parfait.

Fines bulles au Printemps de l'agriculture

Pour sa première participation au Printemps de l'agriculture, Mathilde vous fera découvrir sa passion. «Les plaisirs du partage, du terroir et de la vigne sont omniprésents chez moi, confie-t-elle. Les visiteurs découvriront le fonctionnement de notre maison par une visite du pressoir, qui permet de retirer le jus de raisin, à son acheminement à la cuverie où le vin va fermenter. Ils percevront les mystères de l'élaboration du champagne et toutes les étapes classiques qui permettent sa fabrication (pressurage, vinification, assemblage des cuvées, tirage, maturation, remuage et dégorgement).» ■

📍 www.champagne-michaux.fr



Sensibles au nez, à vos bouquets* !

Visite de l'exploitation du samedi 30 mai au samedi 6 juin, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Réservation obligatoire. Mathilde Michaux participera également au Café de l'agriculture organisé le 5 juin de 18h30 à 20h (Le Bacchus, 7 place du Maréchal Leclerc à Château-Thierry). Retrouvez toutes les dates des Cafés de l'agriculture sur www.printemps-agriculture-picardie.fr

* Ensemble de sensations olfactives que procure un vin.



Chaleureuse et passionnée, Mathilde Michaux accueillera les visiteurs pendant le Printemps de l'agriculture.

