

## TRICHET-DIDIER

*Dans cette maison, on ne triche pas : les champagnes de Pierre Trichet sont à son image, vrais, généreux et sincères.*

Si Pierre Trichet fait du champagne, c'est la faute à Antoinette... C'est elle qui a inoculé le virus dans la famille. Antoinette est la grand-mère de Pierre, une maîtresse femme, qui avec son mari a planté les premiers cepes de vigne après la guerre. Excellents viticulteurs, ils approvisionnaient les grandes maisons. Leur fils René, le père de Pierre, s'installe en se mariant, en 1961, dans le village de Trois-Puits, tout à côté de Reims. Le virus de la vigne est tenace, on ne s'en débarrasse pas facilement... Agriculteur céréalier, sur les 40 hectares de la propriété, il plante 2 hectares de vignes.

Dix ans plus tard, René et Thérèse créent leur marque sous leurs deux noms, Trichet-Didier, et font leur première cuvée, le Brut Tradition, 12 000 bouteilles. Elles sont alors stockées dans des caves qui servaient de réfrigérateur à la famille. Quelques années plus tard, quand il décide de les agrandir, René Trichet découvre à 8 mètres de profondeur, creusée dans la craie, une galerie de 40 mètres de long datant de 1789. Elle est vide, et elle peut accueillir 45 000 bouteilles. Après... il faut les vendre. Un nouveau métier pour René et Thérèse, qui se démènent : *"Quand j'étais enfant, se souvient Pierre Trichet, je voyais mes parents, le dimanche matin, charger la 504 pour aller écouler leur champagne à Boulogne-sur-Mer."* Le bouche-à-oreille fait le reste.

Pierre Trichet, après des études au lycée viticole d'Avize et un BTS de viticulture-œnologie, rejoint ses parents sur l'exploitation en 1986. Il a tout juste 20 ans, mais René et Thérèse lui font confiance. Quand l'occasion se présente à lui, il devient vigneron à 100% : *"À la fin des années 1980, l'exploitation a été frappée par des expropriations et nous avons été obligés d'abandonner la partie céréalière. J'y ai vu une opportunité de développer notre activité viticole. J'ai agrandi, réaménagé et modernisé les caves, qui me*



**GRAND NOIR**

"Un vin ample et généreux, sans acidité, qui allie le velouté et le fruité du pinot meunier à la rondeur et à la puissance du pinot noir, avec des arômes de pêche, pomme, poire, et des notes de café et de chocolat."

*permettent aujourd'hui de stocker 200 000 bouteilles. Je me consacre à la vigne et aux vins, tandis que mon épouse, Mireille, s'occupe de l'accueil, de l'administration et de la commercialisation."*

Le vignoble est situé dans les premiers contreforts de la montagne de Reims. Il couvre 4,5 hectares classés en Grand cru et Premier cru, plantés des trois cépages : pinot meunier en majorité (53%), pinot noir (33%) et chardonnay (14%). Trichet-Didier produit 70 000 bouteilles par an. L'exportation, qui représente 25% des ventes, est en progression. Le premier marché est la Belgique, suivie par l'Allemagne et l'Italie, le Japon et les États-Unis. En France, 38% de la production sont vendus "à la maison". Les cinq chambres d'hôtes, aménagées il y a cinq ans dans une ancienne grange, ont permis de développer les ventes aux particuliers et de toucher une nouvelle clientèle, française et étrangère, séduite par l'œnotourisme.

Les champagnes Trichet-Didier sont déclinés en 7 cuvées, parmi lesquelles le Brut millésimé, produit seulement les meilleures années, le dernier étant 2007, et la cuvée Grand Noir, un blanc de noirs premier cru dont la bouteille transparente révèle la belle robe d'une couleur dorée soutenue. Lancée en 1995, c'est la première création de Pierre, et un peu son chouchou : *"Je n'aime pas les vins anguleux, acides, agressifs. Par son assemblage, 50% pinot noir et 50% pinot meunier, le Grand Noir, c'est tout le contraire."*

À la demande de ses amis et clients placomusophiles – collectionneurs de plaques de muselets –, Pierre Trichet a créé des capsules différentes selon les années et les parcelles, peintes à la main pour le Brut millésimé, qui sont cotées au Répertoire Lambert. Le prix de chaque capsule est versé à des œuvres caritatives au Viêt-nam, d'où viennent ses deux enfants, Vincent et Marie. Un homme généreux, comme ses vins. <

SYLVIE BONIN



Pierre Trichet

