



CHAMPAGNE LECLÈRE-TORRENS

Nathalie et Romaric, la qualité passe par la méthode douce

Aux portes de la Champagne, à Crouttes-sur-Marne, le couple De Coninck porte une marque qui reflète un état d'esprit et une volonté de surprendre le client à la sortie de chacune de ses cuvées. Une fois qu'on a trouvé Nathalie et Romaric, on y revient !

4 8 9783357 - 3 2373906. Notez bien ces coordonnées GPS si vous voulez rendre visite au Champagne Leclère-Torrens à Crouttes-sur-Marne. Ou bien entrez directement l'adresse suivante dans votre outil de géolocalisation : 13 rue de la Marne. Car lorsqu'on passe devant l'habitation de Nathalie et Romaric De Coninck, rien ne permet de savoir que l'on va toquer à la porte d'une exploitation champenoise. En façade, nulle référence à leur marque ni le moindre symbole lié à l'activité exercée derrière les murs de cette maison. Mais, rassurez-vous, en poussant la grille, l'accueil offert par ces vignerons de l'Aisne est vraiment chaleureux et la découverte proposée des vins produits dans des installations nichées derrière la cuisine et en sous-sol, s'avère assez bluffante.

« Nous n'avons pas accroché de panneau car nous ne recherchons pas la clientèle de passage. Nous privilégions les personnes qui viennent à nous en connaissance de cause. Et, avec le GPS, celles et ceux qui veulent nous trouver, nous trouvent forcément », déclare Nathalie. En toutes choses, elle privilégie « la qualité à la quantité ». C'est un choix qu'elle assume et qui se traduit dans sa vie personnelle comme dans son activité professionnelle. « Le bouche à oreille fonctionne bien et nous permet d'avoir une bonne clientèle de particuliers », précise la vigneronne en comptant sur les doigts d'une main les cavistes et les restaurants où l'on peut trouver ses cuvées. La meilleure promotion de ses bouteilles est celle qu'elle fait avec son époux en pre-

nant tout le temps qu'il faut pour échanger avec les consommateurs sur les salons et à la maison. Il lui arrive de sortir du four de succulentes grignoteries pour accompagner la dégustation de ses cuvées. Alors, on s'attable dans la petite cour ensoleillée du Champagne Leclère-Torrens à côté des cagettes de beaux légumes en provenance du jardin familial situé de l'autre côté de la rue.

Le couple se pose pour présenter un vignoble bichonné à quatre mains. Il est situé dans la Vallée de la Marne, à mi-chemin entre Paris et Reims. Crouttes-sur-Marne est l'une des communes portes d'entrée ouest de l'appellation Champagne. « Nos parcelles, une trentaine, se répartissent sur les finages de quatre villages : Charly-sur-Marne, Crouttes-sur-Marne, Nanteuil-

**Jamais dans
la course
aux records**

sur-Marne et Villiers-saint-Denis. Au total, nous comptons près de quatre hectares plantés sur des coteaux bien exposés où sont cultivés les trois principaux cépages de la Champagne, à parts égales quasiment. C'est le papa de Nathalie, Jean-Robert Leclère qui a planté ces cepes, pour beaucoup âgés de plus de quarante ans. Avec son épouse Agnès, dont le nom de jeune fille est Torrens, il a longtemps été vendeur au kilo. Mais Nathalie, active dans les vignes familiales dès 1984, a souhaité passer à l'élaboration. « Au démarrage, nous commercialisons 2500 bouteilles, désormais le Champagne Leclère-Torrens, c'est dix fois plus de flacons expédiés, déclinés en sept cuvées différentes », détaille la vigneronne qui a dû faire entrer au chausse-pied les matériels de caves dans le fond de l'habitation. « Nous avons investi dans du matériel d'occasion, d'emblée bien décidés à tout faire par nous-mêmes. Tout sauf le pressurage, confié au Champagne Gerbaux à Crouttes, et donc réalisé à deux pas de chez nous. Nous récupérons nos jus à J+1, après débouillage », détaille Nathalie de Coninck. Elle a fondé une famille avec Romaric qu'elle a connu lorsque tous les deux étaient « encore à l'école ». « Après un Bac Pro, lui s'est orienté vers un BTS grandes cultures et moi vers un BTS viti-céno », précise-t-elle. Ensemble, ils cultivent la vigne en limitant les traitements et en privilégiant le bio-contrôle. Cela les conduit certaines années à beaucoup trier à la vendange. En 2018, le mildiou leur a fait perdre du rendement, mais ils ont néanmoins atteint une moyenne de plus de 10 000 kg/ha, qui suffisait à leur bonheur. Et de beaux degrés étaient au rendez-vous. « Pour traiter, nous utilisons des molécules homologuées en bio et nous réalisons

des mélanges avec des huiles essentielles d'oranges douces, par exemple. Cela a pour effet de stimuler la plante », ajoute la vigneronne en ne cachant pas que cette « démarche environnementale » nécessite un important travail manuel. Notamment « pour aérer les raisins ou réaliser des coupes en vert ». « Nous ne sommes pas et nous ne serons jamais engagés dans une course aux records. Notre objectif est qualitatif », insiste-t-elle d'une voix posée. Son ambition est de satisfaire les consommateurs quitte à « les bousculer un peu, parfois », sourit-elle. « Nous leur proposons certes une cuvée Brut, notre BSA, dont les raisins proviennent des mêmes parcelles et dont l'assemblage ne varie pas d'une année sur l'autre, mais nous sortons aussi des cuvées dont les caractéristiques sont toujours changeantes, à l'image d'Ephémère. Celle-ci met à l'honneur une parcelle à chaque vendange. En 2014, nous avons ainsi misé sur des sols sableux typiques de la Vallée de la Marne », argumente Nathalie de Coninck. La standardisation n'est assurément pas sa tasse de thé. « L'idée est de fournir le meilleur de l'année et de laisser une empreinte durable dans l'esprit du consommateur ». Pari gagné ! ■

Philippe Schilde

Des enfants et des... clients qui s'impliquent



Les enfants de Nathalie et de Romaric sont jeunes et encore étudiants, mais dès qu'ils peuvent apporter leur contribution pour booster la maison, ils sont au rendez-vous. Agé de 20 ans, Jean-Mathieu donne de sérieux coups de main sur les salons et montre beaucoup d'intérêt pour la vinification avec quelques idées en tête qu'il devrait pouvoir concrétiser dans l'avenir.

Du haut de ses 15 ans, Marilyns, douée pour le graphisme, participe à la création des étiquettes habillant les cuvées de la maison. C'est elle qui, par exemple, a eu l'idée de donner la forme d'une vague à la cuvée Ephémère. Qu'y a-t-il de plus éphémère qu'une vague, en effet ? « Nous venons de plancher sur une nouvelle étiquette devant être opérationnelle pour le printemps, explique sa maman. Marilyns, notre imprimeur et moi-même avons dessiné chacun un projet, de manière à avoir du choix et à retenir la plus belle. Pour ce faire, nous soumettons les trois épreuves à nos clients et leur demandons quelle est celle qu'ils préfèrent. » Ou l'art de créer de l'interactivité avec la clientèle et d'entretenir le lien.

Deux saints à qui se vouer

Avec des vigneronnes de Crouttes-sur-Marne, la famille De Coninck a pris la route jusqu'à Troyes pour prendre part au défilé et aux célébrations de Saint-Vincent de l'archiconfrérie des vigneronnes de Champagne (19 janvier). Mais, pour eux, les festivités ne s'arrêtaient pas là. Le 26 janvier, ils renfilaient les costumes et se retrouvaient à l'église de Charly-sur-Marne puis à la salle des fêtes de Crouttes à l'occasion, cette fois, de la Saint-Paul. Dans ce secteur de la Vallée de la Marne on vénère en effet depuis des décennies ce saint protecteur naguère promené sur la rive droite de la Marne tandis que saint Vincent, lui, déambulait au haut d'un bâton sur la rive gauche. Pour faire perdurer la tradition autour de ce saint patron, un comité a été créé. Baptisé Comité Saint Paul, il est présidé par une viticultrice, Françoise Leredde. On lui doit en outre une belle initiative lancée à Crouttes l'été dernier : « Fines en Bulles ». Ce festival associe des vigneronnes à des artistes le temps d'un week-end. A l'occasion des Rois, début janvier, l'équipe remettait l'ouvrage sur le métier afin de préparer — et réussir — la deuxième édition de cet événement estival. Pour info, le Champagne Leclère-Torrens accueillera de nouveau des artistes : le sculpteur Jean-Jacques Lamenthe et le peintre Adamimono.