



Dominique Fleury-Gille en sa maison

# Champagne d'artisans - orfèvres



**CHEZ DOMINIQUE, S'IMPRÉGNER  
DE L'ART DES VIGNERONS**

Picardie australe. Sur la vallée de la Marne autour de Château-Thierry, près des grandes villes et pourtant si loin du chahut. Au milieu de leurs alignements de ceps, de petites maisons vigneronnes élèvent, assemblent 10 % du champagne français. Il est des jours où Cupidon.... inspire des évasions romantiquissimes inédites.

*“Une constellation de petites exploitations familiales ! Les visiteurs sont sensibles à l'idée de sortir des sentiers battus pour dénicher un arôme unique chez un vigneron indépendant.”*

La porte de la maison Fleury-Gille s'ouvre sur Dominique, vigneronne et maîtresse des lieux. Elle a le regard franc et bienveillant de ceux qui aiment... les gens ! Dès l'entrée, un lot de médailles et un écusson, celui des adhérents de la Charte des Vignerons Indépendants. Le ton est donné, c'est une double conviction : celle de la qualité bien sûr, et aussi celle de l'indépendance des choix de la production familiale. Par où commencer l'histoire ? Il y a d'abord l'excellence de la terre d'ici, celle sur laquelle la famille travaille depuis plus de 150 ans. Quelque 8 hectares, idéalement orientés au sud, que les Fleury-Gille soignent de père en fils depuis 1842. Les alignements de vigne poussent leurs pieds jusqu'aux murs de la maison, le dépaysement est complet. Puis il y a l'engagement envers le savoir-faire de toute une profession : le champagne, cette fierté nationale, aurait-il la même aura mondiale sans ce niveau d'exigence ? L'excellence de la maison Fleury, c'est aussi celle de

l'accueil des visiteurs. Ne croyez pas Dominique quand elle vous dit qu'elle fait les choses dans la simplicité. Cette femme est une perfectionniste qui drolote ses hôtes. Sont donc au programme, la visite des chaix et celle de la cave, puis la dégustation de la production familiale. Immersion. Au-delà d'une rangée de fûts de chêne, trône un pressoir impressionnant. D'une contenance de 4 tonnes, sa silhouette marie puissance de l'acier et douceur du bois de la claie circulaire. Un engin de proportions telles que l'on se demande qui du pressoir ou du bâtiment a précédé l'autre.

#### DANS LES CAVES, ON SE SURPREND À CHUCHOTER

A deux pas de là, on pénètre dans les caves du domaine. On se surprend alors à chuchoter, comme si notre présence pouvait déranger les bouteilles entreposées à température constante et à l'abri de la lumière. ●●●

#### INFOS PRATIQUES

► **Champagne Fleury-Gille**  
Hameau de Courcelles, commune de Trélou-sur-Marne

Tél. : 03 23 70 83 99

[www.champagne-fleuryetfils.fr](http://www.champagne-fleuryetfils.fr)

Ateliers « les clés de la dégustation » accessibles aux groupes constitués de 6 à 12 personnes (avec activités de découverte s'il y a des enfants). Des dates spéciales Esprit de Picardie : le 4 octobre, 15 novembre, 25 janvier, 14 février (bonne idée cadeau pour votre moitié !) et le 20 mars.

► CARTE : ES

Quand Dominique explique SA vigne



#### LE CHAMPAGNE UN TRÉSOR NATIONAL PROTÉGÉ

Assemblage, cépages autorisés, aire géographique... jusqu'à l'espacement entre chaque pied : l'appellation champagne est définie par un cahier des charges strict, rigoureusement défendu par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) et le CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne). Ces deux organismes travaillent de concert pour protéger le monument national que constitue le label Champagne. “Nous luttons contre les contrefaçons et l'usurpation de nom dans le monde entier. Les règles qui régissent l'appellation se moquent bien des limites administratives. Il y a avant



Thibaut le Mailloux  
du CIVC

tout des parcelles qui répondent à des ensembles de critères techniques et historiques. Les champagnes de la Vallée de la Marne en Picardie en constituent une des entités, au même titre que la Montagne de Reims ou la Côte des Bar” précise Thibaut le Mailloux.

► Pour en savoir plus, [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr)

Photos : © Mathieu Farcy



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

●●● Avec autant de conviction et de pédagogie qu'en chaix, Dominique accompagne la visite de ses explications et anecdotes sur les secrets de la genèse du roi des vins. Mais elle gardera, bien sûr, pour elle le secret de ses assemblages qui depuis des décennies assurent la qualité et la typicité des cuvées et autres millésimes de sa maison. Vient alors le temps de regagner la surface et de passer à la dégustation. *“En plus des dégustations classiques je propose maintenant des ateliers d'initiation intitulés les clés de la dégustation”*, explique Dominique. Au programme, nul encyclopédisme, mais de la pratique, de l'intuitif, *“il s'agit de faire parler les dégustateurs avec leurs mots, qu'ils s'expriment sur leurs impressions, leur donner à voir, à sentir, à goûter, et même... à entendre !”*. Elle vous donnera aussi nombre de conseils sur le choix du champagne, comment le conserver ou le servir. Des conseils de vigneron, qui s'apprécient à leur juste valeur.