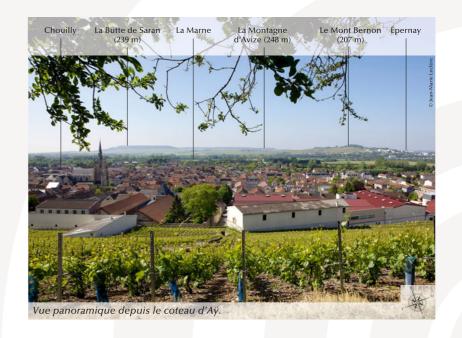
## VUE PANORAMIQUE | LA VIGNE | LES COTEAUX ET LES ESSORS

u haut de ces coteaux, nous avons une vue imprenable sur la ville d'Aÿ et sa région. Devant vous, au premier plan, s'étend la ville d'Aÿ. Cette commune située au cœur du vignoble champenois a connu plusieurs épisodes historiques majeurs : la révolte des vignerons en 1911 ou un bombardement détruisant la quasi-totalité du centre-ville, le 11 août 1944. En son centre s'érige, depuis le XVe siècle, l'église gothique Saint-Brice, classée aux monuments historiques depuis 1942. L'ancien mur d'enceinte construit au XVIe siècle a laissé place, deux cent ans plus tard, à une ceinture de boulevards. Les vignes longent, au premier plan, le boulevard du Nord où sont installées quelques-unes des Maisons de champagne les plus réputées ainsi que le Musée des métiers du champagne. Sur la droite, juste devant vous, les bâtiments surmontés d'un toit rouge abritent le site de production historique de la Cogevi. La ville d'Aÿ se situe entre Dizy à l'ouest, où a été créée la Cogevi, et Mareuil-sur-Aÿ à l'est, toutes deux cachées par les coteaux. Au second plan, coule la Marne dont la vue nous offre un aperçu sur la vallée éponyme. Enfin, au dernier plan, à droite du Mont Bernon, classé monument naturel depuis 1963, s'étend la commune d'Épernay. Sur la gauche, la ville de Chouilly, dominée par la Butte de Saran, marque le début de la Côte des Blancs. Cette côte doit son nom à la couleur de son cépage, à 95% du chardonnay, unique cépage blanc autorisé pour la









Montagne d'Avize que nous observons en partie centrale.

conception du champagne. Cette fameuse zone viticole, de plus de trois mille trois cents hectares, est adossée au flanc est de la











## VUE PANORAMIQUE | LA VIGNE | LES COTEAUX ET LES ESSORS

e champagne est un savant assemblage provenant de trois cépages distincts qui ont chacun leurs caractéristiques : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. La ville d'Aÿ, classée 100%

Grand Cru, compte quatre cent vingt-neuf hectares de vignes, dont la majorité est constituée de pinot noir. C'est ce cépage, qui donne au champagne sa structure, que vous pouvez découvrir sur la parcelle devant vous. Cette vigne séculaire, replantée en 1997, demande un soin constant. Sa taille dite « en cordon » donne une forme particulière aux pieds de vigne, appelés ceps. C'est ce qui leur permet de profiter au mieux de l'ensoleillement et de donner les meilleurs raisins. Cette taille s'effectue en hiver, alors que le printemps et l'été sont consacrés aux « travaux en vert » : l'ébourgeonnage permet de retirer les bourgeons non fructifères, le relevage consiste à redresser les rameaux, le palissage les sépare et enfin le rognage ou « taille d'été » évite la prédominance de la végétation sur la fructification. Toutes ces opérations sont intimement liées au climat. L'été, si les conditions sont bonnes, la vigne peut pousser de plusieurs centimètres par jour et des tailles régulières deviennent indispensables. Le travail de la vigne est également complémentaire à celui du sol : buttage, décavaillonnage, fraisage... autant d'opérations culturales indispensables au bon entretien de la vigne. Ici, sur cette parcelle où la pente est prononcée et le sol argileux, recouvrant un sous-sol de craie, des copeaux ont été posés au pied des vignes, ce qui facilite le travail des hommes et évite un fastidieux désherbage.



















## VUE PANORAMIQUE | LA VIGNE | LES COTEAUX ET LES ESSORS

e vignoble champenois est légendaire pour ses coteaux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco en 2015. Chacun d'eux se compose de collines plantées de vignes et surmontées de sommets

boisés, tandis que les villages sont installés en contrebas. L'inclinaison moyenne des collines champenoises est de 12% mais, dans certains cas, comme à Aÿ où les pentes sont très raides, l'inclinaison peut aller jusqu'à 60%. Ici, cette parcelle est plantée de vignes depuis au moins quatre siècles. Ces coteaux sont depuis toujours propices à l'implantation des vignes puisqu'ils sont pour la grande majorité orientés vers le sud ou le sud-est et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. Une situation si particulière qu'au XVIIe siècle, le champagne était nommé le « vin des coteaux » et qu'au début du même siècle, en référence à la qualité des vins de ce terroir, le roi de France Henri IV se nommait « Sire d'Aÿ ». Ici, à Aÿ, on peut aussi observer des « cheminées sortant des vignes ». Il s'agit des essors qui relient les caves anciennes et les caves supérieures du vignoble agéen. Les premières correspondent aux caves historiques, construites à partir des maisons d'habitation des vignerons au sein même de la ville. Les secondes, plus récentes, ont été creusées aux pieds des coteaux sous les sites de production situés le long du boulevard du Nord. Érigées au XIX<sup>e</sup> siècle, ces cheminées de lumière naturelle, taillées dans la craie, servaient à la fois à aérer et à éclairer les caves. La forte présence de calcaire est un formidable atout pour le champagne. Son drainage et sa minéralité sont indispensables à la vigne et la température et l'hygrométrie des caves sont parfaites.



