

Site n°40 : **Coteaux**, Maisons et Caves de Champagne (2015)

Cette année, l'Unesco a choisi d'inscrire sur sa Liste du patrimoine mondial un paysage culturel situé dans le Nord-Est de la France, vivant et évolutif car son activité **agro-industrielle** est toujours en exploitation et sa renommée est mondiale : la production du vin de Champagne. C'est ici aussi l'activité humaine **viticole** qui a formé ces paysages, en lien étroit avec la nature qui a, depuis l'Antiquité, permis la culture des vignes sur ses terres **crayeuses**.

CARTE GEO : Reims, Épernay

A cheval sur les 5 départements de la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne, la zone géographique qui produit le vin de Champagne (**AOC**) concerne 320 communes avec 33 000 hectares de terres où sont cultivées les vignes qui donnent ce vin blanc **effervescent**. C'est l'ancienne province française médiévale, la Champagne, qui a laissé son nom à ce vin et au territoire relativement pauvre et froid, plusieurs fois ravagé par les guerres, qui le produit.

Comme ailleurs en France, ce sont les romains qui ont introduit la culture de la vigne dans cette région, et jusqu'au XVI^{ème} siècle, les vins produits y sont plutôt rouges. A partir du XVII^{ème} siècle, les techniques de taille de la vigne et de vinification apparaissent, et on découvre l'effervescence naturelle du vin. Ce nouveau vin de Champagne obtenu rencontre un franc succès et devient vite un vin de prestige, vin des rois de France, puis des cours européennes au XIX^{ème} siècle, et du monde entier au XX^{ème} siècle. Ce succès n'a été possible que grâce à la révolution agricole et industrielle de la fin du XVIII^{ème} siècle qui a permis de passer d'un mode de production artisanal à une production de masse de haute qualité, avec une commercialisation possible à l'étranger grâce aux nouveaux moyens de transport comme les canaux, ou les voies ferrées. Ce passage à l'industrialisation du Champagne a généré une occupation des paysages spécifique, marquée par 3 environnements distincts.

Le premier est rural : de vastes coteaux recouverts de vigne car la production viticole importante nécessite une source d'approvisionnement en raisin conséquente. Le deuxième environnement est celui de l'élaboration du Champagne car sa particularité est qu'il nécessite après transformation en vin deux fermentations dont la dernière en bouteille. Cela impose donc des espaces de production et de stockage très importants (les 337 millions de bouteilles produites en 2014 ont dû être stockées avant d'être vendues), et répondant à des normes de température et d'humidité constantes (10 à 12 ° pour 90 à 95 % d'humidité). La région comportant de nombreuses carrières de craies, des crayères, inutilisées depuis le Moyen-Age (la craie avait de tout temps été exploitée car très facile à creuser), les viticulteurs se les sont réappropriés pour en faire des caves, en y creusant des galeries pour faire communiquer certaines crayères entre elles, parfois même sur plusieurs niveaux. Certaines atteignent 50 mètres de profondeur et plusieurs kilomètres de long, formant un paysage souterrain unique au monde. Le dernier lieu est urbain, car pour vendre et exporter il faut des voies de communication multiples, des logements pour les vigneron et les ouvriers dans les villages et les villes, des lieux de vente attirants pour les clients non loin des entrepôts, construits au-dessus des caves. Les négociants se sont alors fait construire de magnifiques résidences, certaines appelées « châteaux », mitoyennes des sites de production avec des bâtiments fonctionnels et luxueux, ces Maisons de Champagne rivalisant les unes aux autres pour véhiculer la meilleure image auprès de leurs clients.

Ces 3 environnements reflètent la totalité du processus de production du Champagne, de sa production à sa commercialisation, en passant par son élaboration et représentent 3 types de patrimoine bien distincts : un patrimoine rural immense, un patrimoine souterrain très rare et un patrimoine urbain riche qui structurent les paysages de Champagne, qui produisent ce vin symbole

de fête et mondialement reconnu.

Pour illustrer ces paysages, 3 ensembles représentatifs ont été choisis : les coteaux viticoles face à la vallée de la Marne, vignobles historiques parmi les plus anciens de Champagne ; les bâtiments construits par les négociants des Maisons de Champagne, sur la colline Saint-Nicaise de Reims ainsi que leurs 57 km de crayères ; et l'avenue de Champagne à Épernay et son alignement d'élégantes demeures et entrepôts, ainsi que leurs 74 km de réseaux de caves, véritable ville sous la ville, 3 ensembles qui allient cadre de vie, cadre de travail et vitrine de ce savoir-faire traditionnel.

EN SAVOIR PLUS

COTEAUX : ce sont de petites collines.

AGRO-INDUSTRIELLE : activité industrielle qui transforme des produits issus de l'agriculture.

VITICOLE : qui a un rapport avec la culture de la vigne.

CRAYEUSES : qui est composé de craie, une roche blanche, tendre et perméable.

AOC : acronyme (mot formé des initiales de plusieurs mots) signifiant Appellation d'Origine Contrôlée, c'est un label officiel qui indique qu'un produit est fabriqué dans une zone géographique précise et avec un savoir-faire reconnu pour pouvoir en identifier l'authenticité.

EFFERVESCENT : un vin effervescent contient du gaz dioxyde de carbone en quantité suffisante pour causer la présence de bulles et de mousse.

PHOTOS

Pleine page : Coteaux historiques Hautvillers / crédit : Michel Jolyot

vignettes :

Château de Pékin-avenue de Champagne-Epernay / crédit : Michel Jolyot

Crayère de la Colline Sainte-Nicaise / crédit : Puget/Amarante Photogalerie

Caves d'Aÿ / crédit : Michel Jolyot