



← Des tables pour pique-niquer, créées avec des morceaux de cuves.

sur-Marne et Bouzy. « Cette différence dans le classement ne change pas fondamentalement les choses pour les vignerons de Tauxières-Mutry avec un prix du kilo de raisin équivalent à celui des communes voisines et un territoire donnant des raisins d'une qualité semblable », commente Frédéric Louvet, le président de la section locale du SGV. En revanche, ce rapprochement administratif n'a fait que resserrer les liens avec les vignerons de Louvois, dont une bonne partie compte d'ailleurs de nombreuses parcelles sur le territoire de Tauxières-Mutry. « Nous travaillons en binôme et d'une façon très complémentaire même si chaque village garde sa spécificité » explique Sophie Moussié, présidente de la section du SGV de Louvois. « Nous échangeons énormément sur la volonté de dynamiser le secteur, développer l'accueil, attirer des touristes et bénéficier de la proximité de Reims et

d'Épernay », explique la jeune femme. Le terroir de Tauxières-Mutry est important avec ses 239 hectares plantés. « Il offre une grande diversité géographique avec des parcelles en plaines et en coteaux. La vendange est souvent étalée dans le temps », souligne Frédéric Louvet. Sous l'impulsion d'une ASA présidée par François Pierson, l'actuel président de l'AVC, de nombreux aménagements hydrauliques ont été réalisés et des travaux se poursuivent pour bétonner les chemins de vignes et éviter que l'eau vienne inonder le village par gros temps. En outre, une station de lavage a été construite à Tours-sur-Marne dont une bonne partie a bénéficié de subventions. « 90 % des vignerons de Tauxières-Mutry et de Louvois y sont adhérents. » La bonne entente entre Tauxières-Mutry et Louvois se manifeste aussi lors de la Saint-Vincent organisée en commun ou lors d'animations comme les marchés de Noël ou celui de la communauté de communes La Grande

Vallée de la Marne à laquelle appartient Val de Livre. Le passage du Tour de France, en juillet 2019, a été l'occasion de mettre un coup de projecteur sur la première cuve décorée réalisée à l'entrée de Louvois. Et pour la deuxième année consécutive, de nombreux villageois ont participé à l'opération « Coteaux propres » qui est l'occasion d'un échange avec les habitants du village qui n'appartiennent pas au monde viticole mais aiment le rencontrer. « Il y a une bonne ambiance et nous avons la chance d'avoir Philippe Richomme, un maire très à l'écoute des préoccupations des vignerons », souligne Frédéric Louvet. Une promenade dans le vignoble de Tauxières-Mutry invite à mieux faire connaître ce terroir. Les coteaux offrent un superbe panorama, témoignent de l'intérêt apporté à leur embellissement et proposent des surprises comme la jolie loge restaurée de la maison Bollinger. Dans le village, un espace de repos a été aménagé par un vigneron grâce à la découpe d'une cuve qui sert de bancs et de tables de pique-nique. Une sorte d'avant-goût de la cuve décorée par Rise Up. Bientôt, sur la RD34, un espace sera aménagé par la Communauté de Communes de La Grande Vallée de la Marne. Il offrira un point de vue incomparable sur la vallée de la Livre au milieu des vignes de Champagne. ■

Jean Batilliet

### Une cuve transformée en œuvre d'art

Rise Up, c'est son nom d'artiste, a travaillé sur le thème de l'aviation pour réaliser son œuvre. Un clin d'œil à Nungesser et Coli qui ont passé une soirée à Tauxières-Mutry, dans le château qui appartient aujourd'hui à un négociant, avant de tenter de traverser l'Atlantique en biplan. Un fil conducteur pour transformer une cuve en inox de 800 kg en œuvre d'art à l'initiative de Frédéric Louvet et Sophie Moussié. Gracieusement cédée par la coopérative, et avec la « bénédiction » du maire de Tauxières-Mutry, la cuve sera prochainement installée à l'entrée de la commune, comme celle qui orne déjà la rue de Verzy à Louvois. Rise Up, basé à Troyes, a réalisé en

janvier ce travail à mi-chemin entre le graffiti et le graphisme à l'aide d'une bombe spray et muni d'un masque, d'une paire de lunettes et de gants. Dans l'esprit du street art, cette œuvre singulière reste en grande partie abstraite, mêlant de grands coups de couleurs violette, jaune et bleu qui viennent se superposer à la géométrie et l'architecture de figures bien précises. La cuve doit prendre place en cours de réalisation dans cette artère seront achevés. « Cette initiative fait partie des actions que nous développons en faveur de l'œnotourisme », précise Frédéric Louvet, qui entend mêler ainsi innovation et tradition.



### DU TERROIR À L'ASSIETTE

## Tauxières-Mutry, une Livre ouverte sur quatre vignobles

Tauxières-Mutry est un Premier cru de Champagne situé dans la région Montagne de Reims. C'est un vignoble récent (seulement 5 ha de vignes à Tauxières en 1856) réparti sur 239 hectares de part et d'autre de la Livre, affluent de la Marne en rive droite et dessinant une jolie vallée ouverte. La craie blanche, du Campanien représente le sous-sol du vignoble, mais le secteur est fortement nuancé.

**L**a craie tendre de bas de versant laisse place à une craie de plus en plus indurée puis à un calcaire marneux et de grès signant le passage à l'ère Tertiaire. L'ensemble est surmonté par les couches de sables, d'argiles et de marnes de l'Yprésien inférieur, dont les lignites ont fait l'objet de carrières et les argiles étaient utilisées pour la fabrication des briques (en 1856, les tuileries de Moquebeau fournissaient encore près de 4 millions de briques). Les sables et les sables argileux surmontent cet étage, suivis par les marnes et argiles du Lutétien supérieur, les calcaires et marnes argileuses du Bartonien puis les argiles à Meulnières.

Toutes ces formations assez argileuses ont fait l'objet soit de mouvements de terrain en amont, ou de colluvionnements. Les versants crayeux situés de chaque côté de la Livre ont ainsi été mamelonnés par l'érosion et redessinés parfois par l'apport plus ou moins profond de terre limono-argileuse à cailloux et débris de craie, de marne et de meulière. Cette situation associée au jeu des expositions, des pentes, du drainage et de la viticulture, offre une palette de parcelles complémentaires, proposant fraîcheur et tension, ou gourmandise et vinosité.

Le finage de Tauxières-Mutry présente quatre secteurs distincts dont chaque hauteur permet de contempler la vallée de la Livre. Au nord-ouest de Tauxières, Les vignes de Tauxières et Le Champ Fleuri possèdent des terres argileuses rouges, fertiles et profondes par l'apport des colluvions d'argiles à meulière. La vigne atteint 190 m d'altitude en regar-

dant vers le sud-est. Plus au sud, entre Tauxières et Mutry, le vignoble occupe la seconde moitié d'un coteau plus allongé jusqu'au monticule Aux Têtes (sommets de forme arrondi) à 250 m d'altitude. Le vignoble regarde depuis l'est jusqu'au sud, sur un substrat crayeux présentant des lignes de sources (secteur Jolis).

Nous passons sur la rive gauche de la Livre. Le vignoble occupe un versant crayeux et plus tardif, orienté vers le nord et le nord-ouest, au Clos des Fourches (endroit idéal pour exposer les fourches des potences) à 190 m d'altitude, avec Les Putiers plus en bas (craie

### Vins typés par la fraîcheur

Les cuvées d'assemblage font ressortir le pinot, tandis que des cuvées monocépages permettent d'exprimer les nuances de terroir. Quelques vins travaillés sous bois dévoilent la concentration et le potentiel de maturation de certains lieux-dits. Le pinot nous gratifie de ses notes de baies de cassis, mûre, framboise, mêlées aux notes de prune, cerise, pomme, amande, grenade, violette, pomelo et d'épices douces. Le chardonnay évoque les fleurs d'acacia et d'aubépine, avec le tilleul, l'anis, la menthe poivrée, le citron, la poire.

Les champagnes sont typés par la fraîcheur qui émane de la craie humide, des argiles, des lignes de source et de la vallée. Nous en tenons compte dans la recherche harmonique avec les produits de mars. Débutons en apéritif avec des bricks de chèvre au miel et menthe, des petits feuilletés d'escargots au pesto vert, des crevettes marinées au gingembre et basilic avec une sauce aux épices satay. Poursuivons avec un filet de bar grillé et gratin d'épinards à la menthe et beurre, un filet de sole aux légumes fondants et fumet safrané, un tartare de canard au poivre Timut, un œuf poché sur salade de lentillons roses, une brochette de canard sauce soja aux graines de sésame et whisky fumé, des tagliatelles au roquefort et chiffonnade de jambon à l'os, des endives à la béchamel, un chou-fleur grillé sauce roquefort, un poulet kung pao, un lapin à la moutarde, une poitrine de cochon braisée dans son jus avec une compotée de chou. Une déclinaison de fromages de chèvre et de mozzarella viendra annoncer une panna cotta au basilic et baies de grenade. Champagne! ■



et limons fins), Paradis (nécropole moyenâgeuse) et Hauts Muits. En remontant vers Tauxières, le dernier secteur suit les versants ventés du Mont Ecouvé (défriché) regardant vers l'ouest, léger promontoire d'une crête où la vigne grimpe jusque Le Mont à 210 m d'altitude, en passant par Navandières (petite vallée) et Barsaux (bergerie). Ce dernier secteur crayeux qualitatif regarde vers le sud-ouest.

Le finage fait la part belle au pinot noir avec 79 % des galipes tauxiéroises, suivi par le chardonnay (16 %) et le meunier.



Geoffrey Orban, Educavin