

Les 7 plaisirs capitaux des champagnes Dauby Mère & Fille (Aÿ)

Francine et Flore, maman et fille, unies pour valoriser les bulles maison en France mais aussi à l'export (Japon, Italie, New York, Londres, Espagne, Suède, Roumanie, Hongrie...) Crédit photo : Eric COMANDINI



Rouge flamboyant, un coquelicot orne les 7 étiquettes des champagnes Dauby Mère & Fille (Francine et Flore). Le symbole d'une philosophie respectueuse du sol. On se délecte des bulles de cette famille installée à Aÿ, terroir grand cru.

Les premières cuvées maison furent signées des grands-parents Guy et Thérèse en 1956, elles portent aujourd'hui le style de leur fille Francine et de leur petite-fille Flore, revenue sur l'exploitation en 2007.

Mère et fille gèrent ainsi 6,5 ha d'un pinot noir dominant, puissant et ample sur Aÿ (grand cru), Mutigny et Mareuil-sur-Aÿ (premiers crus) et 1,5 ha d'un chardonnay plutôt rond et gourmand sur Barbonne-Fayel, dans le Sézannais. Des raisins partent pour le négoce (Bollinger exclusivement) et ceux pressés dans le Coquard traditionnel (avec cages en

bois) rejoindront 7 cuvées familiales. « Toutes ont leur personnalité, j'y tiens beaucoup », précise Flore, qui vinifia son premier millésime en 2008 (fameuse année !)

« Être fière de ce que je fais »

Flore est une scientifique, du moins c'était sa destinée professionnelle puisqu'elle est titulaire d'un DEA en biologie marine. Le destin aura voulu qu'elle revienne dans les vignes familiales, après une nouvelle formation viticole, et notamment 6 mois de vinification dans une grande coopérative d'Adélaïde (Australie). La vigneronne, tout en douceur et intelligence, allie minutie, ouverture d'esprit et questionnement permanent : « Avec chaque année des essais sur les dosages, une vinification et un élevage plus ou moins longs en fûts et foudres, une démarche parcellaire ». Ainsi que (revoilà le joli coquelicot) une démarche environnementale et le travail du sol. « Nous avons depuis longtemps supprimé les insecticides et les engrains chimiques. Nous broyons les sarments, nous n'utilisons que des amendements organiques pour l'agriculture biologique », précise Flore, « notre objectif est donc le bio voire la biodynamie. Ce sera long mais nous y arriverons. Je veux être fière de ce que je fais et me reconnaître dans nos produits ».

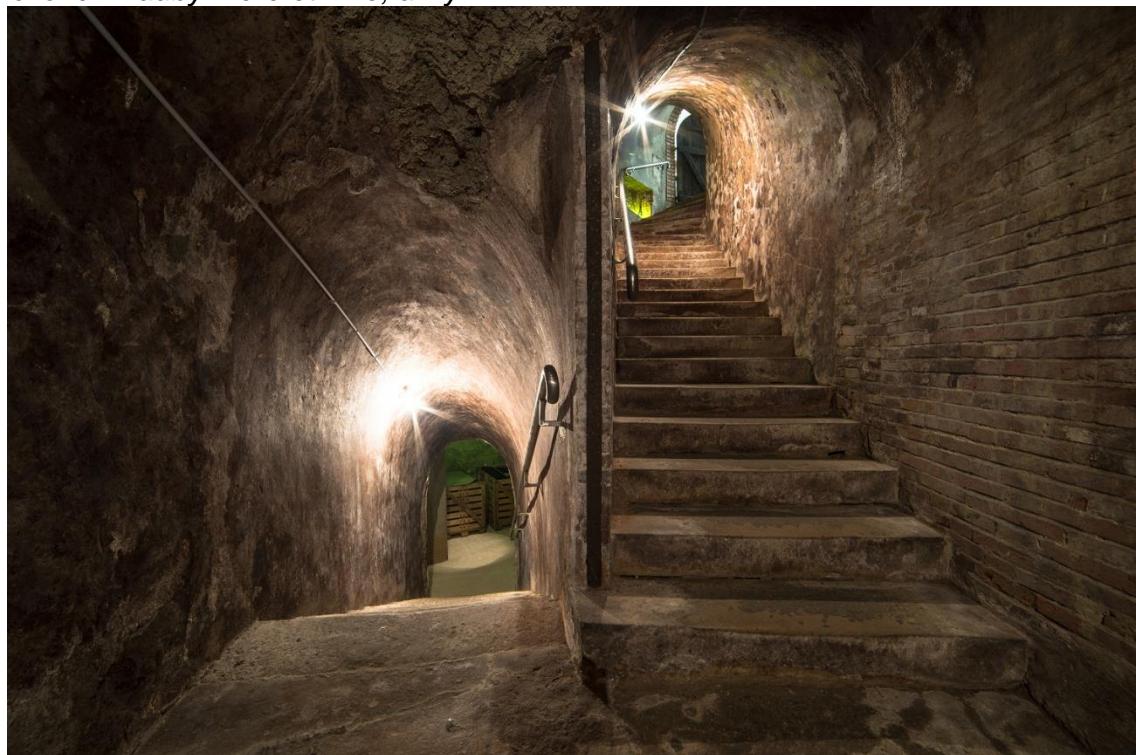
Un souhait accompagné de l'expérience et des conseils de l'oncle Olivier, déjà certifié sur Mutigny. L'outil s'adapte également et un nouveau chenillard arrivera en mai. De multiples petites cuves inox (25 hl) isolent les parcelles identifiées (terroirs plus ou moins calcaires et argileux). Une trentaine de pièces de chêne (de 3 vins au moins) servent à l'élevage : « Ils apportent rondeur et complexité mais ne marquent pas les vins », précise Flore. Et puis les assemblages, toujours sur le duo fraîcheur-delicatesse dans les bulles Dauby, savourent leurs complices historiques : des foudres alsaciens achetés par le grand-père Guy dans les années 70. Ici, les vins de réserve murissent avant de se livrer sereinement dans le verre.

De Guy Dauby brut à Cuvée Flore extra-brut

Dans le verre justement, les émotions se mêlent. 7 flacons, 7 caractères différents. Citons d'abord la cuvée Flore extra brut, coup de cœur de Terre de Vins, sur la tension, la puissance, la fraîcheur. Minéralité, longueur, fruit délicat, ampleur... tout y est ! Un harmonieux assemblage (50 % pinot noir 50 % chardonnay) de la vendange 2008 (90 %) avec 10 % de la vendange 2005 passés en fût de chêne. Un régal qui appelle amis, homard ou langouste (30 €). A savourer aussi, ces deux cuvées apéritives : le Blanc de Blancs sur le volume et l'ampleur (nez floral, bouche minérale, élégance et sensualité en finale, 19,50 €) ou le puissant Blanc de Noirs (quetsche, noyau de cerise, fines épices) aux épaules larges et droites (18,50 €).

18 mètres sous terre, la belle cave creusée il y a plus de 100 ans abrite un autre trésor : le millésime 2012, terroir 100 % Aÿ grand cru, tiré sur liège dans sa bouteille sensuelle Pompadour. Mais il faudra attendre... les bouchons des champagnes Dauby sautent après avoir passé au moins 3,5 ans en cave, jusque 8 ans pour les cuvées gastronomiques. Du coup, les épicuriens impatients se vengeront sur le Guy Dauby brut grand cru, né en fût et foudres. Ce vin plein, mûr et généreux, s'engloutira vite sur un foie gras, confiture de figues et pain d'épices toasté (22,50 €).

Ci-dessous : Il y a aussi de splendides caves chez les vignerons indépendants. Comme ici chez Dauby Mère et Fille, à Aÿ.



- — Auteur
-  Thierry Perardelle