

La passion du Champagne...

Depuis cinq générations, Météyer Père et Fils réalise un des « *meilleurs champagne de Picardie* » à Trélou-sur-Marne. Récompensé dans le guide *Hachette des Vins*, le champagne attire les clients directement dans le domaine.

Notre maison met en valeur le côté picard », commence Anna Météyer. En plus de travailler avec gîtes et offices de tourisme, la maison Météyer tente de faire connaître le champagne de l'Aisne en participant à quelques manifestations dans la région. Refusant de faire affaire avec les grandes surfaces, la maison Météyer tient à fidéliser ses clients. « *Ce n'est pas uniquement commercial, explique Anna Météyer. Quand les gens voient avec quelle passion nous réalisons notre travail, ils reviennent. C'est aussi une façon de transmettre la richesse de notre région.* »

Au hasard, des curieux débarquent pour visiter le domaine. Ils y découvrent les étapes de la fabrication du champagne et le folklore régional. Souvent en costume



D. R.

Situé à la limite de la Vallée de la Marne, du côté picard, la maison Météyer élabore un champagne 100 % Meunier avec son cépage typique de la vallée de la Marne.

d'époque, le couple fait revivre l'histoire autour de leur champagne. « *Aller choisir un champagne, ce n'est pas comme aller faire ses courses, raconte Anna Météyer. Il nous arrive même de sortir la guitare avec nos visiteurs. Et nous chantons et rions ensemble. C'est agréable de prendre le temps !* »

Alors que son mari gère tout le travail des vignes et l'élaboration de la précieuse boisson, Anna Météyer s'occupe de l'administration et surtout de tout le côté artistique. En 2005, le couple décide d'ouvrir un musée de la vigne et du vin au sein du domaine. De même, ils créent une salle de réception pour accueillir les visiteurs.