

A la Saint-Vincent, ça va buller !

En Champagne, y compris axonaise, on ne compte plus le nombre d'églises dédiées à Saint-Vincent. Le jour de sa fête, le 22 janvier, la vie quotidienne s'arrête : aucun vigneron ne songe à aller dans sa vigne et tous, femmes, enfants, amis, participent à la fête.

La confrérie du Hordon de la Vallée réunit cinq villages dont quatre de la Marne : Dormans, Courthiezy, Vincelles et Verneuil ; et une de l'Aisne, Trélou-sur-Marne et ses trois hameaux. Tous les ans on célèbre le saint patron des viticulteurs, à chacun son tour dans l'un des villages. Cette année, c'est donc dans l'Aisne que l'on fera la fête. Qui plus est, le 22 janvier tombe un dimanche, donc la fête n'en sera que plus belle et, surtout, populaire.

La section locale des vignerons s'implique à fond pour ce moment exceptionnel qui ne revient que tous les cinq ans dans la commune. Franck et Anna Météyer sont les chevilles ouvrières avec une équipe motivée comme pas deux pour cette fête qu'ils nous annoncent : « Unique et pittoresque. Pour cette journée inoubliable, nous invitons chaleureusement tous ceux qui ont envie de découvrir la culture champenoise avec toute sa richesse et sa splendeur. Nous espérons que la région Picardie répondra présente pour célébrer cette journée dans la plus grande commune viticole de l'Aisne. »

Un programme prometteur

C'est en effet une bien belle affiche d'animations non-stop que propose l'organisation.

Ça débutera par le défilé dans le village en costumes traditionnels et avec des animations : grosse mobilisation



Le 22 janvier, le village de Trélou-sur-Marne organise la Saint-Vincent du Champagne.

d'adultes, d'adolescents et d'enfants en costumes traditionnels avec des engins viticoles et outils rares du musée Champagne (Météyer père et fils). Suivi par la messe avec la bénédiction du vin clair et de la brioche, et la chorale locale dans l'église (classée monument historique) décorée spécialement pour cette occasion.

Ensuite, ce sera la remise des diplômes et la passation du bâton de Saint-Vincent avec la fanfare de Dormans avant d'attaquer (avec modération) un apéritif au champagne accompagné de la brioche bénite pendant la messe. Et un repas que

les vignerons organisent chez eux ou dans une salle communale.

En outre, de nouvelles animations, originales et inédites en mettant en avant le village et ses habitants vont être proposées aux visiteurs. Parmi ces choses inédites : l'affiche préparée par un célèbre caricaturiste, M. Pinatel, qui en étant parisien est un résident de Trélou ; le vernissage des photos avec une soixantaine de vignerons en photos, mettant en valeur les aspects uniques de leur maison. Mais également des objets de collection personnalisés pour cette occasion et propo-

sés au public : étiquettes, muselets de champagne, cartes postales, sets de table, etc. avec la possibilité de mémoriser cette journée dans de nombreux endroits points souvenirs.

Un accordéoniste fera le déplacement de Paris pour animer cette fête avec des airs champenois et autres. Sans oublier, la participation de certaines personnalités du monde viticole.

Une opportunité de goûter de bons produits de terroir tout en s'amusant et se cultivant dans l'Aisne au pays du champagne. Pourquoi s'en priver ?

J.-R. B.

Le champagne axonais

En produit brut (valorisé), la vigne dans l'Aisne (sud) représente la troisième production végétale de l'Aisne derrière la betterave et le blé. Sur les 319 communes classées en appellation d'origine contrôlée (AOC), 39 sont axonaises sur une surface de 3 106 ha (2 961 en production). La commune Trélou-sur-Marne (Aisne) possède un amusant record, celui du plus grand nombre de parcelles : 7 278 pour une moyenne de chacune d'elle de 4,17 ares. La superficie axonaise (AOC) représente environ 10 % de la production champagne sur l'ensemble de l'aire champagne AOC. En tout, il y a 798 exploitations dans l'Aisne. Le champagne ne peut être composé exclusivement que de trois cépages : dans l'Aisne le pinot Meunier

(74 %), le pinot Noir (16 %) et le chardonnay (10 %). Les vignes du Sud de l'Aisne fournissent parmi les plus grandes marques de champagne : Heidsieck, Mumm, Roederer, etc. Voire aussi Moët & Chandon qui possède 150 ha de vigne dans le département.

Pour garantir l'appellation, les règles sont très strictes. D'abord appartenir à la zone d'AOC définie ; l'emploi des seuls cépages pinot Noir et Meunier et chardonnay ; taille des vignes courtes ; limitation du rendement à l'hectare et au pressurage de 102 l pour 160 kg de raisins ; degré maximal fixé chaque année ; emploi de procédés naturels dits « méthode champenoise » ; conservation en bouteille durant 15 mois au minimum avant expédition. C'est la condition de la qualité.



10 % du Champagne (AOC) est produit dans l'Aisne.