

# CHAMPAGNE MÉTÉYER

## L'AUTHENTICITÉ D'UN VIGNERON INDÉPENDANT

Anna et Franck Météyer  
à la tête de la maison  
Météyer.



**Champagne Météyer est une maison familiale qui existe depuis 1860 à Trélou-sur-Marne, dans le sud de l'Aisne. Vigneron indépendant, Franck Météyer s'attache avec son épouse Anna à préserver ce savoir-faire. La maison produit 45 000 bouteilles par an et ses clients se situent en France ainsi qu'à l'international.**

MORGAN GHEERAERT  
PHOTOS MARIE-LINE WAROUDE

Certains l'ignorent encore et pourtant, on produit bien du champagne\* dans les Hauts-de-France. Au sud de l'Aisne, dans la vallée de la Marne aussi appelée l'Omois, 10% de l'AOC Champagne est produite par environ 800 vigneron qui exploitent plus de 3 300 hectares de coteaux viticoles. Parmi ces vigneron présents sur ce territoire rattaché à la province de la Champagne depuis sa création en 1065, on trouve la maison Météyer à Trélou-sur-Marne. Celle-ci existe depuis 1860 et en est à la cinquième génération avec Franck Météyer et sa femme Anna. Un viticulteur qui travaille «à l'ancienne» selon la méthode qui lui a été apprise par son grand-père. Ici, la vigne reçoit une attention constante et des soins manuels tout au long de l'année prodigués par le viticulteur lui-même et par ses ouvriers.

## RENOMMÉE EUROPÉENNE

«Le champagne renvoie une image de luxe ou de vie facile mais la réalité pour un viticulteur indépendant comme Franck, c'est que c'est un métier très prenant, il travaille tous les jours pour sa vigne, souligne Anna Météyer, épouse du vigneron, polonaise d'origine et tombée amoureuse de ce coin du sud de l'Aisne. Le rôle de la femme du vigneron est vraiment de soutenir les hommes et de mon côté, j'aime beaucoup faire la communication, aller sur les salons professionnels et vanter le champagne de la maison».



La bouteille bleue est emblématique de la maison Météyer.

Ce rôle de représentation du champagne Météyer, Anna l'endosse si bien qu'elle a été lauréate du concours «Polonais Remarquable», organisé par l'ambassade de Pologne en France, dans la catégorie Business. Cette femme formée au Conservatoire de théâtre en Pologne, apporte toute sa personnalité, son enthousiasme et son énergie pour promouvoir le champagne du domaine. «Dans ce monde parfois un peu anonyme du champagne, je donne de ma personnalité et j'ai avec moi un atout indéniable, c'est le champagne Météyer dont je connais la qualité, commente-t-elle. Nous avons aussi remporté le trophée Leadexport à Lille en 2019». Le champagne Météyer s'exporte en effet en Europe (Danemark, Bulgarie, Pologne...) mais aussi aux États-Unis et au Japon.

## LA BOUTEILLE BLEUE

Champagne Météyer travaille avec trois cépages dont le meunier, spécialité de la maison. «Le meunier coule dans les veines de Franck si je puis dire, image Anna Météyer. Sur les 14 hectares du domaine, nous avons 60% de meunier, 25% de pinot et 15% de chardonnay. Nous travaillons en haute valeur environnementale (HVE), ce qui témoigne d'une production qui respecte l'environnement et le sol. Tous nos champagnes sont médaillés dans les concours professionnels même si nous ne faisons pas du champagne pour cela. Nous choisissons de ne pas afficher les médailles sur les bouteilles parce qu'on ne souhaite pas qu'on boive notre champagne pour l'étiquette».



Le musée de la Maison Météyer.

Blanc, rosé, millésimé et non millésimé, champagne dosé ou non dosé, en demi-bouteille jusqu'aux plus grosses quantités, brut, extra brut ou demi-sec, Météyer propose une large gamme. Avec un produit emblématique qui fait la fierté et la reconnaissance de la maison : le champagne dit Marine, 50% chardonnay, 25% meunier et 25% pinot noir et sa fameuse bouteille bleue. « Cette bouteille, c'est l'étendard de la maison, nous sommes très peu nombreux en Champagne à utiliser le verre bleu et c'est aussi la bouteille la plus médaillée chez nous », précise Anna Météyer. Franck est aussi très reconnu pour ses monocépages que ce soit en blanc de blancs, blanc de meunier et blanc de noirs, et j'ai envie de dire qu'un vigneron qui fait bien les les mono-cépages ne peut pas faire de mauvais assemblage. Je dis

*toujours que j'ai le meilleur vigneron mais je ne peux pas dire que j'ai le meilleur champagne car je ne connais pas votre goût.* Les champagnes Météyer peuvent accompagner des fruits de mer, des viandes et même du fromage ou encore se déguster à l'apéritif.

### UN DOMAINE VISITABLE

Outre la vente de champagne, Météyer est aussi un lieu d'accueil et de réception de groupes de visiteurs - grand public et professionnels du vin - et de séminaires d'entreprises. La maison organise aussi régulièrement des expositions d'art et participe au Champagne Day, un événement annuel proposant des animations dans les exploitations. Le domaine se visite aussi à travers ses caves qui abritent un musée regroupant une collection

**EN CHIFFRES**

**14** ha de **DOMAINE**

**45 000** BOUTEILLES PRODUITES à l'année

**1,4** MILLION d'euros de CA EN 2024

d'outils anciens liés à la viticulture. Autant d'activités développées nécessaires pour la pérennité de Météyer, une référence dans le sud de l'Aisne.

\* L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération.

**JOURNÉE DES TERRITOIRES**

**MARDI 14 OCTOBRE**

**CHANGEMENT CLIMATIQUE : UN DÉFI POUR L'AGRICULTURE ET LES TERRITOIRES**  
Retours d'expériences des élu(e)s qui agissent en région

**A LA MAISON DU PARC ORRY-LA-VILLE (60)**

UN ÉVÉNEMENT CO-ORGANISÉ PAR :

**Plan BIO Hauts-de-France**  
Réseau des Territoires Bio

**1 TABLE RONDE**  
« Cultivons l'eau ! »

**5 ATELIERS**  
Pour appréhender les leviers et passer à l'action

**INSCRIPTIONS + D'INFOS**  
[WWW.BIO-HAUTSDEFRANCE.ORG](http://WWW.BIO-HAUTSDEFRANCE.ORG)

DANS LE CADRE DU PLAN BIO :

AVEC LE SOUTIEN DE :