

L'EXPRESSION
DE LA BIODIVERSITÉ
DES VIGNOBLES
LOUIS ROEDERER

GUTNER . SÉRIE SOLAR PANEL



« Au 21^e siècle, le combat est celui de la Nature : le respect de la terre n'a jamais été aussi impérieux. Il s'agit de donner plus de résilience à la vigne, de recréer le maximum de diversité, d'enrichir l'écosystème de sensibilités différentes, de tracer notre propre chemin. Cette recherche du vivant et la mise en lumière de sa beauté ont nourri la rencontre avec l'œuvre de Jean-Charles Gutner, qui a capturé l'empreinte de cette renaissance dans ses photographies. »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves





De la diversité naît la richesse. Richesse de saveurs et de goûts, richesse d'expressions, de profils et de sensibilités. Depuis plus de vingt ans, la Maison Louis Roederer œuvre à entretenir la diversité de son patrimoine végétal, préservant ses variations génétiques et ainsi, la singularité d'un goût unique qui constitue l'identité de ses champagnes.

Toujours à la recherche de l'expression la plus juste de ses terroirs, la Maison a très tôt fait le choix de pratiques agronomiques vertueuses et responsables, dès le tournant du millénaire.

A l'aune d'une nature en constante adaptation, contrainte par le climat, les équipes de Louis Roederer ont initié un programme de conservation du patrimoine végétal unique en France. C'est en observant puis en sélectionnant les individus les plus résilients que la Maison a renoué le fil de centaines d'années d'adaptation.

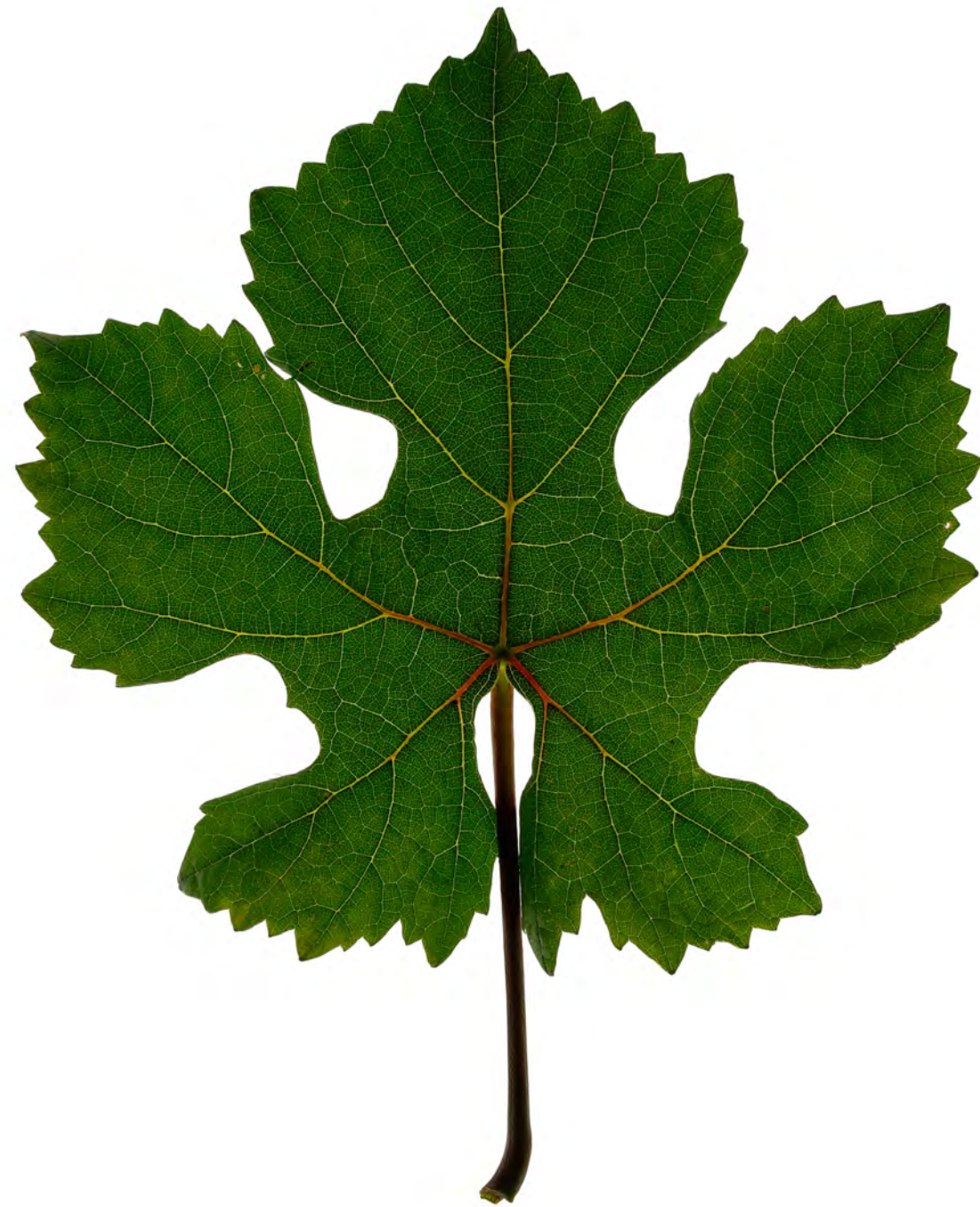


C'est cette histoire du vivant que capte la série photographique Solar Panel de Jean-Charles Gutner, imaginée dès 2015 d'après ses carnets de croquis comme un inventaire ampélographique universel recensant les variations d'une même plante, dupliquée non pas à l'identique, mais épanouie dans sa diversité génétique la plus ouverte.

Ces photographies tirées sur fond blanc, sans détourage ni retouches digitales, et imprimées sur un papier coréen d'exception (Hanji), s'exposent aujourd'hui au Grand Palais éphémère ; elles feront par la suite l'objet d'un ouvrage unique réalisé à la main qui témoignera de ce lien ineffable entre ciel et terre.

La beauté du vivant
et la mise en lumière
du patrimoine végétal





Pinot noir - Aÿ

*15 La Côte du Moulin 81
Sélectionné en 2002*

L'œuvre de Jean-Charles Gutner retrace l'expression visuelle de la diversité du patrimoine végétal des vignobles Louis Roederer, donnant à voir les différences de formes et de couleurs de feuilles, à la façon d'un herbier ou d'un registre ampélographique. La rencontre entre le photographe et la Maison Louis Roederer est née d'une vision commune, celle de placer la Nature au centre de l'œuvre ; dès 2015, Jean-Charles Gutner a sillonné le vignoble pour en capter la matrice la plus évidente, le feuillage du printemps abritant les futurs raisins.

De cette série personnelle est née Solar Panel, une œuvre photographique explorant la diversité du vivant et ses beautés les plus secrètes. Une biodiversité à l'œuvre très précisément dans les vignobles Louis Roederer depuis plus de deux décennies, garante de la préservation d'un héritage naturel ancestral.



Dans le respect du vivant, la Maison s'efforce ainsi d'accompagner la Nature avec douceur et de mettre en place les pratiques les plus vertueuses : maintien de la diversité génétique des plants par la sélection massale, culture des porte-greffes - le végétal qui porte le plant - directement sur les Domaines (un métier de pépiniériste à part entière), taille respectueuse du flux de sève, entretien des haies et des murets, implantation de ruches, présence d'arbres fruitiers (de vieilles variétés de pêchers, poiriers et pommiers), alternance de la culture et de la jachère, maintien du parcellaire comme autant de mosaïque géologique.

Ce sont ces traces du vivant qui ont été captées par l'œuvre de Jean-Charles Gutner, lorsqu'il photographie les vignes de Louis Roederer et en révèle la beauté à travers le feuillage vigoureux et varié du printemps.

Aÿ



Pinot noir - Aÿ
36 Gargeotte 192
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
25 Gargeotte 192
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
4 La Côte du Moulin 112
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
15 La Côte du Moulin 81
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
69 La Goutte d'Or 43
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
15 La Goutte d'Or 274
Sélectionné en 2002

BEAUMONT-SUR-VESLE



Pinot noir - Beaumont-sur-Vesle

4 La Voie des Vignes 193
Sélectionné en 2003



Pinot noir - Beaumont-sur-Vesle

110 La Voie des Vignes 372
Sélectionné en 2003



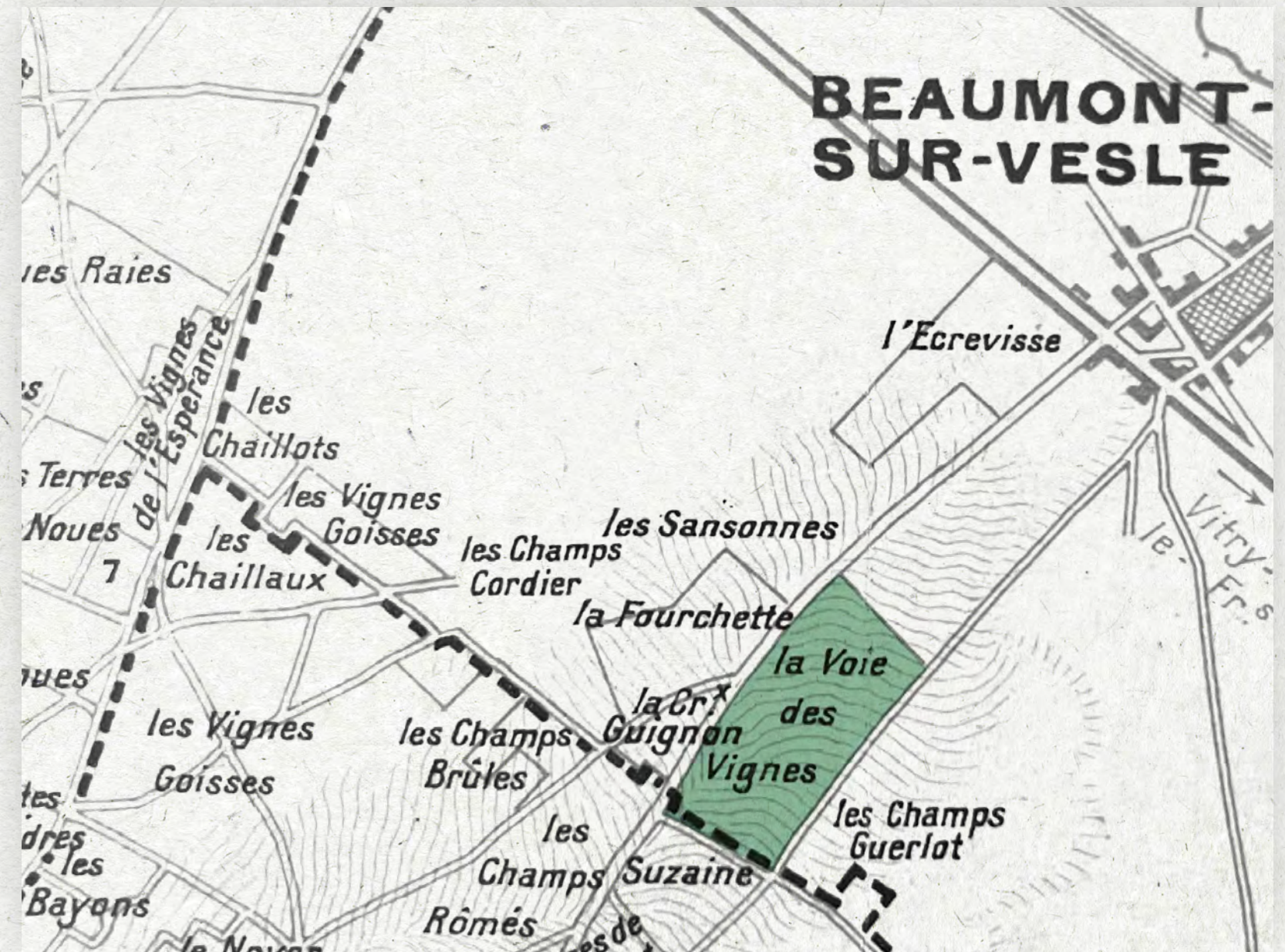
Pinot noir - Beaumont-sur-Vesle

110 La Voie des Vignes 52
Sélectionné en 2003

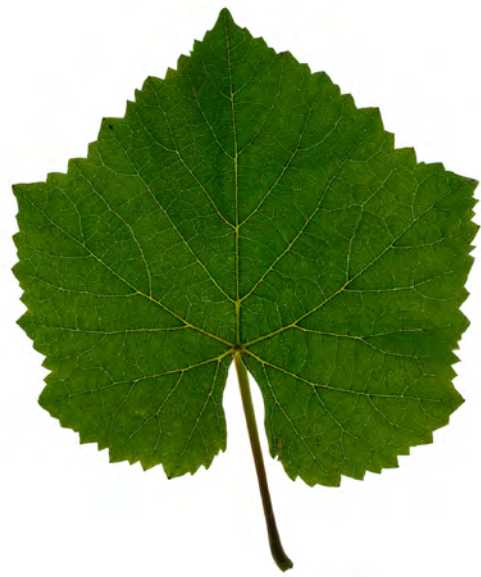


Pinot noir - Beaumont-sur-Vesle

106 La Voie des Vignes 371
Sélectionné en 2003



Un inventaire ampélographique.



Ce travail débuté il y a plusieurs années, lorsqu'il a commencé à investir le vignoble, « cet espace linéaire où l'homme intervient », s'est ensuite poursuivi dans une recherche esthétique inédite, tels des croquis de dessins, de fruits, de feuillages, des photographies prises sur le vif, dans l'instant de la vérité. « Après une longue et minutieuse observation, le sujet se met en place de lui-même, dans la parcelle, au chevet du pied de vigne ».

Admiratif du travail de la Maison Louis Roederer, de sa façon de partager sa curiosité et son attention à la Nature, Jean-Charles Gutner rencontre Jean-Baptiste Lécaillon. De leurs échanges naît ce projet intimiste, plonger au cœur des Domaines Louis Roederer et révéler la plante dans sa variété génétique la plus totale.



Un papier coréen d'exception.

« *Hanji* ». Pour sublimer ces photographies, il fallait un écrin à leur mesure. La Corée du Sud est traditionnellement reconnue dans la fabrication de papier d'exception, un art cultivé depuis le 7^e siècle. Une famille détient encore ce savoir-faire unique au monde et cultive des mûriers qu'elle étête pour récupérer les tiges et l'écorce. L'eau de source, les roses trémières de la propriété sont les ingrédients naturels nécessaires à la fabrication de ce papier travaillé à la main, réalisé seulement une seule fois par an. Un art qui compose avec les cycles de la nature et le rythme des saisons, comme le requiert l'élaboration d'un grand vin.

Œuvre d'un Maître papetier, officiellement trésor national répertorié à la Maison Bleue, résidence officielle et bureau de la Présidence de la Corée du Sud, ce papier « *Hanji* » est entré à

l'inventaire du Musée du Louvre il y a trois ans où il est utilisé uniquement pour la préservation et l'entretien des œuvres exceptionnelles (dessins de Léonard De Vinci notamment, de Raphaël ou Dürer).

Jean-Charles Gutner soutient le travail de l'association coréenne « *Mirae Hanji* » dont la tâche est de sauvegarder la tradition et le savoir-faire ancestral de sa fabrication.

Ce papier d'exception, aux fibres légères, n'est cependant pas destiné à l'impression photographique. Il a fallu créer, en collaboration avec le Maître papetier et des spécialistes de l'impression photographique, un processus de reproduction unique, dédié à l'impression particulière de ces photographies tout en préservant la délicatesse du papier.



Tous les tirages ont ensuite été recoupés à l'eau - et à la main - pour ne pas abîmer les fibres ; de couleur crème, 100% naturel, ce papier *Hanji* recueille aujourd'hui les traces du vivant dans des tirages originaux.

Le temps long, œuvre de la Nature.

Ce projet s'inscrit dans le temps long ; celui de la réflexion, de l'observation, de la mise en œuvre délicate et ajustée, de la transmission également. *Solar Panel* renvoie à la Nature mais aussi au beau geste, par l'intermédiaire du papier coréen employé à son support. C'est aussi une œuvre qui ne se joue qu'une fois par an, au printemps pour les photographies de la vigne, en hiver pour le tissage du papier.

Mémoire vivante de la Champagne, cette œuvre nourrit chaque jour notre réflexion et nous impose de poursuivre le chemin tracé.



La genèse :
à la recherche du vivant,
par Louis Roederer





Les pratiques viticoles les plus vertueuses ont toujours été au cœur des préoccupations de la Maison Louis Roederer. Dès la fin des années 90, sous l'impulsion de la famille Rouzaud et de Jean-Baptiste Lécaillon, une réflexion fut menée sur l'avenir de la viticulture ; la régénération des sols avec l'arrêt des intrants ont rapidement mené à la question du matériel végétal employé, sa qualité et sa pérennité. Le constat est encore le même aujourd'hui : plus la diversité génétique se réduit, plus l'expression des vins s'appauvrit. A contrario, plus les variations génétiques sont nombreuses d'un plant à l'autre, plus les vins qui en résultent retracent les nuances de leurs terroirs avec force et subtilités.

Préserver ce joyau, ce patrimoine génétique varié et exceptionnel demeure le cheval de bataille de la Maison depuis plus de vingt ans. Car la vigne domestiquée souffre et s'appauvrit, perdant sa variété génétique initiale avec une sélection très restreinte.



C'est pour contrer cet appauvrissement du végétal que la Maison Louis Roederer a entrepris ce vaste projet d'études et d'application, nourri de longues années d'observations et la constitution d'un vignoble expérimental sur le site de Bouleuse dans la Marne, à 20 km de Reims.

« Il fallait régénérer le matériel végétal et retrouver une partie de la singularité de notre style par la sélection massale. » affirme Jean-Baptiste Lécaillon.

La Maison Louis Roederer a procédé très simplement, dès la fin des années 90, puisant dans son vignoble le substrat de sa réflexion et de sa mise en œuvre. Les vieilles vignes préclonales du Domaine Cristal, plantées avant les années 60, offraient un matériau idéal ; les individus les plus intéressants et les plus sains furent alors sélectionnés, ceux qui mûrissaient le mieux et donnaient les meilleurs raisins.



Le conservatoire,
une diversité génétique
unique



Préservation du patrimoine végétal et replantation.

2000 / 1^{ère} phase

Les vignes sélectionnées sur le Domaine Cristal, celles qui semblaient les plus intéressantes d'un point de vue résistance et qualité, furent replantées par bouturage dans quatre conservatoires de reproduction (deux sur la commune d'Aÿ, un autre à Verzenay et le dernier dans la Côte des Blancs). Des Pinots noirs essentiellement, sur les terroirs d'Aÿ et près de Verzy, ainsi que quelques Chardonnays de la Côte des Blancs, d'Avize notamment. Ce travail fut mené au tournant des années 2000 et a montré l'incroyable diversité à l'œuvre dans ces plants, visible à travers la diversité morphologique des feuilles de vigne, aux découpes très différentes l'une de l'autre.

La mise en collection.

2010 / 2^{ème} phase

A partir de 2010 fut opérée une sélection positive des jeunes plants, les plus sains, observés sur quatre années. La Collection de Bouleuse a alors été créée pour recueillir ces individus, plantés rang par rang dans un lieu préservé, à l'écart immédiat des cultures, dans la vallée de l'Ardre.



La structuration de la collection.

2015 / 3^{ème} phase

*En 2015, la collection fut enfin structurée et clôturée, protégée des gelées printanières et des intempéries. Aujourd'hui, **elle compte 112 individus** sains (105 de pinot noir, 5 de meunier et 8 de chardonnay).*

Un conservatoire pour les autres cépages de la Champagne - Arbanne, Petit meslier, Pinot blanc et Pinot gris - est débuté en parallèle ; il permettra une complantation des sept cépages historiques de l'appellation, destinée aux prochains opus de la cuvée Brut Nature sur le terroir de Cumières.

Le même travail est aujourd'hui mené avec les porte-greffes - le végétal qui porte le plant -, de façon là encore à préserver et entretenir le maximum de diversité génétique. Ces porte-greffes sont également cultivés sur le site de Bouleuse, sur 2 hectares. On peut y voir des plantations horizontales, conduites sur « table » et couchées sur de longs fils : des porte-greffe résistants au phylloxera, qui poussent ainsi en s'acclimatant au terroir champenois. Le bois est récolté en février, coupé en tronçons puis greffé à l'anglaise, à l'automne. Il faut une année pour produire un pied de vigne de cette façon ; un travail long et fastidieux qui donne une qualité de plant exceptionnelle.

Demain,
un écosystème total..
« In vinifera æternitas »



« Notre réflexion sur la biodiversité a débuté il y a près de trois décennies ; elle continue de progresser et d'orienter l'avenir de notre viticulture pour que nos plants soient encore là dans 60 ans. Dans trente ans, l'ensemble du vignoble Louis Roederer sera ainsi planté d'individus entièrement sélectionnés par nos soins, issus de notre propre pépinière. » Un cas unique en Champagne.

*« Il faut renouer avec nos racines, faire confiance à la pérennité de notre *Vitis vinifera*, et continuer d'écrire notre histoire en aidant la vigne à développer cette formidable diversité, source de nuances et de complexité dans les vins. »
explique Jean-Baptiste Lécaillon.*

Certains cépages ont survécu à mille ans de variations climatiques, à différents types de cultures : chaque fois la vigne a su s'adapter à son environnement. C'est cette résilience naturelle que nous devons favoriser et préserver. « Il faut aller le plus loin possible pour offrir toutes les capacités de résistance à la vigne, favoriser cette diversité génétique au maximum, enrichir l'écosystème de typicités et de sensibilités différentes. »



L'ultime quête, la finalité de tout cela est une recherche éminemment spirituelle ; « la croisade est celle du goût ». Cette viticulture douce n'est qu'une voie pour l'atteindre, la plus évidente, la plus respectueuse aussi. « Il faut aller chercher dans notre histoire, puiser dans le passé et renouer avec les individus qui ont survécu à mille ans de climat. »

La Maison Louis Roederer trace ainsi son propre chemin, s'inspirant du passé et regardant l'avenir. « Je veux faire encore meilleur demain, souffle Jean-Baptiste Lécaillon. La préservation de notre patrimoine végétal historique porte un espoir unique, toute la beauté du vivant, son mystère et la diversité des goûts. » Ce sont ces singularités qui irriguent l'œuvre de Jean-Charles Gutner et offrent un regard plein d'espoir vers l'avenir.





Pinot noir - Beaumont-sur-Vesle
102 La Voie des Vignes 193
Sélectionné en 2003



Pinot noir - Aÿ
36 Gargotte 192
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
15 La Côte du Moulin 81
Sélectionné en 2002



Pinot noir - Aÿ
69 La Goutte d'Or 43
Sélectionné en 2002

Lexique

SÉLECTION CLONALE

Reproduction à l'identique d'un plant de vigne à partir d'une seule souche, choisie pour ses caractéristiques sanitaires (résistance aux maladies par exemples) et l'intérêt de son potentiel génétique. C'est un bouturage : le plant « fille » est identique au plant « mère ».

SÉLECTION MASSALE

Sélection d'individus aux potentiels génétiques variés (pieds de vigne) parmi une population diversifiée, dont on prélève un sarment (greffon) que l'on greffe sur un porte-greffe

GREFFON

Sarment de vignes qui va porter le fruit et que l'on greffe sur le porte-greffe.

GREFFE À L'ANGLAISE

Grefe en fente par juxtaposition qui consiste à assembler le greffon et le porte-greffe à l'aide d'une entaille en biseau.

PAPIER HANJI

Nom générique donné au papier coréen. Celui fabriqué une fois par an et répertorié à la Maison Bleue est le fruit d'une fabrication artisanale particulière pour Jean-Charles Gutner.

PORTE-GREFFE

Végétal sur lequel est implanté le greffon. On plante le porte-greffe en terre, on le laisse prendre racine puis on greffe le plant qui va donner du fruit (depuis le phylloxera, on utilise des porte-greffes américains, non porteurs de la maladie).

VIGNE-MÈRE

Une vigne-mère de porte-greffes produit les bois qui serviront au greffage.

BOUTURE

Multiplication d'un végétal par sélection d'une partie de la plante que l'on replante en terre ; ce fragment de la plante-mère est donc un clone qui génère à son tour des racines et se développe.



Crédits photos :

Louis Roederer / Gutner

Louis Roederer / Eric Zeziola

Louis Roederer / Emmanuel & Quentin

Louis Roederer / Marie Flament

Champagne Louis Roederer (CLR) — Société anonyme au capital de 3 672 000 € — N.M. 291-001 - RCS Reims B 335 681 169 00017

Siège social : 21 boulevard Lundy - 51722 REIMS Cedex - France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.