

gant, de mousse persistante, très fruité, une cuvée d'une jolie intensité aromatique (brioche, pêche), ample au nez comme en bouche. Beau rapport qualité-prix (13 à 22 € environ). Pas la moindre hésitation.

GASTON RÉVOLTE

Hubert Révolte
20, rue Gambetta
Tél. 03 26 52 31 46
Fax. 03 26 57 03 62
e-mail : contact@champagne-gaston-revolte.com
www.champagne-gaston-revolte.com



"Cela fait 5 ans que nous avons choisi d'acheter nos propres chevaux de traits pour "charruer" nos vignes, me raconte Hubert Révolte. Depuis une quinzaine d'années, nous assistons à un retour de la traction animale. En Champagne, nous sommes le premier vignoble à avoir fait ce retour à l'utilisation de la traction animale. Ceci afin d'améliorer le non-tassement de nos sols. Les tracteurs sont très lourds (3 à 4 tonnes) et, par leur bande de roulement, compactent les sols. Les pas du cheval tirant la charrue alternent les impacts, la terre est ainsi bien retournée et aérée. Nous ne faisons pas cela pour la beauté, ni comme support de publicité mais, parce que nous croyons que c'est la meilleure façon de cultiver nos 6 ha de vignes en travaillant la terre. Nous avons 4 chevaux de traits Ardennais, une race locale de Champagne-Ardenne.

Ne connaissant rien, ou très peu, au comportement et aux soins des chevaux, nous avons suivi une formation au Centre Equestre de Bierre les Semur par Monsieur Abel Bizouard via le CFPPA de Beaune pour apprendre à les harnacher, les diriger et nous faire obéir. Nous avons un salarié qui s'occupe d'eux à plein temps. C'est une charge supplémentaire.

Autre atout qualitatif, le débardage des raisins à la vendange. Nous les mettons dans des caisses de 50 kg, les chevaux tractent des luges sur lesquelles 6 caisses sont posées et vont les déposer en bout de rang. Les vendangeurs les apprécient beaucoup, par tout temps, et, la docilité de ces chevaux, permet de travailler sans bruit dans l'équipe. Mon but premier est de préserver les sols afin d'améliorer le végétal et donc la qualité de nos raisins et la finesse de nos Champagnes. Nous n'élaborons pas de Champagnes d'entrée de gamme, tout est basé sur la qualité. Ils sont issus pour certains d'assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, d'autres sont des 100% Pinot noir. Notre village est principalement un cru à Pinot noir. Je produis avant tout des vins, les élève de façon très traditionnelle, qui me servent à élaborer mes Champagnes typés de mon

terroir et perpétue ainsi la tradition familiale."

Goûtez le **Champagne cuvée du 3e Millénaire brut Premier Cru**, pur Pinot noir, vieilles vignes, souple, légèrement miellé, au bouquet puissant où dominant le chèvrefeuille et la pomme, d'une grande richesse au palais, de charpente très équilibrée (28 €). La **cuvée Églantine brut rosé Premier Cru**, de bouche ample et très fruitée (mûre, abricot), est de belle robe, au nez subtil, suave, de bonne évolution (22 €). La **Symphonie du Val d'Or demi-sec** est l'une des plus jolies bouteilles savourées cette année, à la fois vineuse et très fine, corsée et très fruitée, aux notes de petits fruits mûrs et de pain grillé, d'une jolie ampleur en bouche (28 €). Il y a encore cette excellente **cuvée Spéciale brut Premier Cru**, tout en bouche, riche et complexe, puissante et persistante, savoureuse au nez comme en bouche, intense et complexe, très racée, avec des notes de fleurs blanches et de brioche, d'une longue finale, fort bien dosée. Aucune hésitation.

R. GABRIEL-PAGIN FILS

4, rue des Remparts
Tél. 03 26 52 31 03
Fax. 03 26 58 87 20
e-mail : gabriel.pagin@wanadoo.fr
www.champagne-gabriel-pagin-fils.com



Des récoltants-manipulants de père en fils depuis 1946, pour ce vignoble de 9,5 ha, situé uniquement sur des terroirs classés en grand et premier cru. La philosophie de cette maison : vignes labourées, non désherbées chimiquement, pressage traditionnel, traitement aussi faible que possible des moûts, absence de levurage, vinification sous bois, long vieillissement en caves. Un savoir faire familial, basé sur le respect de la nature et de la tradition.

Cela explique ce **Champagne cuvée Roger Gabriel 2004**, parfumé, intense, aux arômes de poire et de miel, de bouche savoureuse, à la fois bien corsé et distingué, de mousse fine. Le **Grande Réserve Premier Cru**, Chardonnay majoritaire (66%), le reste en Pinot noir, aux arômes intenses et persistants à dominante d'agrumes et d'amande, de mousse abondante, très bien dosée, alliant charpente et finesse, de bouche puissante. Excellent **Brut Carte d'Or**, pur Pinot noir, qui dégage une mousse fine et légère, à dominante de fleurs blanches et d'amande, charpenté, au fruité complexe, généreux et charmeur, très rond mais très fin également. **Joli brut Premier Cru rosé**, à la fois fin et charnu, classique avec ce nez de framboise mûre en finale. Ne pas hésiter non plus.