

CRAMANT

# Carole et Eric Isselée, le bon goût du partage

Oenotourisme, Oenotourisme, Vignerons

Accès libre 5 avril 2020



**Au cœur de la Côte des Blancs, le champagne Eric Isselée se déguste avec une vue imprenable sur le vignoble. Pour mieux partager leur savoir-faire et leur amour du métier, ces passionnés misent aussi sur l'hébergement touristique et les escapades insolites... en trottinette électrique.**

Être vigneron et implanté rue des Grappes d'Or à Cramant, village classé Grand Cru, ça ne s'invente pas ! D'ailleurs, cette voie qui surplombe la Côte des Blancs compte plusieurs ambassadeurs de la lignée Isselée. Carole et Eric, eux, se trouvent au n° 350. Ils ont d'abord travaillé avec d'autres membres de la famille avant de créer leur propre société, en 1999. La marque Eric Isselée voit le jour dès 2004. Cette même année, ils ouvrent Les Grappes d'Or,

un écrin de trois chambres d'hôtes aménagé à l'étage de la propriété. « Nos premiers clients ont été les pilotes du Rallye Epernay Vins de champagne, se remémore le couple. On a une vue magnifique sur le vignoble depuis le balcon. Par beau temps, on peut même distinguer Vatry ! On voulait vraiment partager ça. »



Belle vue depuis le balcon des Grappes d'Or.

Sur place, les petits déjeuners en commun favorisent les échanges, la baie vitrée invite à la contemplation des paysages champenois, et le livre d'or regorge de petits mots – parfois de dessins – tous plus gratifiants les uns que les autres. « Belgique, Allemagne, Algérie, Chine et même Russie : nos hôtes viennent du monde entier. Nous avons tissé des liens d'amitié avec plusieurs

d'entre eux. » Dans le même esprit, ces passionnés gèrent deux autres gîtes : le Saint-Vincent à Grauves et Chez Charles, dans la maison familiale d'Eric, à deux pas de la leur. « Charles, comme le prénom de mon père, explique ce dernier. C'est lui qui a creusé les caves en craie qui relient notre maison au gîte. Il a commencé en 1954, ça a duré une vingtaine d'années. On aimerait ouvrir certains caveaux pour y installer nos fûts. » Et parce que les plus belles initiatives sont celles qui se transmettent, leur fils Clément, 23 ans, s'est lui aussi lancé dans l'hébergement touristique. A terme, il reprendra le flambeau.

#### « Nous sommes d'abord des vignerons »



Particularité de la maison, elle propose à ses clients d'explorer le vignoble en trottinette électrique. On est conquis ! Quelques minutes suffisent à apprivoiser ce moyen de locomotion original, pour des sensations et une immersion dans les vignes complètement différentes. « C'est un circuit d'environ une heure et demie, qu'on réalise en petits groupes. Nos six

trottinettes sont équipées de roues tout terrain et permettent d'aller partout, chacun à son rythme. L'idée n'étant pas de faire une randonnée mais d'expliquer, au fil de la visite, la façon dont nous travaillons et dont nous élaborons nos vins. » Le tout agrémenté d'une dégustation commentée in situ.

« Ces moments de partage et de convivialité comptent beaucoup, confient les amoureux du terroir. Mais nous sommes d'abord des vignerons. » Avec l'aide précieuse d'un tâcheron et d'un ouvrier permanent, ils font fructifier 4,1 hectares de vignes, situées pour la plupart à Cramant, Chouilly et Oiry. « Une partie se trouve à Sézanne et dans l'Aube. Notre philosophie, c'est de tout faire nous-mêmes. De la taille à la vendange, en passant par la vinification, le remuage et le dégorgement des bouteilles, la commercialisation, l'accueil des clients, etc. » Le sacerdoce de tous les récoltants-manipulants. « Il nous manque

parfois quelques heures dans la journée, sourient-ils. Mais c'est une sacrée aventure familiale. On a aussi aménagé les lieux pour que tout soit réuni en un seul bâtiment : la cuverie, le pressoir traditionnel, la réception, etc. » Entre 30 000 et 35 000 bouteilles sont produites chaque année, dont environ 60 % se destinent à l'export, notamment vers le Japon, les Etats-Unis, l'Italie ou encore la Belgique.

### **Une cuvée « père et fils » parcellaire**

Les doyennes du vignoble ont été plantées en 1954, sur les parcelles Montaigu et Les Pimonts. De cette dernière est née une cuvée très spéciale, initiée par Eric et Clément il y a quatre ans. « Un Grand Cru 100 % chardonnay vieilli en fût. Elle n'a pas encore de nom et ne sera pas commercialisée avant quatre ou cinq ans. Seule certitude, elle se présentera dans une bouteille Ocarina. Pour l'instant, c'est un vin très vif avec une belle trame citronnée. Ce vin doit encore évoluer. C'est toute la magie de notre métier ! ». Pour perpétuer l'oeuvre familiale, Eric a fait l'acquisition, en 2019, des Coqueluettes : onze ares à Oiry qui appartenaient à son arrière-grand-père.

Plus globalement, le champagne Eric Isselée se caractérise par les arômes révélés grâce à des terroirs d'exception. « On aime l'acidité et surtout la belle fraîcheur des vins de quatre ou cinq ans, tout en recherchant le goût du fruit qu'offrent le chardonnay et le pinot noir. On évite également l'ajout superflu de sucre. Notre brut non dosé, par exemple, illustre bien notre style : un vin vif en bouche avec une belle longueur et un côté très agrumes. Idéal sur un saumon, comme à l'apéritif. »

S'ils se rapprochent d'un œnologue pour les conforter dans leurs choix, Carole et Eric ont à cœur d'élaborer toutes leurs cuvées à leur image. « L'important, c'est d'obtenir une régularité sur l'ensemble de la gamme. » Parmi les étapes à venir : réinventer l'habillage et l'identité visuelle de la marque et poursuivre le cheminement engagé vers le durable. « Aujourd'hui, le travail du sol concerne 40 % de nos vignes. Il y a encore beaucoup à faire, sachant que nous souhaitons préserver la qualité de notre champagne sans augmenter nos prix de vente. Notre fils Clément a initié cette démarche, nous l'associons pleinement à nos projets. » Se remettre en question, pour mieux avancer. Ensemble.



Le vignoble se visite aussi en trottinette électrique !

## SARAH LEGRAND

*Accès libre*

### Deux cuvées pour Romane et Clément

En clin d'oeil à leurs enfants, Carole et Eric Isselée ont imaginé deux cuvées spécifiques. La première, baptisée Romane, est un rosé d'assemblage de chardonnay (90 %) et de pinot noir (10 %). Son vieillissement en fûts de chêne lui confère une fraîcheur, des parfums fruités et un équilibre parfaits pour les événements estivaux ou les fêtes de fin d'année. La cuvée millésimée Clément, 100 % chardonnay Grand Cru, a fait l'objet d'une fermentation en barrique et d'un dosage en sucre de 5 à 6 g/l seulement. « C'est un vin minéral, légèrement fruité et boisé, tout à fait dans le style de notre maison », glisse Eric Isselée.