

VIGNE

Le champagne Marie Copinet est vegan, "un choix qui s'est fait naturellement"

COTEAUX DU SÉZANNAIS Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet, dont une partie du vignoble se situe dans le Sézannais, viennent de voir leur gamme labellisée vegan.



Marie-Laure Kowal vient de voir les champagnes qu'elle produit avec son mari Alexandre certifiés vegan.

Depuis son siège de Villenaux-la-Grande, la maison de champagne Marie Copinet se situe à l'extrémité du S que forme l'implantation des onze vigneronnes de l'association Secraie. Marie-Laure Kowal, maîtresse des lieux, préside cette organisation constituée pour promouvoir les coteaux sézannais.

Marie-Laure Kowal. Si nous avons choisi de faire certifier notre travail de la vigne et du vin auprès de cet organisme, c'est parce qu'on s'y retrouvait vraiment du point de vue de l'évolution des pratiques : au-delà d'exigences rigoureuses, on y trouve des conseils, une écoute qui nous permet d'aller plus loin, de trouver des solu-

tions écologiques. » La maison n'utilise « plus aucun désherbant ou insecticide depuis sept ans », en l'absence de risques phytosanitaires à gérer. « Obtenir la certification Terra Vitis était un engagement fort de notre part, pointe Marie-Laure Kowal. En ce qui concerne la labellisation vegan, quelques clients nous ont sollicités

pour savoir si nous nous inscrivions dans cette démarche. » Renseignements pris, le couple découvre que ses pratiques correspondent aux critères attendus par l'organisme européen Eve Vegan : « Il a fallu monter un dossier très complet prouvant pour chaque étape de notre travail que nous n'utilisons pas d'intrants de produits

d'origine animale ou en contenant des dérivés. » Ce type de produits peut se cacher dans certains engrais ou dans la colle servant à fixer les étiquettes. « Nous avions déjà opéré ces choix naturellement, fait remarquer la viticultrice. Cette labellisation est complémentaire mais ne vient pas modifier notre façon de faire. » Et de résumer : « Elle certifie notre processus d'élaboration en attestant ce qu'on faisait jusqu'ici. » Le label vegan sera apposé sur les étiquettes et contre-étiquettes de l'ensemble de la gamme, bientôt rejoint par celui de Terra Vitis. « Il est difficile de quantifier les nouveaux clients qui nous font confiance grâce à ces labels, note-t-elle. Mais la clientèle en a indéniablement une perception positive. » La maison de champagne ne semble pas avoir fini de creuser le sillon du développement durable : « Nous avons toujours des projets, glisse, énigmatique, Marie-Laure Kowal. Mais ils porteront davantage, cette fois, sur de nouvelles cuvées, des vinifications différentes. » ■ MARIE LENIET

"Cette labellisation est complémentaire mais ne vient pas modifier notre façon de faire"

Marie-Laure Kowal

Parmi les valeurs qui réunissent les adhérents de Secraie, figure le respect de l'environnement, une injonction que Marie-Laure et Alexandre Kowal-Copinet ont prise au pied de la lettre. « En 2015, nous avons obtenu la certification Terra Vitis qui atteste de notre démarche environnementale. Elle vient de nous être renouvelée pour deux ans, commence

UNE CERTIFICATION ITALIENNE POUR ALAIN ET SANDRINE LEGRET

Ce couple de vignerons indépendants dont le domaine, basé à Talus-Saint-Prix, est implanté sur les coteaux de la vallée du Petit Morin et ceux du Sézannais, a obtenu une certification vegan pour leurs champagnes en novembre 2016. Il s'agit d'un label italien, la CSQA Certificazioni, qui est attribué pour trois ans et donne lieu à des contrôles annuels. Cette certification atteste que les producteurs ne pratiquent pas la traction d'outils au cheval ou au mulet dans les vignes ou encore qu'ils n'utilisent ni filtration à la gélatine animale, ni caséine issue du lait de vache dans la colle de leurs étiquettes. La colle de poisson est également proscrite de leurs usages. Là encore, le label s'inscrit dans la démarche revendiquée par les producteurs à savoir le respect de l'environnement grâce à « des techniques culturelles et naturelles durables ».



Alain Legret, à Talus-Saint-Prix, produit du champagne vegan. Archives

Extrait du journal L'Union de Reims - Mercredi 25 avril Page 12/13

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)