



LE ROUGE & LE BLANC



CHAMPAGNE

Maison Beurton Couvreur



Que diriez-vous d'un excellent champagne produit par le seul moniteur de ski de la montagne de Reims ?! Dominique Beurton nous emmène au cœur de son domaine familial, à Rilly-la-Montagne.



Quand il n'est pas à Tignes, où il enseigne régulièrement le ski, Dominique Beurton officie dans sa maison de champagne, sur la montagne de Reims. C'est là qu'il a grandi, au pied du mont Sinaï, et appris l'amour de la vigne et du champagne sur les traces de ses aînés. « *Mon arrière-grand-père, visionnaire, avait mis toutes ses économies dans la vigne. À l'époque, cela ne valait pas grand-chose, mais il y croyait. Et il avait raison !* », confie Dominique Beurton, qui explique que les guerres et la mondialisation ont largement contribué à la popularisation du « vin des rois » à travers le monde. L'entreprise familiale se développe vraiment en 1953, avec l'arrivée de Pierre Couvreur aux manettes. Puis c'est au tour des parents de Dominique, Jean-Marie et Ginette, de prendre la relève, des années 1970 jusqu'en 2006, avant de laisser la place à leur fils. « *La transition s'est faite naturellement. Je travaillais déjà avec mon père l'été sur les vignes. Quand il est parti à la retraite, j'ai repris tout le côté administratif.* » Aujourd'hui, le travail de bureau représente 80 % de l'activité de Dominique. Le reste du temps, il aime conseiller les visiteurs qui viennent au domaine. « *Je m'amuse à dire que le plaisir du champagne, c'est comme celui du ski : ça s'apprend ! J'aime faire découvrir des sensations aux gens et trouver la bouteille qui correspond à leurs goûts et à leurs attentes.* »



Méryll Boulangeat



DR



Les cuvées du domaine



“J’ai l’impression d’avoir deux familles, celle du ski et celle du champagne.”



Champagne Beurton Couvreur

56, rue de Chigny
51500 Rilly-la-Montagne
Tél. 03 26 89 24 38
[facebook.com/champagnebc](https://www.facebook.com/champagnebc)



Immergé dans le monde du champagne depuis tout petit, Dominique a aussi passé beaucoup de temps à skier, une passion familiale. Grégory Mocellin, directeur de l'ESF de Tignes Val-Claret, se souvient : « *Gamins, nous étions ensemble sur les stages compétition, puis il a passé son monitorat et est revenu travailler ici en tant que moniteur.* » Pendant une dizaine d'années, Dominique enseigne à plein temps sur les pistes de Tignes avant de retrouver ses vignes. « *Il y a eu un grand questionnement dans ma vie. Je me suis dit soit je continue à être moniteur, célibataire, et je profite de la vie, soit je me pose et je fonde une famille. J'avais aussi un genou abîmé par le ski. Alors j'ai choisi de reprendre l'entreprise familiale. Je monte quand même skier tous les ans et j'enseigne de temps en temps quand il y a besoin de renfort. C'est un métier que j'adore. Je me fais plaisir à apprendre le ski aux autres. J'ai l'impression d'avoir deux familles, celle du ski et celle du champagne.* » Un champagne qu'il veut 100 % qualitatif, quitte à devoir utiliser plus de raisins que d'ordinaire pour composer ses cuvées, toutes classées premier cru. « *Pour une bouteille de champagne, il me faut 1,5 kg de raisins, soit 30 % de produit en plus que pour une bouteille classique. C'est de la première presse que l'on extrait le meilleur des jus. Je n'utilise*

• **Brut millésime 2012 1^{er} cru**
Une cuvée marquée par son année, qui allie la finesse, la fraîcheur et le côté acidulé du chardonnay au caractère bien trempé du pinot noir. Un mélange subtil et délicat. Des caractéristiques très appréciées dès qu'il fait chaud ou en accompagnement d'assiettes de fruits de mer et/ou de crustacés. **32 € TTC.**

• **Brut blanc de noirs 1^{er} cru**
Cet assemblage de pinot noir et pinot meunier dévoile un côté fort en caractère mêlé de notes fruitées. Ses arômes sont à la fois puissants et structurés. Ce champagne se déguste tout au long du repas. Excellent en accompagnement de charcuterie ou de tartines garnies pour l'apéritif, il est aussi apprécié avec les viandes rouges, les volailles rôties et les macarons sucrés pour le dessert. **30 € TTC.**

• **Brut prestige 1^{er} cru**
La cuvée polyvalente par excellence, celle qu'il faut avoir dans son frigo. Les trois cépages champenois (chardonnay, pinot noir, pinot meunier) procurent rondeur, plénitude, équilibre, finesse, fruit, caractère. Un champagne qui a beaucoup de bouquet et une belle longueur en bouche, et qui fera plaisir à tout le monde ! **27 € TTC.**

• **Cuvées éphémères**
Fidèle aux recettes ancestrales, Dominique Beurton aime aussi proposer des cuvées éphémères quand les années s'y prêtent. Une partie des récoltes de 2018 et 2019 a ainsi été mise à profit pour l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle, le Rosé de saignée, actuellement en pleine maturation et disponible à la vente d'ici deux ans.

que celui-là. » Les vins sont ensuite élaborés dans les caves creusées dans la craie, garantissant une obscurité, une température et une hygrométrie parfaites. À 130 kilomètres de Paris, les quelque six hectares de vignes de Dominique jouissent d'un terroir particulier, à dominante nord. « *Les grains mettent plus longtemps à mûrir, ce qui leur laisse plus de temps pour s'imprégner du goût du terroir. C'est ce qui donne cette rondeur à nos raisins.* » Gregory Mocellin, adepte de ce champagne « *très bon car il ne fait pas mal à la tête !* », ajoute : « *Son champagne reste minimum cinq ans en cave. Avec ses fines bulles, sa longueur en bouche et son excellent rapport qualité/prix, c'est une valeur sûre. Dominique a toujours un petit stock à Tignes, où il fournit de nombreux moniteurs ainsi que des restaurateurs.* » Avec cinquante mille bouteilles produites chaque année, Dominique Beurton, qui ne distribue actuellement que sur le territoire français, a décidé de se lancer dans l'export pour conquérir notamment les marchés américain et japonais, « *qui ne demandent qu'à se développer.* » Un nouveau défi pour lui, qui relève déjà celui de concilier à merveille ses deux passions.