

Vincent Laval produit des champagnes bios à Cumières

Quand on rencontre Vincent Laval pour la première fois, on est surpris par la bonhomie du personnage. Avec son sourire désarmant et ses yeux pétillants d'humour, le vigneron bio de Cumières est un géant tranquille.



Par Yann Tourbes

Publié: 15 décembre 2023 à 14h35

Son domaine est un des grands anciens de la viticulture biologique en [Champagne](#). Son père, avant lui, la pratiquait déjà. À l'époque, les domaines en [bio en Champagne](#) se comptaient sur les doigts d'une seule main sans même les utiliser tous. Depuis, les choses ont bien changé et si elles ont changé, c'est aussi grâce à lui, même s'il est trop modeste pour l'accepter.

Cumières, couronnée de vignes

Quand il emmène son visiteur (ravi, en l'occurrence) dans les vignes qui font comme une couronne au village, ce n'est pas seulement pour montrer à quoi elles ressemblent, ces parcelles de premier cru qu'il a réussi à regrouper les unes aux autres à force de patience, pour former un ensemble cohérent. C'est surtout parce qu'il veut que vous compreniez que le terroir, ce n'est pas un mot qu'on met sur l'étiquette : c'est une réalité complexe, un ensemble qui comprend le sous-sol, le sol, le climat, l'altitude et le travail du vigneron...

« *Tu sens la différence entre les grains de raisin* », assure-t-il, avant d'en faire la démonstration : une baie ici, une autre là... La suite de la démonstration, dans les profondeurs d'une cave creusée dans la craie, montre que ce ne sont pas que des paroles. Un lieu-dit ici, un autre là, d'un fût à l'autre, les jus sont clairs, précis et portent fièrement la marque de leur origine.

Le bio de Vincent Laval

« *Le bio, c'est pas d'engrais chimiques, pas de désherbant, pas de pesticides de synthèses et tout ça est compensé par plus de travail.* » Et en cuverie, c'est pareil ? Depuis un moment, déjà, la conversation est à bâtons rompus. On était venu parler de vins sans intrants, on a parlé de vin tout court. En faisant claquer sa langue sur son palais, [Vincent Laval](#) remet le nez dans son verre de Hautes-Chèvres. Et avec un grand sourire : « *Si on ne faisait que des coteaux champenois, on pourrait faire du vin nature tous les ans !* »