

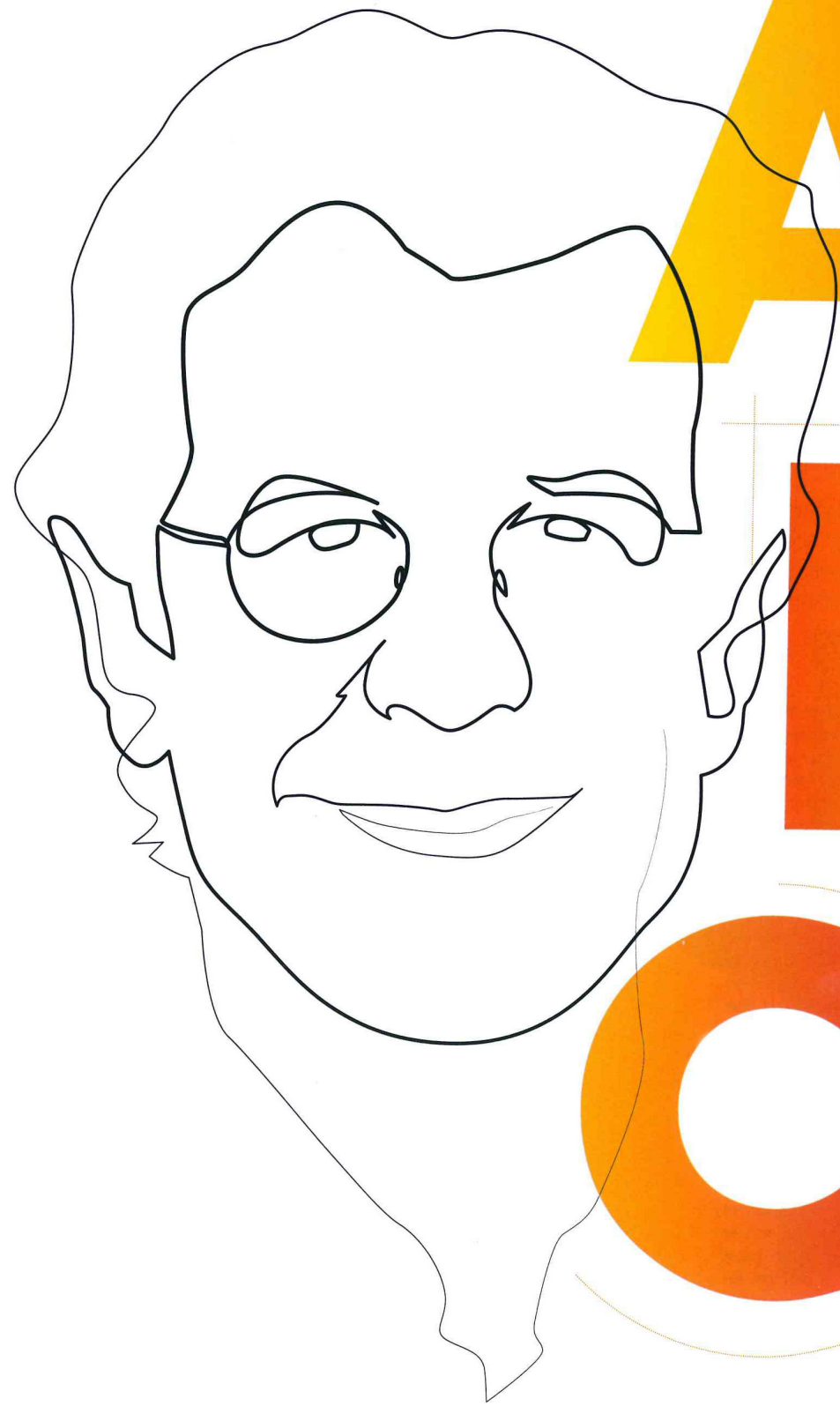


PAR GÉRARD MUTEAUD  
ILLUSTRATIONS QUIBE

Il existe un lien étroit entre la haute couture et le champagne. Deux univers où l'intuition du créateur, le génie du "compositeur" ne seraient rien sans la précision des gestes des "petites mains", ces milliers d'artisans qui, parfois depuis plusieurs générations, tissent, impriment, brodent, taillent, coupent, assemblent, cousent. Dans les ateliers comme dans les vignes et les chais, la main de l'homme façonne et esquisse ce qui sera bientôt une forme de petit chef-d'œuvre. Car ce qui relie l'univers de la mode à celui du champagne n'a rien à voir avec le luxe. Leur point commun tient dans la réunion autour du même but de dizaines de compétences tendues vers une inatteignable perfection. Qu'il s'agisse d'une collection ou d'un millésime, du tombé d'un vêtement ou de l'équilibre d'une cuvée, du style d'un grand couturier ou de celui d'une maison de champagne, l'intention est la même : offrir l'espace d'une saison, d'une soirée ou d'une éternité, un sentiment de complétude, cette impression irremplaçable de toucher du doigt l'harmonie et la félicité. « *Il n'y a point de chemin vers le bonheur, le bonheur c'est le chemin* », écrivait Lao-tseu. Encore faut-il emprunter le bon. Les grands créateurs sont là pour nous y aider. Un verre de champagne à la main.

#### HAND-CRAFTED

Champagne shares close links with the world of haute-couture fashion. In both worlds, the intuition and genius of the designer would be nothing without the precision work performed by the "petites mains" (tiny hands) i.e. those thousands of craftsmen with generations of expertise in weaving, printing, embroidering, cutting, assembling and stitching. In the haute couture workshops, just like in the vineyards and cellars, man shapes and crafts the future masterpiece. Because what links the world of fashion to the world of champagne has nothing to do with luxury. The point they have in common are a set of skills that are used in the pursuit of the same goal: an unattainable level of perfection. Whether for a fashion collection or a vintage, the cut of a gown or the balance of a champagne, the individual style of a fashion designer or a champagne house, the objective remains the same: to provide a feeling of completeness, for a season, an evening or an eternity, and to create the ultimate sensation of having come close to harmony and happiness. In the words of Lao-Tseu "There is no path to happiness, happiness is the path". We just need to choose the right path. The great designers are there to help us find it. With a glass of champagne in hand.



*"We have created  
the Collection D  
club"*

A  
U  
D  
C  
A  
E

**" On a construit un club,  
celui de la collection D "**

**LAURENT GILLET**  
directeur de la Maison Devaux



# Devaux



En trois décennies, Laurent Gillet a fait de la Côte des Bar, la Silicon Valley du champagne. En lançant la collection D de Devaux, il a non seulement réveillé une vieille marque assoupie mais aussi démontré qu'en matière d'innovation, la coopérative pouvait montrer l'exemple et emporter l'adhésion de ses adhérents.

On connaît les pesanteurs d'une coopérative, ce formidable outil où la solidarité passe parfois par des moments délicats lorsqu'il s'agit de s'engager sur des voies nouvelles. Certains adhérents ont du mal à épouser leur époque et à suivre les tendances de la consommation. D'où, souvent, une production de vins honnêtes, répondant aux impératifs de l'œnologie moderne mais manquant singulièrement de personnalité. Alors, quand l'une de ces coopératives se lance dans le parcellaire, on imagine les cris d'orfraie. Pas de quoi effrayer Laurent Gillet, le "patron révocable" des champagnes Devaux qui, depuis 1986, a rejoint l'Union auboise. Sous sa houlette, quelque 950 vigneron travaillent 1480 hectares au cœur de la Côte des Bar, terroir où s'épanouit le pinot noir qui constitue l'ossature des champagnes Devaux. « On a construit un club, explique leur chef de bande, celui de la collection D, avec une soixantaine de vigneron qui représentent une centaine d'hectares. Avec eux, on développe une démarche de viticulture durable et on ne travaille que les parcelles qui correspondent à notre démarche : pas d'herbicide, pas de pesticide ni d'engrais chimique, ébourgeonnage, etc. Quand un viticulteur souhaite aller plus loin et passer en bio ou en biodynamie, nous l'encourageons et l'accompagnons dans sa démarche grâce à une équipe dédiée au suivi de la qualité des parcelles ».

« Si le pinot noir reste la colonne vertébrale de nos assemblages, poursuit Laurent Gillet, nous avons aussi des associés sur la Côte des Blancs pour nous apporter le côté épicé du chardonnay. Nos rendements, pour la collection D, sont de 10 à 15% inférieurs à ceux autorisés par l'appellation. Une partie de la vinification s'opère sous bois dans notre nouveau chai à barriques. Nous utilisons 30 à 40% de vins de réserve sur une logique de solera, le plus vieux remontant à 1995. Nous avons aujourd'hui quatre cuvées dont une millésimée qui représentent 20% de la production annuelle soit plus de 150 000 bouteilles ».

Les vins ne sortent qu'après un vieillissement de cinq ans, voire sept pour les magnums. Et pour pousser le défi un peu plus loin, Laurent Gillet et Michel Parisot, l'indispensable chef de cave, ont lancé avec Michel Chapoutier, grand négociant de la Vallée du Rhône, la cuvée Sténopé. Ce sont environ 5000 flacons vinifiés à 80% en barriques, qui portent l'ambition de proposer l'image la plus fidèle d'une seule et unique année avec les deux cépages emblématiques de la Champagne : le pinot noir et le chardonnay. Autant de cuvées "jus de crâne" issues de questionnements, d'échanges et de recherches perpétuelles qui font de Devaux la plus innovante des coopératives.

## BOLDNESS

In three decades, Laurent Gillet has turned the Côte des Bar into the Silicon Valley of Champagne. With the launch of the "Collection D" by Devaux, not only has he breathed new life into a sleeping champagne brand, but he has also shown that this cooperative winery is able to innovate with the full support of its members.

We are fully aware of the pressure that a cooperative winery is under. 'Solidarity' can often be tricky to sustain. Some members are reluctant to adapt to evolving consumer trends. This results in the production of honest, well-made wines but which are often lacking in originality. So, we can just imagine the cries of horror when a cooperative introduces single vineyard vinification. This is not enough to deter Laurent Gillet, the "disposable boss" of Champagne Devaux, who has been at the head of the Union Aubeoise since its creation in 1986. Under his watchful eye, some 950 wine growers work 1,480 hectares of vines in the Côte des Bar, a terroir planted predominantly with Pinot Noir which forms the backbone of Devaux champagnes. "We have created the 'Collection D' club, made up of around 60 wine growers and a hundred hectares of vines. We are committed to using sustainable practices and only source from plots which meet our requirements - no herbicides, no pesticides, no chemical fertilisers, disbudding etc. If a wine grower wishes to go beyond this and adopt organic or biodynamic methods, we encourage and support them with a dedicated team responsible for monitoring the quality of the plots".

"Although Pinot Noir still forms the backbone of our blends, we also have partnerships in the Côte des Blancs which bring us the spicy character of the Chardonnay. Our yields for the Collection D are 10-15% less than the maximum yields authorised by the appellation. Vinification is carried out partially in oak barrels. We use a solera system with 30-40% reserve wines, the oldest of which dates back to 1995. The collection is composed of four cuvées including one vintage which accounts for 20% of our annual production, i.e. over 150,000 bottles".

The wines are released after five years of ageing, or seven for the magnums. Taking the challenge one step further, Laurent Gillet and cellar master, Michel Parisot, have released the cuvée Sténopé with Rhône Valley winemaker, Michel Chapoutier. Aged 80% in barrels, these 5,000 bottles offer the most accurate possible portrait of a single vintage and are made up of a blend of the two iconic Champagne varieties: Pinot Noir and Chardonnay. These painstakingly crafted cuvées reflect the careful thought process, the discussions and the research that have seen Devaux become one of the most innovative cooperatives around.