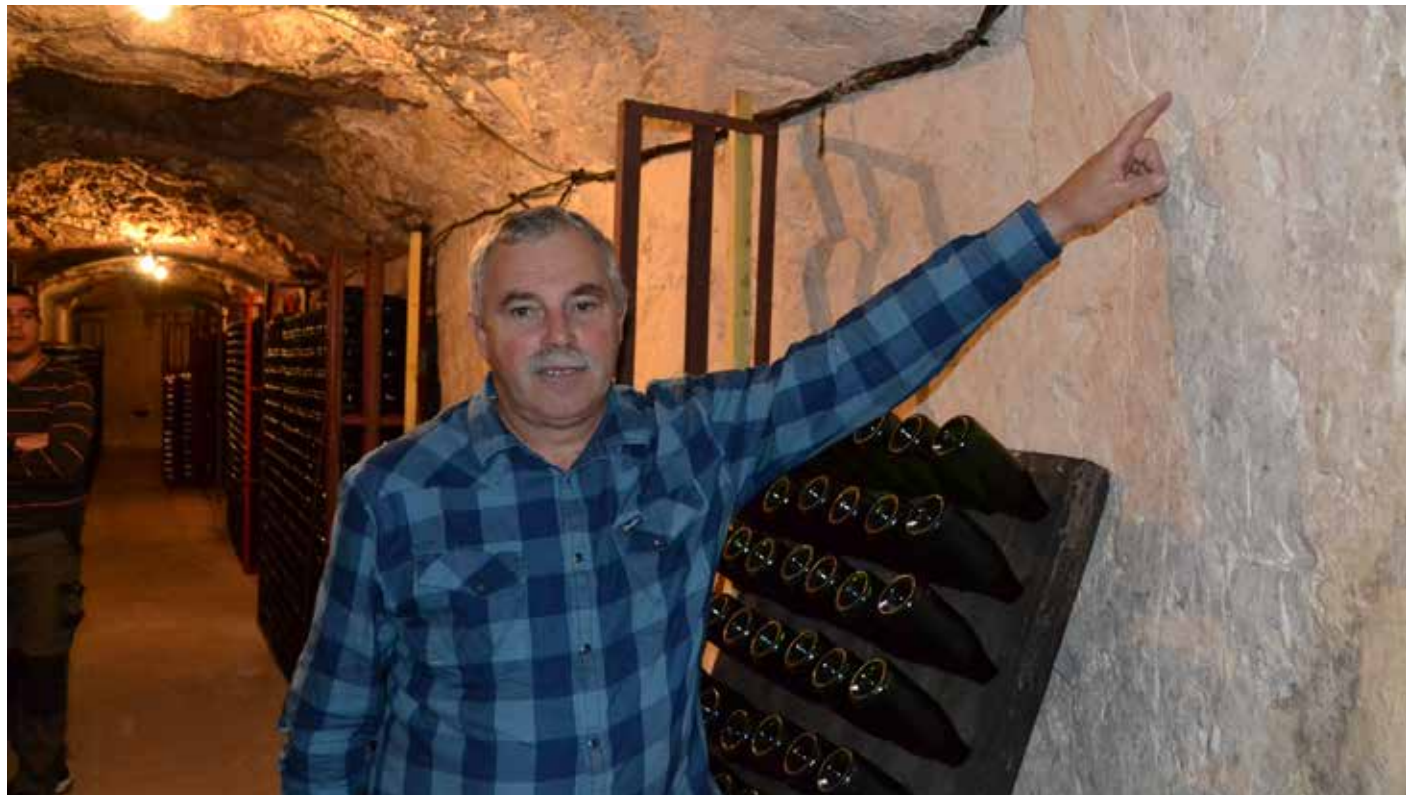


CHAMPAGNE FRANCIS THOMAS

À coups de pioche puis de marteau-piqueur



À Etoges, trois générations de Thomas se sont succédé pour cultiver un vignoble sans cesse agrandi et développer le commerce de bouteilles. La cave, creusée dans la craie, a accompagné le mouvement.

Si la maison de champagne est créée en 1953 par Yvon Thomas qui vend difficilement son raisin au négoce, modeste, elle a fait son chemin au fil des décennies. Et comme la progression de la production de génération en génération, la cave se creuse au gré des besoins. Le premier a utilisé la pioche alors que le troisième avait un marteau-piqueur. Celui qui se trouvait au milieu connaît les deux techniques.

« Mon père Yvon a commencé à creuser le premier caveau en 1960 pour terminer quatre ans plus tard. C'est un total de 23 mètres qui a été créé. Il n'était pas seul, un salarié l'aidait. Le seul outil était la pioche et il fallait surtout remonter la craie par les escaliers », se souvient Francis Thomas, la deuxième génération,

devant Julien, le nouveau patron, absorbant chaque mot avec respect et regret de n'avoir pas connu ces moments. Une première percée dans la butte qui domine une magnifique vallée dans un site remarquable de cette commune d'Etoges au patrimoine reconnu.

Si la maison de champagne aujourd'hui gérée par Julien Thomas commercialise entre 30 000 et 35 000 bouteilles chaque année, ce n'était pas le cas du grand-père fondateur. L'exploitation ne réunissait pas 6,40 hectares comme c'est le cas aujourd'hui. « Tout est cependant en location », précise le récoltant-manipulant. Car Yvon ne produit qu'entre 500 et 600 cents bouteilles la première année. « Auparavant, il vendait son raisin au négoce mais quand ils n'ont pas acheté, alors, il a décidé de

produire lui-même », explique son fils, Francis.

En 1960 donc, il faut absolument un outil de travail capable d'assumer le développement de l'exploitation, modeste au début. L'hiver, surtout en janvier, le temps est long quand il n'est pas possible de travailler la vigne et que la production n'occupe pas son homme à plein temps. Et quand l'entreprise compte un salarié, il faut s'occuper. Creuser une cave est donc une occupation qui prend beaucoup de temps. « À la pioche, il est difficile d'avancer vite surtout que les caveaux ont une largeur de 2,5 mètres environ. Une fois que l'on a cassé la craie, il faut l'éliminer de la cave et ce n'est pas simple tant les volumes sont importants. Et puis, il n'y avait pas de monte-charge,

La pioche dans la main

donc il fallait tout remonter au seau. C'est un travail très pénible », se soucie Francis. Mais ensuite, il fallait aller étaler la craie dans les chemins ou autre, et là encore, ce n'était pas si simple.

La maison grossit, Francis a intégré l'exploitation, il est préférable d'envisager l'avenir et de reprendre la pioche pour de nouvelles aventures de mineur. « Dans les années 70, avec mon père, nous avons creusé le deuxième caveau. Il m'a carrément mis la pioche dans la main. En revanche, le soulagement est que nous bénéficions cette fois du monte-charge, et cela change tout concernant la pénibilité. C'est beaucoup moins dur et aussi plus rapide. Nous avons creusé plus de vingt-trois mètres à nouveau », se souvient-il.

Francis reprend la maison en 1976. « Mon père avait déjà assuré un beau développement puisqu'il commercialisait 10 000 bouteilles chaque année et exploitait 3,80 hectares. » Le record absolu est battu en 1999. « Cette fois, ce sont 33 mètres qui sont creusés, c'est une transversale qui rejoint les deux caveaux. Mais l'outil s'est très largement amélioré. La pioche est enfin remplacée par un marteau-piqueur. Cela permet d'avoir moins d'ampoules aux mains », sourit-il.

En 2014 il arrête son activité et confie l'affaire à Julien Thomas qui est entré dans l'entreprise familiale en 2002 comme salarié. Deux ans plus tard, c'est un nouveau caveau qui est creusé. Cette fois, une génération a changé. Ce caveau ne fait que douze mètres de longueur. « Nous avons aussi aménagé une partie et rabaisé pour remettre à niveau ce qui était au départ l'ancienne cave du voisin. »

Pour Julien qui n'a pas connu le travail à la pioche, le marteau-piqueur offre aussi quelques conséquences particulières. « Bien sûr, c'est moins pénible et il est plus difficile de se faire des ampoules. Et puis on transpire moins. Mais le soir, quand il est l'heure d'aller au lit, les bras tremblent encore », constate le jeune récoltant-manipulant. Aucun ne regrette ce sacrifice physique, au contraire, ils le revendiquent et en sont fiers. C'est aussi un moyen de découvrir un métier de plus



et des sensations. « Récoltant-manipulant, c'est une addition de métiers. C'est d'abord être viticulteur, éleveur de vin, vendeur... c'est un métier qui change aussi, qui innove notamment dans l'outil de production. Ce sont aussi d'autres investissements dans des nouvelles cu-

Taper dans la butte

veries, même si nous avons toujours des tonneaux. Mais la cave en craie, quand c'est possible comme ici, c'est le meilleur endroit pour le stockage du vin et c'est aussi une tradition que nous apprécions mais qui est aussi demandée par les consommateurs. Nous avons des clients qui passent régulièrement, comme des Belges, et qui demandent systématiquement à visiter la cave et à faire des photos. Ils aiment les belles caves. Certains viennent visiter la Champagne pour ses caves exceptionnelles. Outre l'usage professionnel, c'est aussi un excellent moyen de communiquer avec nos visiteurs », reconnaît Julien Thomas. Un discours partagé par son père qui a toujours privilégié aussi cet état d'esprit et l'accueil des clients.

La maison ne s'est pourtant pas tournée complètement vers l'œnotourisme. « C'est juste sur rendez-vous et réservé à notre clientèle. Nous avons déjà reçu des cars de touristes, mais nous n'avons personne qui soit dédié à cette tâche. Pour garder le lien avec nos clients, nous privilégions la livraison des bouteilles de champagne. Nous y arrivons à 75 %, ce n'est pas si mal. » La clientèle s'est fidélisée après trois générations. « En fait, les enfants des clients de mon grand-père achetaient à mon père et leurs propres enfants se tournent vers moi », confie Julien.

La cave, qui renferme un trésor de 140 000 bouteilles que l'on peut atteindre après une descente pendant laquelle il est préférable de baisser la tête, offre sa

blancheur crayeuse sur chaque côté et au plafond. « Mon père n'était pas grand, c'est pourquoi l'escalier n'est pas haut », suppose Francis Thomas. Une fois à l'intérieur, c'est véritablement magique. Chaque coup de pioche pour les caveaux les plus anciens a marqué son empreinte et pour les autres, l'outil même moderne a laissé sa trace. » Il y a

cependant deux endroits où il a été obligatoirement de bétonner. « Il y avait deux anciens escaliers qui sortaient sur la rue, nous n'avons pas eu le choix », regrette-t-il.

Mais cela passe quasiment inaperçu tant la qualité de l'ouvrage attire le regard. Voilà un patrimoine souterrain qui évolue au fil du temps, quand chaque génération développe l'activité et la production et qu'il faut absolument résoudre les problèmes d'espaces. Un travail dont il est impossible de savoir quand il a été exécuté si la mémoire des « mineurs » champenois disparaît. Mais d'année en année, la patine se pose et s'invente selon les endroits pour des dégradés de blancs notamment par les reliefs obtenus avec les coups de pioche ou de marteau-piqueur qui jouent avec les ombres et les lumières. Parfois, quand l'ombre est importante, la craie s'affiche alors sombre pour mieux scintiller quand la lumière revient. Les caveaux pourraient avoir mille ans qu'il serait impossible de faire la différence, à moins d'être un expert et de reconnaître les empreintes laissées par les outils.

Dans un caveau plus particulièrement, quelques dates apparaissent. D'abord il y a celle gravée par Yvon en 1960, tel un architecte qui inscrit l'année de construction, mais dans le fond d'un caveau, là où tel un rite, une habitude, une tradition de la maison, les vendangeurs viennent boire une flûte pour le cochelet. Alors, avec une pointe de couteau, n'importe quel outillage pointu, chacun a le droit, le devoir même, d'immortaliser son passage. En dessous des inscriptions les plus anciennes, un tas de bouteilles rappelle la destination du lieu et un tas de craie, tel un éboulis, dévoile une partie du dur labeur de ceux qui sont à l'origine du lieu. ■

François William