

CHAMPAGNE DELONG *Marlène*

Maison fondée en 1966 par Gérard Delong. Premier pas dans le monde viticole, avec sa femme ils ont acheté ou loué des parcelles, sur 3 communes des Côteaux Sézannais : Allemant, Broys, Sézanne, et y ont planté leurs premières vignes et récoltés leur premiers raisins qu'ils livraient en coopérative.

Mais il leur tenait déjà à coeur de voir l'aboutissement du travail produit toute l'année et de travailler eux-même leurs vins. C'est donc naturellement que le couple a acheté son premier pressoir et sorti ses premières cuvées de Champagne en tant que récoltant-manipulant à partir de 1980. Ce n'est que le début d'une carrière de passion, d'amour du terroir et des bulles.

C'est en 2000, alors qu'ils prennent leur retraite bien méritée que leur fille Marlène s'installe à son tour sur l'exploitation, dotée d'un BTS Viticulture-oenologie et reprend la suite.

Une chose lui manque, la vie qu'elle constate dans son jardin ou ses balades en forêt et qu'elle croyait trouver chaque jour en travaillant dans ses vignes au milieu de la nature.

Alors commence une croisade contre les sols nus, les insecticides, les produits trop importants et certains inutiles... L'étude et la compréhension d'un écosystème qui se suffit à lui-même, certains insectes mangent les nuisibles des raisins, ect...

En même temps une adaptation de toutes les pratiques viticoles afin de mettre en avant la qualité plutôt que la quantité des raisins : modification des systèmes de taille, élimination des bourgeons et brins inutiles... Travaux manuels beaucoup plus importants. La viticulture durable s'installe de plus en plus, la vie est revenue : faune flore, insectes, coccinelles, mais le premier étant le papillon, il fait maintenant office d'emblème dans la nouvelle marque Champagne DELONG Marlène.

La différence oenologique commence à se faire remarquer au bout de quelques années.

Une autre question se pose alors : pourquoi ne pas mettre en avant la typicité de chaque parcelle plutôt que de faire un assemblage de toutes en fonction des cépages? La vétusté des locaux et le manque de place en cuverie...

Alors en 2007 un nouveau bâtiment cave-cuverie-pressoir voit le jour offrant une optique de travail complètement différente avec une gestion et un recyclage de tous les effluents et déchets, utilisation importante de l'eau de pluie...

Et en 2008 l'arrivée de Damien, le conjoint de Marlène, donne une dynamique à l'évolution de la maison. Damien s'occupe de gérer le vignoble et Marlène s'occupe des vins.

A partir de là, chaque parcelle est travaillée au cas par cas, observée, écoutée et soignée si besoin et seulement si, plus d'excès, plus d'abus plus de systématiquement... Des produits agréés en viticulture biologique autant que possible. L'Esprit Nature...

Celui-ci se traduit également en cuverie : très peu de sulfites, pas d'intrants inutiles, des levures et bactéries indigènes, chaque parcelle doit s'exprimer à travers ses vins, toutes sont séparées à la vendange. Ces passionnés du goût et de la découverte vont jusqu'à séparer chaque serre du pressoir pour se retrouver avec une diversité et un choix d'assemblage exponentiel.

Sont donc nées de nouvelles cuvées...

Les vins sont élevés sur lies en cuves inox entre 8 mois et plus de 2 ans et sur lies fines en bouteilles au moins 3 ans. Ils sont ensuite peu dosés pour garder son identité à chacun avec plus de profondeur, de caractère, tout en restant fins et droits.

Du terroir et du naturel... récompensés par une certification "viticulture durable en Champagne" en 2015 et « Haute valeur environnementale » en 2017. Les efforts continuent pour une utilisation au maximum de méthodes alternatives, comme le purin d'ortie en amendement ou en anti-miliou.

Formations et informations constantes sont de rigueur, rester à l'écoute de ses vignes et des ses vins indispensables...