

CHAMPAGNE DAUBY :

Comme *un* petit coquelicot

La voie tracée par Flore Dauby perdue au sein de l'exploitation. L'esprit « Mère & Fille » se retrouve dans de remarquables cuvées.



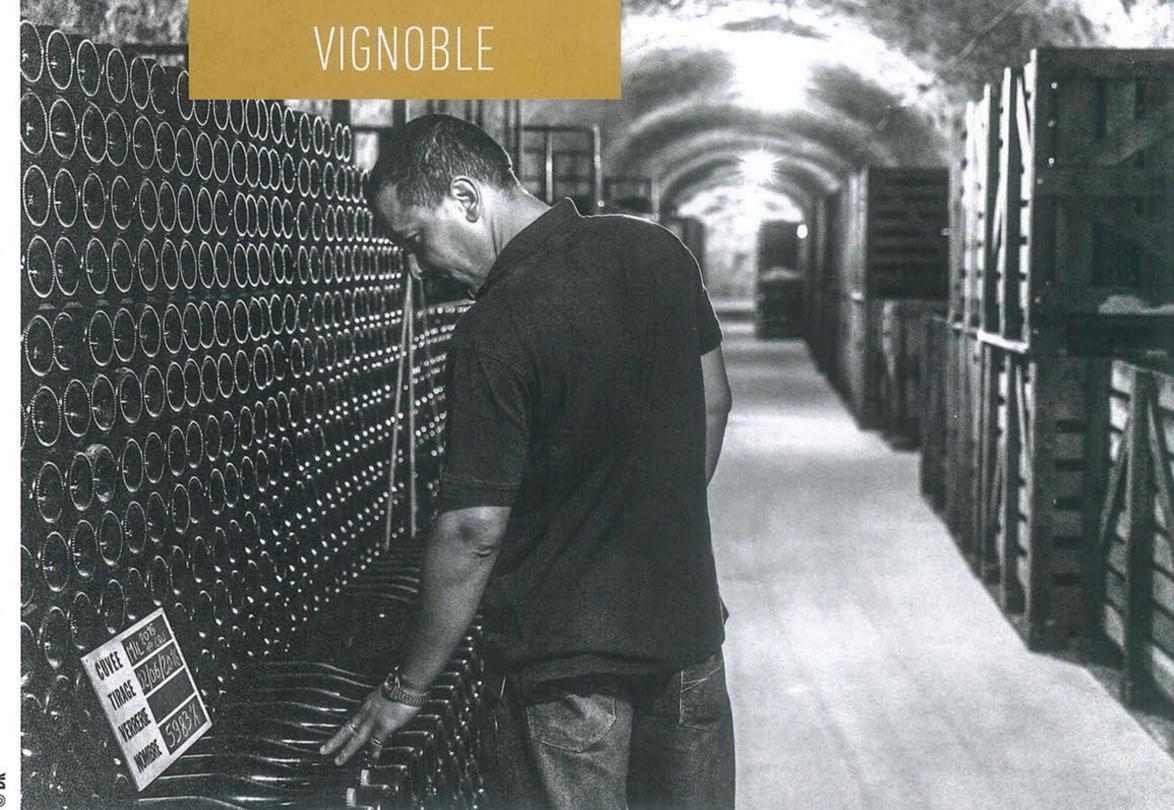
A l'origine du champagne Dauby, il y a la rencontre de deux familles de vignerons, celle de Thérèse Tissier et celle de Guy Dauby. A partir de quelques parcelles héritées de leurs parents et au prix d'un dur labeur, ils se constituent un vignoble parmi les meilleurs coteaux d'Aÿ et de Mutigny.

En 1956, l'aventure commence. Ils acquièrent de petites pièces champenoises en chêne et réalisent leur première cuvée sous leur propre nom. Le couple partage une vision commune : cultiver les richesses naturelles de leur terroir dans le respect de la terre, de la faune et de la flore. Cette philosophie de respect de la vie, de pureté a été transmise aux dirigeants actuels dans une démarche « Mère & Fille ». Si Flore Dauby est hélas disparue bien trop tôt, le nouvel élan qu'elle avait donné demeure présent.

SOIN DU SOL

Emblème du domaine, le coquelicot symbolise cet engagement tourné vers la nature. Cette fleur sert de guide car elle est frêle et vulnérable et pourtant elle est d'une couleur intense, elle embellit les vignes et elle se tient droite, dressée vers le ciel. Aujourd'hui les dirigeants veulent aller encore plus loin en aidant la recherche pour les maladies rares.

Le vignoble du champagne Dauby s'étend sur les secteurs d'Aÿ (1 hectare), Mutigny (5,5 hectares) et Barbonne-Fayel (1,5 hectares) pour un encépagement à un tiers de chardonnay et deux tiers de pinot noir. La famille travaille avec le souci permanent de préserver ses vignes, ses sols et la biodiversité en minimisant l'impact sur l'environnement. L'objectif est de créer des vins d'exceptions aux reflets de leur terroir. Un soin particulier est apporté au sol pour favoriser l'enracinement et la vie microbienne. Les engrais chimiques et les insecticides ont été bannis. L'enherbement est privilégié et les traitements contre les maladies de la vigne sont réduits à leur strict mi-



Teddy Samato :

« Nous avons la volonté d'augmenter les visites et les dégustations »

nimum. Chaque cru, parcelle et cépage sont pressés et vinifiés séparément. De cette diversité naissent autant d'arômes prometteurs pour les assemblages. Tous les ans, une partie de la récolte, qui présente un bon potentiel d'évolution, est conservée en foudre et fûts de chêne. Ces vins de réserve bénéficient d'une micro oxygénation lente et progressive à travers le bois. Ils apportent une assise aux assemblages par leur caractère plus mûr de vins évolués et assurent la complexité et la typicité des cuvées du domaine. La gamme se décline actuellement en huit cuvées auxquelles il convient d'ajouter un savoureux coqueaux champenois blanc.

En général, hors crise sanitaire, ce sont entre 40 et 50000 bouteilles qui sont produites, à 70% pour le marché particuliers français, et à 30% à l'export, principalement vers le Japon, ainsi que la Corée du Sud et Singapour.

INTÉRÊT OENOTOURISTIQUE

Après la disparition brutale de son épouse Flore, Teddy Samato s'est investi totalement sur l'exploitation familiale afin d'y perpétuer les orientations qu'elle avait su mettre en place, notamment sur le plan environnemental. Il est devenu une des pierres angulaires

du domaine aux côtés de Francine, sa belle-mère. Né en Afrique, arrivé dans l'Hexagone à 12 ans, Teddy commence par vivre et débiter ses études en Lorraine. Puis il prend la direction de Montpellier afin de finaliser un Master en Commerce International. Parallèlement, il s'initie aux activités viti-vinicoles auprès de son beau-père, producteur à Cramant.

« En 2001, je me suis retrouvé au pressoir. A l'époque, les vendanges ou le palissage constituaient pour moi des jobs étudiants. En 2006, j'en termine avec les études à la fac, et j'intègre une formation BP REA (Brevet professionnel de reprise d'un établissement agricole), où je rencontre Flore Dauby, et notre histoire commence. »

Une fois le diplôme obtenu, Flore intègre l'exploitation familiale en 2008, tandis que Teddy poursuit l'aventure à Cramant en prenant d'avantage de responsabilités. La jeune femme décide en 2015 de faire prendre un virage vertueux au vignoble : respect de l'environnement, et approche biologique. Teddy s'inscrit dans le processus en venant réaliser des traitements.

Mais lorsque Flore tombe malade, son compagnon met un terme à son implication chez son beau-père,

et vient logiquement prêter main forte sur l'exploitation d'Aÿ. « A son décès, j'ai totalement pris place dans la structure. Je m'efforce de respecter au maximum sa vision. Elle avait opté pour un engagement en HVE et VDC, ainsi qu'une conversion Bio. Et son esprit perdure également dans la méthode de vinification. » Il y a souvent du monde pour visiter l'exploitation, et les producteurs doivent s'organiser pour conjuguer leur travail et l'accueil. « Je dirai que nous sommes victimes de notre succès ! », souligne Teddy Samato. « C'est pourquoi nous avons la volonté d'augmenter les visites et les dégustations au domaine. » ■

