

CHAMPAGNE MAURICE GONEL

Le travail de titan de Nénét la taupe

La cave de la maison Maurice Gonel à Damery a été creusée pour une grande partie dans la pierre par Paul Gonel, dit Nénét, qui s'est passionné pour cet exercice très physique. Plus tard, Guillaume, troisième génération, changera d'outils pour achever l'ensemble, même s'il a de nouveau des projets d'extension.

«**T**out le monde l'appelait Nénét, Nénét la taupe. Car il avait une véritable passion pour la cave qu'il aimait creu-

ser. Cela a commencé dès notre mariage », sourit Lucienne malgré la douleur d'avoir perdu Paul, en avril 2015. Mais le souvenir de son mari remontant la craie avec des godets, chaque jour, blanc de blanc de la tête aux pieds reste doux dans son cœur.

La fondation de la maison de champagne est beaucoup plus ancienne que cette époque où une partie du bâtiment ressemblait à un chantier, à l'entrée d'une mine d'où s'extrayait non pas du charbon noir, mais une craie blanche immaculée dont le seul défaut était d'être trop friable. Qu'à cela ne tienne, le vigneron mineur a trouvé la parade. Ainsi, c'est bien Maurice Gonel qui donne son nom, toujours usité, à la maison en 1931. « À l'époque de mon grand-père, quand il achète la demeure familiale, les caves ne comptent que 40 % de ce qui existe aujourd'hui, peut-être un peu moins. Mais c'était suffisant pour lui », reconnaît Guillaume Gonel, la troisième génération qui dirige aujourd'hui l'exploitation.

Mais en 1977, alors que Paul et Lucienne se marient, Nénét la taupe naît. « Juste après le mariage, il commence à creuser la cave pour l'agrandir. Il fallait surtout de la place pour faciliter le travail, réaliser des tâches pour l'élaboration du champagne, mais aussi pour le stockage des bouteilles, à un degré moindre. Son premier souci a été de creuser le monte-charge. Chaque mois de janvier, il ne faisait quasiment plus que



ça. Mais l'été aussi, c'était ses vacances, nos vacances », insiste Lucienne.

Alors que d'aucuns, quand les mois les plus chauds arrivent, se parent d'une ombrelle, d'un transat, de lunettes de soleil et de crème solaire, Nénét préfère le casque, la pioche, la pelle et l'huile de coude. « C'était son plaisir, c'est comme ça, il aimait vraiment ça. »

Pourtant, le travail est harassant. « Cette craie à Damery est extrêmement friable.

Mais avec la pioche, il faut tout de même taper dur. Il ne faut pas croire que c'est facile. Et quand on creuse un mètre ou plus, il faut ensuite étayer et couler le béton pour éviter les écroulements, explique Guillaume, en bon héritier de ce travail de mineur. Il y avait un ouvrier pour l'aider la plupart du temps, tout de même. »

En 2000, alors que le millénaire a basculé, Nénét souhaite vivre une autre passion, celle de la pêche. Cette fois, il passe du sol à la surface où il espère bien taquiner le gou-

jon. « Nous avons acheté un étang à Dormans. Cela a pris le dessus sur la cave. Mais en fait, il entretenait plus le terrain qu'il ne pêchait. Un travail beaucoup moins salissant que la craie », livre Lucienne Gonel.

Huit ans plus tard, avec Guillaume, il reprend du service. « C'était le 4 janvier 2008. On a creusé au total vingt mètres de galerie. Ce jour-là on a commencé à compter les bennes, pendant un an jour pour jour. En additionnant le tout, on arrive à 600 tonnes. C'était énorme comme volume. De la craie mise dans une remorque dans la cour. Sur l'ensemble de la cave, mon père a retrouvé dix-sept puits creusés au fil des siècles par les habitants. L'un d'eux qui était rempli de terre, a été vidé et s'est écroulé. d'autres étaient rebouchés et mon père a rebouché les derniers. Il a retrouvé une poterie ancienne qui a été offerte à un ancien salarié mais aussi une mâchoire de cheval et surtout un obus. Comment est-il arrivé là ? C'est un mystère, s'interroge-t-il encore. Au total, mon père a creusé cent mètres. »

C'est énorme surtout en considérant la friabilité de la matière extraite. « Il fallait vraiment y aller petit à petit sur une largeur de plus de deux mètres. Certains endroits étaient encore plus difficiles et problématiques car la craie n'était plus friable mais ressemblait vraiment à de la grève. Il s'est adapté et l'on s'est adapté ensemble au type de craie. C'était un vrai

métier de maçon. » Il aurait pu ajouter de titan.

Alors que le cheminement de cette cave forme un carré, il a su rejoindre les galeries sans décalage ou presque. « Il n'y a pas quinze centimètres, c'est incroyable », répond fièrement Guillaume Gonel.

Quand ils ont eu le plaisir de poursuivre ensemble ce travail ou cette passion, c'est la maîtrise totale. Les gestes des uns et des autres sont bien rodés. « Sur une semaine par exemple, on avançait parfois d'1,60 mètre du lundi au jeudi. Le vendredi était consacré au coffrage puis le

béton était coulé. Le lundi matin, il fallait décoffrer et creuser à nouveau. C'était bien réglé. »

Paul avait repris la maison de champagne en 1972, après le décès de Maurice. Guillaume arrive comme salarié en 2000 puis avec ses parents ils créent une EARL. Lucienne reprend la tête de l'exploitation en 2015 suite à la disparition de son mari avant de transmettre à Guillaume à l'aube de cette année.

Lucienne, qui est si attachée à tous ces souvenirs, ne regrette pas un instant cette transmission. Elle prend une retraite bien méritée. Alors, comme pour mieux accepter ce changement, elle déclare à qui veut bien l'entendre : « J'ai le droit de travailler 15 heures par semaine. » Comme pour s'excuser d'être sans doute moins présente au sein de l'exploitation.

Car le métier de récoltant-manipulant n'est pas si simple tant il comprend de fonctions. Il y a bien sûr le travail de la vigne.

La maison Maurice Gonel cultive moins de quatre hectares sur Damery. Et puis, il y a la vinification. Et à ce propos, c'est une fois de plus le mot passion qui colle le mieux à l'exploitation. « Mon père a été passionné par le vin rouge. Il s'est spécialisé dans cette élaboration et m'a transmis cet attachement à cette pratique », insiste le chef d'exploitation. C'est aussi une raison de plus de pousser les murs de cette cave.

Un même virus, la jeunesse toujours présente, Guillaume est le digne descendant de Paul puisqu'il a un projet qui finit presque comme une obsession. « J'ai un projet d'agrandissement pour que la cave puisse accueillir des gyro-palettes. » Car si la cave est aussi un attachement à la tradition, un écrin de prestige pour le vieillissement des bouteilles de champagne, la modernité n'est pas rejetée par le récoltant-manipulant, au contraire. Il ne vit pas seulement dans le souvenir du grand-père et du père mais compte bien s'affirmer aussi et apporter ses ambitions, sa vision d'un futur de viticulteur.

Cette année, la cuvée compte 20 000 bouteilles. « Nous avons en stock dans la cave environ 80 000 bouteilles. Mais en plus des bouteilles, ce sont 80 hectolitres de vin rouge qui sont vendus au commerce pour l'assemblage afin d'élaborer du champagne rosé. Nous comptons aussi de petites maisons de champagne comme clients pour ce vin rouge. C'est vraiment une passion qui m'a été transmise aussi par mon père. C'est un autre métier que celui qui concerne le champagne. La vinification est différente. J'aime vraiment réaliser ce travail. Il faut sélectionner les bonnes vignes, passer en tonneaux, c'est franchement très intéressant. Mon père était reconnu pour cette production », rend-il hommage.

Lors de la visite de la cave, les bouteilles s'alignent contre les

parois. Difficile de découvrir les coups de pioches

marquant la craie. « Nous avons mis un enduit car c'est trop friable, à part quelques rares exceptions. En revanche, il est facile de voir comment la voûte en béton a été mise en place. » Les marques du coffrage resteront pour l'éternité comme une empreinte d'un savoir-faire. Pour plus de solidité, la paroi a

été entamée pour accueillir et stabiliser la voûte. Des professionnels n'auraient pas fait mieux.

Guillaume va donc bientôt reprendre la pioche. Dans ce carré qui forme la cave, il y a des trouées possibles, pourquoi ne pas rejoindre les deux galeries par le centre. « Je n'ai pas défini la date de reprise des travaux, mais cela se fera c'est sûr », promet-il.

Le sous-sol de Damery réserve malgré tout peu de caves creusées dans la craie, compte tenu de la situation géographique de la cité champenoise. Mais là où les hommes ont pu, alors ils ont déployé leur imagination, leur savoir-faire, leur volonté et leur courage pour offrir à leur production l'espace idéal à son épanouissement, à un vieillissement propice à exprimer un caractère.

Digne successeur de son père, Guillaume n'en manque pas pour poursuivre des travaux de mineurs. Il sait qu'il lui faudra piocher aussi dans ses forces pour mener à bien ses projets d'extension. ■

François William

Lucienne Gonel mesure le travail passionné de Paul, celui qui a partagé sa vie durant de longues années.

