



# Chez Goyard, tout est bon dans le raisin

Yann Tourbe Tout est bon dans le raisin! Le jus, bien sûr. On est en Champagne, après tout, et les près de 34000 hectares de vignes que compte l'appellation ne sont pas là pour faire de la figuration. Mais, et après? Une fois qu'on a extrait le jus qui donnera les vins clairs, puis les champagnes issus de cette vendange 2022 qu'on inonde de superlatifs, que fait-on du reste? Parce que, tout est bon dans le raisin, cela veut dire aussi les pellicules, les rafles, les pépins, les restes de pulpe et de jus restés dans les baies pressurées, parce que le pressurage champenois limite l'extraction de matière pour obtenir des jus technologiquement très propres et le plus clairs possibles.

## Trois quarts des aignes de l'appellation

Depuis 1993, le cahier des charges de l'appellation précise que, pour 160 kilos de raisin, on obtient 102 litres de jus. Restent donc 58 kilos d'aignes. Et ce sont ces aignes, qu'on sort à la pelle du pressoir, qu'il faut faire passer du statut de déchet (ou d'effluent, si on veut le dire proprement) à celui de coproduit. Ça, c'est le travail des distilleries, comme Goyard. Dans

l'Aube, on connaît aussi Moutard, à Buxeuil (notre édition du 21 janvier 2020), mais la centenaire d'Aÿ-Champagne, propriété de Cristal Union, est incontournable dans l'appellation : elle recueille trois quarts des aignes du vignoble à la vendange. Cette année, par exemple, Goyard en a traité 95000 tonnes, soit les résidus de pressurage de 262000 tonnes de raisin, pour les transformer en polyphénols, en pellets pour l'alimentation animale, en alcools de base pour la production de carburant et en tartrate de chaux. Un effort logistique intense, d'autant qu'une partie (les pépins) doit être traitée au plus vite, sous peine de perdre les précieux antioxydants qui en sont extraits. Et pourquoi Goyard ne pousse-t-elle pas sa logique jusqu'à transformer elle-même ses polyphénols? Elle en est, après tout, le premier producteur mondial (6000t de pépins cette année), grâce à une vendange réalisée avant qu'ils ne soient intégralement consommés par la maturation des baies. C'est qu'il ne faut pas entrer en concurrence avec ses clients. Une fois extrait tout ce qui pouvait l'être, les effluents finaux de la distillerie sont assez

riches en potasse et en oligoéléments pour finir en amendements. Le summum de l'économie circulaire, en quelque sorte, avec le retour de la matière à la terre qui l'a vue naître.

## Toute une gamme de spiritueux

Mais Goyard, c'est aussi toute une gamme de spiritueux, avec un impressionnant chai de vieillissement rempli de 1900 fûts de chêne et une production annuelle de 200000 bouteilles par an, dont 85% de ratafia, 10% de marc et 5% de fine. À quoi il faut ajouter 15000hl d'eaux-de-vie de vin en vrac, essentiellement destinées à l'export vers l'Europe du Nord (brandy), avec une demande croissante pour servir d'alcool de base pour des vodkas ou des gins. Le tout dégage 17M€ de chiffre d'affaires par an. Toute une économie des coproduits greffée à l'économie champenoise. Rien ne se perd... ■