

A man in a plaid shirt and apron is working in a cellar. He is looking down at something in his hands, possibly a tool or a piece of equipment. The background shows large metal tanks and a gauge. The foreground shows several wooden wine barrels with metal hoops.

Entre tradition et biodynamie, Benoit Marguet amplifie les énergies positives

Par Jean Batilliet

Installé à Ambonnay dans la Marne, Benoit Marguet a repris l'affaire familiale en 2008 avec la volonté d'y apposer son empreinte. À 40 ans, il appartient à cette jeune génération de vignerons champenois se convertissant progressivement à la biodynamie. Sans négliger d'autres pistes évolutives et naturelles.



Le vigneron d'Ambonnay travaille sous bois avec 250 barriques et deux foudres.

Il est à l'image de la maison qu'il a co-crée. Distingué, serein et exigeant. Son exploitation de vieilles vignes compte sept hectares à Ambonnay et un dans la commune voisine de Bouzy, avec un encépagement assez atypique dans ce secteur puisqu'il se compose de 42% de vignes plantées en chardonnay sur les sols fins et de 58% de pinot noir sur les sols plus profonds.

« J'ai un parcours un peu particulier », reconnaît Benoit Marguet, représentant la cinquième génération d'une famille de vignerons de la côte des Noirs. Après des études secondaires au lycée Saint-Joseph dans la cité des sacres, le jeune homme obtient un brevet de technicien agricole viticulture-œnologie au lycée viticole d'Avize puis un diplôme universitaire de l'élaboration, du droit et de l'économie des vins de Champagne (Duedec) à Reims. En 1995, il quitte la France pour l'Etat de Washington, aux États-Unis où il passera un an.

« J'ai eu la chance de travailler avec Paul Hobbs, qui est le Michel Rolland de la Californie. Le domaine avait de hautes exigences qualitative et déjà quelques pratiques en culture bio. Avec humour, les Champenois me disaient que j'allais leur faire découvrir quelques ficelles ! En fait, j'ai découvert un univers du vin très concurrentiel et une équipe qui s'interrogeait sans cesse. Là-bas, j'ai notamment appris la vinification en fût dans la perspective de vins de créateur. »

De retour en France pour accomplir ses obligations militaires, Benoit Marguet se retrouve sommelier au mess central des officiers à Paris, place Saint-Augustin, où sont reçus les hauts gradés du monde entier, les ministres de tutelle et certains chefs d'Etat. « J'en garde de bons souvenirs et j'ai été marqué par les codes de bienséance et les dégustations de vins exceptionnels. »

Par la suite, Benoit Marguet passera dix ans au sein du Groupe des jeunes du Syndicat général des vignerons. Dès 1999, il effectue des stages en géobiologie, en techniques énergétiques et en biodynamie, en particulier chez Jean-Pierre Fleury, dans l'Aube.

Les rencontres, les échanges réguliers à travers la France avec des spécialistes de tous les milieux et de tous les horizons aiguisent sa réflexion et l'évolution de ses choix, aujourd'hui encore. « Le bio est avant tout un partage vrai et participatif entre professionnels, un état d'esprit. »

“ Le bio est avant tout un partage vrai et participatif entre professionnels, un état d'esprit. ”



Pour Benoit Marguet, le cheval est « un animal spirituel ». Le vigneron possède deux ardennais appartenant à l'une des plus anciennes races de chevaux de trait.

« Goods vibrations »

Fort de cette solide expérience, Benoit Marguet s'inscrit naturellement dans une voie d'avant-garde. « Depuis 2009, le vignoble a entamé sa conversion officielle et progressive à la biodynamie avec la certification Demeter. »

Les chevaux travaillent les sols sur le domaine depuis 2010. Pas seulement sur une parcelle mais sur l'ensemble de l'exploitation. « Le sol peut recevoir la même considération que la plante. »

De nouvelles approches en phytothérapie et aromathérapie participent aussi à la revitalisation du terroir. « Il faut comprendre que tout est interconnecté, que toutes les énergies de vie entre la terre et la plante communiquent entre elles. C'est une notion fondamentale de terroir, mais invisible et souvent incomprise. »

Par exemple, les plantes agissent avec les abeilles pour signaler la présence de pollen sur leurs fleurs. Ces signaux électromagnétiques sont envoyés un peu comme du Wifi basse fréquence. Cependant, de tels échanges sont inhibés par les désherbants et autres produits chimiques qui, par ailleurs, stérilisent et standardisent le terroir... Benoit Marguet, lui, laisse « sa libre expression au sol qui revêt parfois un aspect champêtre ».

« Tout est harmonie entre le végétal, le minéral et l'animal, assure-t-il. Le cheval est un animal télépathique. Il apporte beaucoup plus qu'on ne l'imagine. »

Intuitivement, sa démarche se poursuit dans les celliers avec des vinifications naturelles, sans produits œnologiques et très peu - voire pas - de sulfites. « J'accompagne les vinifications sous bois de chaque lieu-dit. Les élevages sont longs. Pour simplifier, disons que la naturopathie remplace l'œnologie. Mais en réalité, je vais bien plus loin que cela. »

Tandis que le millésime Amboniacus se reflète en blanc et en rosé - une autre spécialité du domaine, les premières cuvées de lieux-dits sortent déjà des caves : Les Crayères, Les Bermonts... Les cuvées de crus suivront bientôt. Et le Sapience 2006 deviendra prochainement la première cuvée de prestige certifiée bio, grâce aux raisins exceptionnels de proches vignerons. Benoit Marguet élabore cette véritable nouveauté dans les cuvées d'exception avec son ami Hervé Jestin, œnologue consultant. Sapience se veut un voyage fait d'émotions et un univers à part entière. « Une énergie subtile, une présence qui nous interroge et replace le vin au cœur de ses origines, de ses raisons d'être. »

Le vigneron estime que le champ des possibles est immense. « On connaît encore très peu de choses sur les fonctionnements du vivant. C'est fascinant... » ■

Champagne Marguet Père & Fils,
1, place Barancourt, 51150 Ambonnay.
www.champagne-marguet.fr