

**Portrait** → Plébiscité par les critiques, Erick de Sousa est un brillant récoltant manipulant qui, entre modernisme et tradition, donne à son champagne toute la force du terroir.

# Erick de Sousa : la force du terroir

## Des origines portugaises

«Mon grand père est venu en France avec les contingents portugais lors de la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale. Revenu de la guerre, il a vu que son affaire au Portugal avait périclité. Il est donc retourné en France, à Avize, avec son épouse. Travaillant dans les vignes, il a chuté d'une charrette et a succombé à son traumatisme, à l'âge de 29 ans.

Son épouse est restée seule, élevant 4 enfants, dont mon père, âgé de 6 mois. C'était l'entre-deux-guerres, les temps étaient durs».

Antoine de Sousa, père d'Erick, travaille dans les vignes dès l'âge de 14 ans. Dans les années 50, il se marie avec Zoémie née Bonville, fille de vignerons d'Auger. Ils exploitent un vignoble et vendent leur propre champagne. Ce sont des gens qui ont durement vécu les crises, ils connaissent la valeur de la terre et l'exploitent dans un esprit d'exigence et un sens des valeurs.

## Les vieilles vignes

Né en 1963, Erick de Sousa fait ses études au lycée viticole. Il travaille trois ans avec son père avant de reprendre l'exploitation.

«J'ai travaillé à ma façon conciliant les techniques de l'œnologie moderne et certaines traditions familiales.

On avait la chance d'appartenir à la catégorie des grands crus, ça devait orienter notre stratégie : miser sur la qualité.

J'aurais pu arracher nos vieilles vignes pour accentuer le rendement. Mais j'ai décidé de ne pas le faire, car on ne fait pas la course au volume mais la course à la qualité».

Ainsi, dès 1988, une cuvée de prestige «vieilles vignes» est réalisée. C'est la 1<sup>ère</sup> fois dans l'exploitation que les vieilles vignes sont vinifiées séparément.



«C'est anormal de devoir mettre une tenue de cosmonaute pour travailler la vigne»

«Je trouvais que c'était une belle cuvée, j'ai donc voulu la présenter dans les guides et les concours pour voir si elle plaisait ou non. Effectivement, elle a intégré les guides et a été primée. Et c'est ainsi qu'on a commencé à se faire connaître, à attirer des nouveaux clients et des importateurs étrangers».

## Les tonneaux

Durant ses premières années d'exploitation, Erick de Sousa développe son vignoble et sa clientèle. Mais il concentre aussi ses efforts sur la qualité : «À l'époque, les gens abandonnaient les tonneaux car ils considéraient que c'était trop de travail. Mais je constatais que Krug et Bollinger continuaient de travailler en tonneaux. Ça m'a

donné envie d'en faire de même, avec mes vieilles vignes».

Le résultat obtenu fait l'objet d'une cuvée prestige qu'il teste auprès des professionnels.

«Dans les guides, on a marqué des points... Dans les concours, on est passé de médaille d'argent à médaille d'or... La production s'est donc bien améliorée.

En plus, j'ai communiqué auprès de mes clients en mettant en avant toutes nos récompenses».

## Le sens du marketing

Erick de Sousa sait qu'il ne suffit pas de faire un grand champagne, encore faut-il que cela se sache.

Ce récoltant manipulant fait preuve d'inventivité et se dote d'outils marketing modernes qui favorisent sa notoriété.

«Dans la mesure où nous réalisons des champagnes de gastronomie qui accompagnent très bien la grande cuisine, nous avons réalisé pour nos clients des fiches recettes.

Ces fiches présentent les hôtels et restaurants avec lesquels nous travaillons, elles comportent des recettes écrites par les chefs de ces établissements.

C'est une démarche à laquelle nos clients sont sensibles, ils constatent ainsi qu'un certain nombre de bons restaurants étoilés Michelin nous font confiance».

## La biodynamie

Pour travailler la vigne, Erick de Sousa a également adopté une technique respectueuse de l'environnement qui évite l'utilisation des produits chimiques.

«Ça me dérangeait de devoir mettre un masque, des gants de protection. Franchement, c'est anormal de devoir mettre une tenue de cosmonaute pour travailler la vigne sous les fortes chaleurs.

J'ai alors pensé à la biodynamie. J'avais lu sur le sujet et questionné des vignerons d'Alsace et de Bourgogne. Certains me disaient «C'est formidable, plus besoin de désherbants, ni de produits chimiques !»

J'ai donc décidé de faire un essai sur 2 hectares de vieilles vignes, avec l'aide d'un spécialiste : François Boucher.»

Essai réussi. La technique utilisée respecte l'environnement, protège la vigne et, surtout, elle permet d'obtenir une production d'une qualité supérieure qui donne la primauté au terroir.

«Le Champagne est unique au monde en raison de son sous-sol et de son climat. Avec les désherbants et les tassements du sol, la vigne a de moins en moins de caractère. Par contre, avec la biodynamie, vous gardez votre sol vivant et vous préservez les qualités de votre vigne». Aujourd'hui, Erick de Sousa a une moitié de vigne en bio et l'autre en biodynamie. Il a la satisfaction de recueillir le meilleur de la terre tout en la préservant le mieux possible.

«J'ai hérité de mes parents d'une terre propre. De la même manière, je transmettrais à mes enfants une belle vigne...»

## HUGUES FOURMENT

Biographe des entreprises et des particuliers  
Tél. 06 72 11 45 86  
www.biographie.wordpress.com  
Mail : mentfour@free.fr

## Erick de Sousa en images...



### Les tonneaux

«Quand j'ai acheté mes premiers tonneaux, j'ai fait peur à mon père. Ayant commencé avec les foudres et les tonneaux, il savait que c'était beaucoup de travail... »



### Les enfants

«J'ai 3 enfants : 2 filles et 1 garçon. Je suis content de voir que ma fille aînée ait choisi de plein gré le lycée viticole. En plus, ma 2<sup>ème</sup> fille veut suivre le même parcours. Ça ne les a pas découragé du métier de passer la charrue ! »

### Les voyages

«Nous voyageons en famille pour passer plus de temps ensemble.»



**La cuvée des Caudalies**  
«C'est une cuvée spéciale, un grand cru 100% chardonnay «Vieilles Vignes» vinifié en fût de chêne et traité par la biodynamie.»