

PRESIÓN NATURAL

PRÁCTICAS SOSTENIBLES, VINOS ORGÁNICOS O BIODINÁMICA;
AGRICULTORES Y BODEGUEROS DE LA REGIÓN DE CHAMPAGNE
APUESTAN POR LA INNOVACIÓN Y EL RESPETO AL PLANETA
PARA RENOVAR LA PRODUCCIÓN DE SU ICÓNICO ESPUMOSO

TEXTO: Bryan Pirolli FOTOS: Léo Delafontaine

BUBBLING UNDER

AS CHAMPAGNE PRODUCERS WORK TO REDUCE THEIR CARBON
FOOTPRINTS, BIODYNAMIC AND ORGANIC MAKERS COME TO THE
FOREFRONT IN THE ÉPERNAY REGION'S RECENT GREEN CONVERSION





El director de la bodega Leclerc Briant, Hervé Jestin, se ha convertido en uno de los mayores defensores en la región de Champagne de la aplicación de la biodinámica como herramienta para la producción sostenible. La zona vive una revolución gracias a iniciativas como la suya. Hervé Jestin – head of the cellar at Leclerc Briant in Épernay and something of a pioneer – advocates biodynamics in Champagne production

Hervé Jestin pasa una varita por encima de una botella verde y reluciente de champán, como si estuviera haciendo magia. Es el director de Leclerc Briant, en Épernay (a poco más de media hora de Vatry y Reims), una bodega que aplica la biodinámica a la producción teniendo en cuenta la naturaleza, las piedras, los ciclos lunares y una antena Lecher, un dispositivo poco convencional que se usa en electrónica para detectar campos energéticos. Al medir la energía de la botella, sonríe. Parece que los niveles son buenos. Es posible que Hervé tenga algo de mago, pero sus vinos biodinámicos son parte de un movimiento ecológico mayor, que se está imponiendo en la región francesa de Champagne. Aunque muchos no lo sepan, estos vinos han sido poco respetuosos con el medio ambiente hasta ahora. En 2015, la

Unesco otorgó a las casas o bodegas de champán el estatus de patrimonio mundial, pasando por alto los residuos urbanos y el plástico que se utilizaba para enriquecer la tierra de los viñedos en los años 90. Tampoco se prestó atención a los efectos del calentamiento global en las cosechas, que cada vez son más tempranas a medida que aumenta la temperatura. Sin embargo, productores como Hervé han comenzado a aplicar las ideas que van surgiendo en toda la región para adaptar el sector a nuevas realidades. Leclerc Briant es una bodega independiente, lo que le permite a su equipo explorar diferentes prácticas biodinámicas. “Tengo la suerte de poder experimentar directamente con la naturaleza”, expresa Hervé. Tras el ejemplo de las pequeñas, las bodegas más grandes ya están también cambiando sus procesos.

As he waves a curious-looking wand over a bottle of Champagne, a glittering green crystal next to it, Hervé Jestin seems to be working magic. Outside, the hills of the quiet town of Épernay roll with rows of empty trellises awaiting spring shoots, while the previous years’ harvests age in chalky caverns underfoot. Hervé, the head of the cellar at Leclerc Briant in Épernay, espouses biodynamics in Champagne production, working closely with nature, stones, lunar cycles and a very untraditional Lecher antenna – a device used in electronics to detect energy fields, which he has adapted for winemaking. He measures the bottle’s energy and smiles. The levels are good.

Hervé may be something of a wizard, but his biodynamic wines are part of a larger green

movement in the Champagne region aiming to clean up the luxury item that, unknown to most, has rarely been environmentally friendly. In 2015, Unesco gave heritage status to Champagne houses, but made no mention of the urban waste and plastic used to enrich vineyard soil through the 1990s. Nor did Unesco address global warming’s effects on harvests, which arrive earlier as temperatures rise. However, at a time when this area is opening up more than ever, with direct flights from Madrid to Vatry airport, behind the scenes, producers such as Hervé are adopting ideas bubbling up throughout the region to adapt the industry to new realities. As Leclerc Briant is an independent house, Hervé is able to explore unusual practices. “I have the good fortune to be able to experiment with nature

**“NO SE TRATA
SOLAMENTE
DE TENER**

UN VINO ECOLÓGICO
PARA CONSEGUIR LA
CUOTA DE MERCADO.
TIENES QUE CREER
EN ESTO”





“IT’S NOT JUST HAVING A ‘GREEN’ WINE TO GET THE MARKET SHARE. IT HAS TO BE SOMETHING YOU BELIEVE IN”

Thibaut Le Mailloux, director de comunicación de Comité Champagne, representa a unos 16.320 productores entre bodegas y agricultores. Para él, cualquier paso hacia la producción sostenible es positivo. “Siempre hemos sido una región sin miedo a innovar”, asegura. Incluso hay experimentos para crear variedades de uva que podrían contrarrestar los efectos del calentamiento global. El Comité creó la etiqueta Viticulture Durable en Champagne (VDC), reconocida por el gobierno francés en 2015, para subrayar los esfuerzos por una producción sostenible. Más del 12% de los viñedos locales ya la tiene, y el 2% ha logrado la denominación de “orgánicos”. Esta certificación es otra de las muchas que los consumidores pueden encontrar en las botellas, así como “biodinámico” e incluso “vegano”.

Junto al sello VDC, la bodega independiente AR Lenoble fue la segunda en recibir otra etiqueta del gobierno, la ‘Haute Valeur Environnementale’. Sus vinos son un claro ejemplo de que la sostenibilidad no está reñida con la calidad. Christian Holthausen, uno de los 11 miembros del equipo, cree que es importante analizar las certificaciones. “No se trata solo de tener un vino ecológico para conseguir la cuota de mercado. Tienes que creer en ello”, dice. Anne y Antoine Malassagne, los hermanos propietarios de AR Lenoble, garantizan la biodiversidad y la utilización de fertilizantes sin productos químicos.

Los esfuerzos no están exentos de dificultades, ni son completamente nuevos. Sylvie Ruffin se hizo cargo del negocio de su difunto esposo,

Izda.: el director de comunicación de Comité Champagne, Thibaut Le Mailloux; arriba: Sylvie Ruffin, pionera en la producción orgánica desde los 70. Left: Thibaut Le Mailloux, is an ambassador for 16,320 Champagne producers. Above: Sylvie Ruffin has produced organic Champagne since the 1970s

directly,” he says. But it’s not just small houses raising the bar.

Thibaut Le Mailloux, communications director at Comité Champagne, acts as an ambassador for Champagne producers, some 16,320 growers and houses. He sees any step towards sustainable production as positive, be it Hervé’s biodynamic approach or less ambitious ones. “We have always been a region that is not afraid to innovate,” he says. There are even experiments to create new grape varieties that could counter global warming’s effects. The Comité created a label, recognised by the government in 2015, called ‘*Viticulture Durable en Champagne*’ (VDC) to acknowledge sustainable efforts. More than 12 per cent of Champagne’s vineyards earned it

– compared to around 2 per cent that were labelled ‘organic’. The certification joins a growing list of labels consumers find on bottles, including ‘biodynamic’ and even ‘vegan’.

Along with the VDC label, the independently owned house AR Lenoble was also the second to secure yet another government label, ‘*Haute Valeur Environnementale*’. AR Lenoble wines strive to illustrate that sustainability doesn’t mean sacrificing quality. Christian Holthausen, one of 11 people on AR Lenoble’s team, says the certifications are important to discuss. “It’s not just having a ‘green’ wine to get the market share. It has to be something you believe in,” he says. Anne and Antoine Malassagne – the siblings who own AR Lenoble – ensure that biodiversity and



*Dcha.: el bodeguero Christian Holthausen, del equipo de AR Lenoble, reconocida por sus esfuerzos en favor de la producción ecológica
Right: Christian Holthausen, one of the 11-strong team at AR Lenoble, supports efforts to label wines according to their production method*

*Las bodegas de Champagne Leclerc Briant, AR Lenoble e Yves Ruffin se pueden visitar y ofrecen catas y tours en diferentes idiomas
Champagne producers Leclerc Briant, AR Lenoble and Yves Ruffin receive visitors and offer tastings and tours in different languages*

Yves Ruffin, y obtuvo la etiqueta orgánica en 1971, cuando aún se consideraba cosa “de hippies extranjeros”. Su champán no ha fallado, incluso cuando las cosechas sí lo han hecho. “Durante los diez años que estuve a cargo, tres fueron realmente malos. En 2012 solo pude conservar el 30% de la cosecha”, nos cuenta. Aun así, habiendo construido una base leal de clientes con mentalidad orgánica, ella persiste con pasión.

A Thibaut Le Mailloux le gustaría que un mayor número de productores y agricultores se sumaran a este tipo de prácticas ecológicas en los próximos años, independientemente de la certificación que elijan. Desde 2003, la huella de carbono de cada botella, incluido el envase, se ha reducido un 20%, un aliciente que ayuda a mantener la

esperanza. Igual que Sylvie cuando apostó por los orgánicos en los años 70, Hervé podría estar ahora adelantándose a su tiempo. Sin embargo, para él resulta lógico que escuchar a la naturaleza sea la forma más adecuada de avanzar. Según el productor, la mejor prueba está en el interior de las botellas de nueva generación de Leclerc Briant, ideadas bajo su dirección. Como sugiere su futurista antena Lecher, literalmente exudan energía, además de unas condiciones excelentes. Ya sea mediante la biodinámica o no, las fuerzas ecológicas están funcionando en la región de Champagne. “El champán es para mí una bebida prácticamente sagrada, siempre que los procesos sean respetuosos con el cliente y con el medio ambiente”, dice Hervé. Y eso es algo por lo que merece la pena brindar, ¿verdad? ■

using non-chemical fertilisers, among other practices, are at the forefront of production. Such efforts, however, are not without difficulty. Nor are they entirely new. Sylvie Ruffin took over her late husband’s house, Yves Ruffin, earning the organic label in 1971, when organic produce was the stuff of hippies. And her Champagne hasn’t wavered, even if her harvest has. “During my ten years taking over, I had three very bad years. In 2012 I only had 30 per cent of my harvest,” she says. Still, having built a loyal base of organically minded clients, she persists, and passionately, despite the challenges of organic farming.

Thibaut Le Mailloux says he hopes more producers adopt sustainable practices, no matter which certification they choose. Since 2003, the

carbon footprint of a bottle, including packaging, has reduced by 20 per cent, so hope is on the horizon. As Sylvie was with organics in the 1970s, Hervé may one day be someone the mainstream makers follow. Still, he says he believes listening to nature is the best way forward, despite what sceptics think. The proof, he suggests, is in Leclerc Briant’s new-generation bottles, created under his guidance. And, as his Lecher antenna shows, they exude energy and brilliant flavours.

Whether biodynamic or not, green forces are at work in the Champagne region. “Champagne for me is a nearly sacred beverage,” Hervé says, “as long as the processes are respectful of the consumer and of the entire environment.” And that’s something anyone can raise a glass to, no? ■