

# L'union ÉCO



Retrouvez l'actualité économique de votre région sur nos sites

## L'ESSOR DES SPIRITUEUX CHAMPENOIS

La production de ratafia champenois a plus que doublé au cours de ces trois dernières années, portée par plus de 400 opérateurs. Si le nombre de distilleries a augmenté, la diversité des spiritueux proposés s'est également étoffée.

**PAGES II & III**



Aurélien Landy



L'édito de Julien Bouille

### L'art de raboter le superflu sans détricoter le nécessaire

Saviez-vous que le BER va être intégré dans les ZFRF ainsi que les ZRR et les ZorCoMir ? Nous vous épargnerons l'énumération de ces acronymes mais sachez qu'il s'agit d'une nouveauté apportée par la loi de finances 2024 qui rebat les cartes des aides aux territoires à revitaliser. Ce jargon est l'illustration de la complexité administrative qui corse nos vies et l'activité économique. Tant est si bien que l'on se demande parfois si l'objectif ultime de tout cela – nous protéger et nous servir – peut être vraiment atteint. Ne dites pas que nos gouvernants n'en ont cure. Bercy a lancé, à la fin de l'année dernière, une grande consultation des entrepreneurs pour qu'ils forment leurs vœux de simplification. Bruno Le Maire en a présenté les conclusions le 24 janvier dernier. L'info a été noyée dans l'actualité de la colère des agriculteurs qui, soit dit en passant, ne demandent qu'à faucher textes, règlements et normes que les fonctionnaires ont tendance à trop semer, estiment-ils. Au cours de la consultation 29 046 participants ont écrit 5 447 propositions qui ont fait l'objet de 734 276 votes. Sont plébiscitées des mesures demandant davantage de contacts, y compris oraux, avec l'administration, le développement de guichets uniques, la simplification des démarches liées à la gestion des entreprises, ou la lutte contre l'empilement des règles. Évidemment, quand vous demandez aux patrons d'écrire au père Noël, ils se lâchent parfois. Certains réclament la suppression de la médecine du travail, la réduction des 3 mois des indemnités chômage ou l'annulation du projet de facture électronique. Bercy devra donc réussir à raboter le superflu, sans détricoter le nécessaire. Tout un art dont on nous promet la maîtrise depuis 60 ans, de la « calamité » administrative à laquelle voulait s'attaquer Pompidou au « choc de simplification » annoncé par Hollande et dont on n'a jamais perçu l'onde.



**FISCALITÉ**  
Un expert-comptable et un notaire décryptent la loi de finances 2024  
**PAGE IV**



**REIMS**  
La repreneuse de l'usine Parchimy explique sa stratégie  
**PAGE XII**



Le ratafia champenois est un spiritueux obtenu à partir d'ajout d'eaux-de-vie de vins (fines) ou de marcs issus de Champagne à du jus de raisin. Aurélien Laudy

## PRODUCTION

# Les spiritueux champenois ont le vent en poupe

En quatre ans, la production de ratafia champenois (IGP) a plus que doublé dans l'appellation. De nouvelles distilleries ont ouvert et la diversité des spiritueux proposés s'est étoffée. Une élaboration qui permet de valoriser l'ensemble des coproduits issus de la vendange.

## L'ESSENTIEL

- **En 2023**, 7 000 hectolitres de ratafia champenois ont été produits selon l'association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoise.
- **Depuis 2015**, les ratafias champenois, les marcs champenois et les fines champenoises sont protégés par une IGP.
- **D'autres spiritueux** peuvent être produits en Champagne : vodka, gin ou whisky.

Dossier réalisé par  
THOMAS CROUZET

**P**rès de 7 000 hectolitres de ratafia champenois produits en 2023, contre seulement 3 000 hectolitres en 2019. Le spiritueux protégé depuis 2015 par une IGP semble avoir de beaux jours devant lui.

La raison ? La multiplication des élaborateurs de spiritueux champenois, qui n'ont jamais été aussi nombreux, et l'attrait de plus en plus marqué des consommateurs pour ces boissons alcoolisées.

« Plus la diversité des produits proposés est importante, plus la curiosité du consommateur est attisée », relève Michaël Robinet, responsable commercial à la distillerie Goyard. Nos ventes continuent de progresser année après

année, de l'ordre de 10 %. En 2023, ce sont 200 000 bouteilles de ratafia qui furent commercialisées par Goyard. »

Le poids lourd de l'étape, qui compte pour un peu plus de 20 % des volumes de ratafia champenois commercialisés, ne voit pas d'un mauvais œil la pluralité d'acteurs sur le territoire.

« Il y a de place pour tout le monde, assure Michaël Robinet. Nous fournissons d'ailleurs certains de nos confrères en marcs et fines champenoises, qui entrent dans la composition du ratafia, ainsi qu'en distillat vinifique, comme le surfen. C'est finalement une relation gagnant-gagnant. »

*« Plus la diversité des produits proposés est large, plus la curiosité du consommateur est attisée »*

Michaël Robinet, distillerie Goyard

Une position partagée par les autres acteurs, à l'image de Guillaume Bonvalet, installé depuis 2022 à Pierry, à côté d'Épernay.

« Tandis que Goyard s'est imposé sur une production industrielle, nous avons fait le choix de nous positionner sur des volumes plus confidentiels, avec un alambic de précision qui permet de faire du sur-mesure pour nos clients », relate Guillaume Bonvalet. Outre le ratafia, la distillerie Bonvalet s'est diversifiée avec une produc-



Michael Robinet, responsable commercial pour la maison Goyard, annonce des ventes de ratafia en hausse de 10 % chaque année. A. Laudy

## La tradition du Chaudron est née



L'association des producteurs de boissons spiritueuses organisait son « Chaudron », le 29 janvier.

Le Chaudron, vous connaissez ? C'est le rassemblement annuel des producteurs de fines, de marcs et de ratafias champenois. Cette année, c'était chez les Moutard, à Buxeil dans l'Aube, qu'il avait lieu, lundi 29 janvier. On y trouvait aussi bien les distillateurs que les vigneron qui utilisent les produits de ces distillateurs pour produire leur propre ratafia, quelques cavistes, bref, tout un petit monde venu déguster les ratas, les alcools, fine ou marc, et manger l'andouillette au chaource ou la saucisse de Morteau cuite « dans le marc et les vapeurs de l'alam-bic ». Sans oublier quelques magnums ou jéroboams oubliés dans un coin d'une cave et ressortis pour l'occasion...

Un événement organisé par les producteurs de boissons spiritueuses à Indication géographique champenoise. Parmi eux, les Moutard, bien sûr, mais aussi la maison Goyard, la filiale de Cristal Union qui récupère la plus grande partie des aignes de la Champagne viticole, le vigneron Julien Chopin, dont les ratafias de cépages prennent de plus en plus la lumière, la maison Giraud (et son chef de caves Sébastien Le Golvet), dont le travail sur le fût fait référence... Bref, du beau monde. Mais aussi du monde tout court : ces 400 adhérents et quelque, c'est environ trois fois plus qu'au moment de l'accession à l'Indication géographique protégée du ratafia champenois, en 2015 (lire ci-contre).  
YANN TOURBE



Guillaume Bonvalet a ouvert sa distillerie à Pierry en 2022. R. Wafflard

tion de boissons alcoolisées variées, des traditionnels champenois (fines et marcs champenois) aux plus populaires gins et whiskies.

« Il y a un vrai effet de mode sur les gins, avec une grande popularité de ce type de boisson, appuie Guillaume Bonvalet. Surtout, il y a une possibilité de création infinie, puisque seule la baie de genièvre est obligatoire pour la production d'un gin. Vous pouvez ensuite ajouter tous les ingrédients que vous souhaitez. »

Ainsi la distillerie de Pierry attire-t-elle des vigneron ou des négociants désireux de réaliser des eaux-de-vie et des spiritueux propres à leur do-

maine, à l'image de la maison Lombard. Cette dernière a élaboré, après la vendange 2023, un gin « Esprit Les Ribauds » à partir de la parcelle éponyme, sur le terroir de Ville-Dom-mange.

### WHISKY ET GIN À JONQUERY

À quelques kilomètres de là, sur la commune de Jonquery, une autre distillerie a ouvert ses portes en 2020. Paul-Louis et Augustin Ammeux ont transformé l'ancien débarras en distillerie pour y produire du whisky, du gin et du ratafia. « Il y a déjà entre quinze et vingt fûts de whisky en phase de vieillissement

mais les premières ventes ne se feront pas avant 2025. J'estime que pour faire un bon whisky, il faut au minimum cinq ou six ans », explique le producteur.

En attendant que leur whisky arrive à maturation, les deux vigneron peuvent déjà savourer le succès de leur gin Sauvage, primé à plusieurs reprises au concours Gilbert & Gaillard et déjà apprécié par leur clientèle. « Nous avons produit aux alentours de 1 200 bouteilles au mois de février 2023 et nous avons écoulé tout le stock. Il ne reste qu'une quarantaine de bouteilles », conclut Paul-Louis. ■

## LES AUTRES POINTS



### Chez Boizel, le ratafia comme « espace de liberté »

La maison Boizel, implantée à Épernay, sort son tout premier ratafia, baptisé RNV, pour « ratafia nouvelle vague ». « Nous avons souhaité moderniser l'esprit du

ratafia, avec un profil porté vers le fruit et la fraîcheur, et pas quelque chose de trop austère », relève Florent Roques-Boizel, président de la maison éponyme.

« C'est un pas de côté, un espace de liberté que l'on s'offre afin de diversifier notre gamme », poursuit-il.

Le ratafia RNV a été élaboré avec deux tiers de meunier et un tiers de chardonnay. Issu d'une seule vendange, ce ratafia sera travaillé les années suivantes comme une réserve perpétuelle, avec un rafraîchissement des vins à chaque édition. Destinée à un marché de niche, cette cuvée sera commercialisée à hauteur de 2 000 flacons.

### Un ratafia bio à la distillerie Goyard

Membre du réseau Bio Grand Est, la distillerie Goyard va lancer, dans quelques mois, son premier ratafia certifié viticulture biologique.

« Nous faisons déjà de la fine champenoise issue de la viticulture biologique, remarque Michaël Robinet, responsable commercial chez Goyard. C'est, finalement, une continuité logique. Ceci, afin de diversifier notre gamme. »

Ce ratafia bio sera commercialisé à hauteur de 10 000 bouteilles, à partir du prochain trimestre.



## 3 QUESTIONS À...



**ALEXIS LECONTE**  
PRÉSIDENT  
DE L'ASSOCIATION  
DE SPIRITUEUX  
CHAMPENOIS

### « Plus de 400 producteurs de spiritueux champenois »

Comment sont encadrés et contrôlés les spiritueux champenois ?

Depuis 2015, le ratafia champenois, la fine champenoise et le marc champenois relèvent d'une indication d'origine protégée (IGP), avec un cahier des charges strictes. Ce cahier des

charges dépend de l'association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises, qui veille au respect des règles édictées. Le ratafia champenois est l'unique ratafia de toute l'Europe à disposer d'une IGP, ce qui lui permet de se démarquer sur les marchés.

Constatez-vous un engouement des producteurs concernant la production de ces spiritueux ?

Le nombre d'adhérents à l'association grandit chaque année, et nous sommes désormais 400 producteurs de spiritueux champenois. C'est une démarche extrêmement

valorisante, car on utilise l'entièreté du raisin et rien n'est perdu. À l'heure où la question environnementale est centrale, c'est une bonne démarche à mettre en avant.

Comment se positionne le ratafia sur les marchés ?

Le ratafia est bien valorisé, autour de 20 à 30 euros la bouteille. Certains chefs étoilés font une part belle aux spiritueux champenois, comme Arnaud Lallemand, qui est le parrain de l'association. Cela permet de prolonger l'expérience gastronomique jusqu'au dessert, avec un ratafia qui s'accordera bien avec un mets plus sucré.