

## CHAMPAGNE FRANCK PASCAL

*Dans leur éclectisme géologique de la vallée de la Marne, Franck et Isabelle Pascal ont imaginé une viticulture vivante. Dans leurs vins, le terroir est là qui palpète.*

Depuis le cours préparatoire, il lui offrait des dessins qu'elle faisait mine de dédaigner "en rougissant quand même un petit peu", ravie. Il les lui glissait dans la rue, dans l'autobus qui les menait à l'école de Baslieux-sous-Châtillon à Cuchery, dans ces replis de collines couverts de vignes dans la vallée de la Marne sans pour autant de leur recul voir le cours tranquille et sinueux du fleuve.

Un jour, le 3 septembre 1988, parce qu'ils avaient grandi, à la fête patronale de Châtillon-sur-Marne, près des autos tamponneuses, Isabelle est devenue la femme de sa vie et elle s'est dit que Franck serait l'homme de sa vie. Ils ont traversé le bonheur de tout se dire, de tout s'avouer, de se marier en 1996, celui d'avoir des enfants, Clarisse, Alexis et Eyméric. Ils ont affronté le malheur, pour Franck celui de la perte d'un frère, Jérôme en 1994, un accident de voiture le jour de ses 18 ans, pour Isabelle en 2005 une vilaine et méchante maladie dont on ne réchappe que rarement à cet âge neuf. De ce trauma, Franck fit un destin vigneron, de son combat Isabelle fit une victoire avec les armes d'une thérapie par radiesthésie : guérison totale, vigneron total.

Au commencement, aucun des deux ne voulait devenir vigneron : "Au lieu de jouer avec les autres enfants nous allions aux vignes, se souvient Isabelle. Je ne voyais et n'échangeais avec mon père que lors de trop rares parties de pêche." Il devient ingénieur mécanicien, plutôt versant inventeur, elle, biochimiste. Ils font tous les deux l'inventaire des méfaits des technologies industrielles sur la nature et la santé des hommes. Quand Jérôme disparaît, Franck s'installe en 1994 tout en achevant ses études à Clermont. En 1995, il suit la formation viticole à Avize, elle teste à la station cenotechnique de Champagne à Magenta des protocoles sur les levures, exogènes, indigènes, sur les bactéries, et travaille sur des moûts éclairés que lui confie Anselme Selosse. Une révélation : "J'avais sous les yeux les manifestations d'une agriculture ressentie, sen-



**SÉRÉNITÉ 2011**

« Un champagne de bien-être. Pour nous, ce vin permet d'aller au plus profond de soi, connecté au présent. Il chasse les pensées parasites qui habitent la tête. Un vin parlant qui provoque l'échange, on se sent vivant, vibrant, c'est un parcours intérieur. »

sible." Franck essaie de travailler avec son père, qui se lasse de ses incessantes questions et lui cède 60 ares à Belval-sous-Châtillon pour se faire la main, des pinots meuniers plantés sur de la pierre meulière, du silex et du calcaire dur.

Il apprend tout, désapprend tout et ils décident ensemble de passer à la culture biologique et à la biodynamie. La transmission des deux côtés agrandit le vignoble. Isabelle : "Parmi nos 44 parcelles, chacune est unique, chacune a sa vie dans cet éclectisme géologique, la pierre meulière poreuse siliceuse, des calcaires, de la silice, des silex. L'important, c'est que les racines aillent se connecter à la roche, les sels minéraux sont là et l'origine de la vie s'y tient."

De leur expérience radiesthésique, car Franck l'accompagnera au plus près pendant sa lutte contre le cancer, ils tirent que la recirculation des énergies est déterminante et suivent la formation 4D. Franck : "On entre dans le monde quantique, les analyses nous confortent dans nos choix dont les pratiques s'exercent à la vigne, au jardin, sur nos vins." Isabelle : "De ma guérison, je sais

désormais que cet espace de liberté conquise sur les pratiques traditionnelles profite à la libération du végétal, à son épanouissement." Ce temps de vie, ils en font une œuvre, elle établit une relation têtue, tenue, mystérieuse, construction humaine qui fait d'une terre un terroir.

Quintessence 2005, nommée ainsi à cause de la musique et des fondements essentiels de la nature, cristallise la complexité d'un millésime de 15 ans d'âge aux commencements de la biodynamie, un vin informé par les signaux adressés par le vigneron, un nectar axé, stimulant, irradiant. Sérénité : zéro dosage, zéro soufre, une vitalité surprenante, le cœur et l'âme de la lumière. Le terroir est là qui palpète, on éprouve le sentiment de sensations en connexion avec les profondeurs de la terre. Franck Pascal : "Si nos anciens revenaient, ils seraient fiers de ce que nous avons fait !" ➤

JEAN-LUC BARDE

Franck et  
Isabelle  
Pascal.