

Dossier de presse



Erick Schreiber
Champagne

Inspiré par nature



*« Je suis parti d'une feuille blanche
pour écrire une histoire unique. »*

Erick SCHREIBER

En Champagne méridionale, dans la Côte des Bar en vallée de Seine, à 45 km au sud de Troyes dans l'Aube, la maison de Champagne Erick SCHREIBER exploite 6,5 hectares de vignes plantées de part et d'autre du fleuve, à Courteron et Gyé-sur-Seine.

« Je suis parti d'une feuille blanche, sans m'inspirer des codes d'une maison de Champagne traditionnelle. Passionné très jeune, j'ai observé la nature et son évolution. Très vite, j'ai été convaincu de ses capacités infinies et de sa puissance. Je savais que j'étais sur la bonne voie. J'ai osé et tenu bon ! C'est ainsi que j'ai senti que notre histoire serait unique ».

Sommaire

01

Inspiré par la terre et la vie

P. 04-09

Les années 1980, la construction
du vignoble
L'homme qui écoute la nature

03

Inspiré... tout simplement

P. 14-17

En 3 décennies, la marque est
devenue une référence
Un accueil familial authentique

02

Inspiré par et pour le vin

P. 10-13

Un sens inné de la vinification
Le Champagne autrement



01 | *Inspiré par la terre et la vie*

A Courteron dans l'Aube, l'enfant Erick se passionne pour la nature et ses richesses : les sous-sols, les sols, la vigne. Nous sommes dans les années 1970 et Erick SCHREIBER adore les vacances chez ses grands-parents paternels, propriétaires de quelques terres à vigne. Hypersensible à cet environnement, le jeune nantais trouve une résonance particulière à ce mode de vie au cœur même de la nature. Il s'intéresse, il découvre, il questionne et apprend. C'est décidé, il s'inscrit à l'école de viticulture d'Avize, dans la Marne, elle va l'aider à tracer sa voie.

Au début des années 1980, jeune diplômé, il s'installe à Courteron. C'est là, sur ce terroir à forte identité, qu'il veut créer sa propre maison et des vins de Champagne différents en travaillant dans les règles de l'art.

Erick SCHREIBER sait qu'il doit respecter la nature et le vivant et qu'ils ont beaucoup à lui apprendre. Il crée son exploitation en 1981 et va prendre le temps nécessaire, une bonne dizaine d'années, pour construire « son » vignoble à son image.

Mais il n'a que 20 ans. Or il est séduit par une expérience originale dont il souhaite s'inspirer. C'est au domaine Fleury, à Courteron, qu'Erick fera ses armes. Dès le début des années 1980, avec Jean-Pierre FLEURY et Alain REAUT, ils formeront ce trio d'amis vigneron indépendants à l'origine de la biodynamie en Champagne.

Jeune ouvrier à la vigne et à la cuverie, Erick deviendra responsable du vignoble et de la cuverie et participera activement à l'évolution des vins au travers de 28 ans de collaboration. Il excelle dans la création des vins. Les trois amis partagent une même vision et s'épaulent. Jusqu'en 2019, ils vinifient et élèvent leurs Champagnes ensemble.

Ce trio biodynamique est précurseur en Champagne, mais aussi pour le vignoble français au sein duquel il soutient les initiatives de vigneron. Ensemble et avant l'heure, ils ont surmonté les doutes des adeptes de la culture conventionnelle.



L'homme qui écoute la nature

Audacieux et créatif, Erick SCHREIBER aime sortir des sentiers battus, mais c'est toujours pour rester fidèle à ses valeurs et ses convictions, quelles que soient les modes et les tendances. Aujourd'hui, cet esprit libre fait la synthèse de ce qu'il a appris, étudié et expérimenté.

Inscrit dans l'histoire de la Côte des Bar, Erick SCHREIBER s'est également appuyé sur la transmission des anciens pour parfaire son étude des sols et des plantes. Avec la biodynamie, il va encore plus loin et explique :

« Seule la biodynamie apporte de la vie en profondeur. Elle intensifie la vie microbienne et la biosynthèse. Elle favorise

les échanges et les interactions entre la plante et son environnement. Elle démultiplie les symbioses entre la vigne et la faune, la flore, les minéraux, les influences astrales...

Les préparations biodynamiques viennent renforcer les liens avec le sol et nourrir la vigne en lumière et en chaleur afin de développer les forces solaires et mettre la plante en harmonie avec le cosmos. In fine, cela se traduit dans les vins ».

A la recherche du produit unique, Erick SCHREIBER s'attache à valoriser les nombreux atouts que la nature met à notre disposition. Et aujourd'hui, elle lui apporte la précision qu'il recherche dans l'élaboration de ses vins.



C'est l'influence du sol sur la vigne qui intéresse cet ambassadeur de la biodynamie. Tout à la fois chercheur, innovant et curieux, il modifie ses techniques de culture : de petits enjambeurs légers évitent le tassement du sol ; les chenillettes et le travail manuel sont privilégiés au tracteur... Sans cesse, il adapte les nouvelles

avancées en biodynamie. « J'aspire toujours à améliorer et faire évoluer la biodynamie. Je me suis initié à la géobiologie pour comprendre l'attraction tellurique sur le vivant et sur les sols : l'objectif étant le rééquilibrage de mes vignes. En 2014, avec l'aide d'un géobiologue, j'ai posé trois menhirs dans une vigne. Depuis, j'ai constaté

une évolution positive sur les vins produits ». Sur chaque parcelle, Erick SCHREIBER adapte le travail de la vigne en fonction des résultats de la dégustation des vins des années précédentes. Ses créations sont le fruit d'une amélioration continue.

*Les années 1980,
la construction du vignoble*



En complément des quelques ares familiaux, Erick SCHREIBER construit patiemment son vignoble. A cette époque, de nombreuses terres à vigne étaient en friche. Dès 1980, au fur et à mesure de ses capacités financières, il achète des parcelles. Il se concentre sur cette fabuleuse veine kimméridgienne (la même roche calcaire que Chablis) qui apportera une belle touche de minéralité à ses futurs vins.

Erick SCHREIBER s'intéresse d'abord au pinot noir. Il connaît parfaitement ce

cépage qui donne de l'élégance aux vins. Puis il complètera dès 1986 avec du chardonnay, du pinot blanc et du pinot meunier : il a déjà des assemblages en tête. Mais la pépite, plantée à partir de 2010, c'est le pinot gris : un cépage ancestral unique qui exalte les assemblages. Erick SCHREIBER sera en effet l'un des premiers à replanter du pinot gris en Champagne. En un peu plus de 10 ans, il a constitué un patrimoine de 6,5 hectares autour de quatre pôles géographiques.





02

Inspiré par et pour le vin

« Créer des vins différents et donner du bonheur aux personnes qui le dégustent » : c'est l'objectif d'Erick SCHREIBER qui élabore des Champagnes dotés de structures et de personnalités uniques. Viticulteur et vinificateur ne font qu'un pour lui : « La vinification va amplifier les qualités intrinsèques des raisins. Ainsi, je peux définir des assemblages subtils pour obtenir des vins complexes et très personnalisés, tels le Blanc de Gris ».



Un sens inné de la vinification

Passionné par son métier, Erick SCHREIBER explique les 3 facteurs clefs de sa méthode de vinification :

« Je pressure au verre » :

Au moment du pressurage, je déguste dans un verre les moûts (jus de raisin) et en fonction de certains critères, je les classe dans différentes cuves (c'est le fractionnement champenois). Tous les raisins issus de chacune des parcelles sont séparés dans des cuves puis dégustés et commentés afin de définir les assemblages. Le fractionnement est choisi en fonction de la nature du raisin. Selon la récolte et l'année, le pressurage est différent car le raisin est différent. « Rien n'est systématique, nous nous adaptons en permanence à la nature du raisin ».

Le « goût Maison »,
fil conducteur des assemblages :
L'assemblage précis va caractériser chaque cuvée, lui apporter ses caractéristiques, lui donner un style, mais c'est

le « goût Maison » qui fait la différence. « On peut créer plusieurs styles avec le même raisin, le fil conducteur, c'est le goût Maison ».

Un soin très particulier porté à la liqueur : Dernière touche avant la commercialisation, la liqueur d'expédition est également élaborée « maison » à partir de vins spécifiques. « Cette touche très importante permet de faire remonter les arômes en fin de bouche et de sublimer le vin ».



« L'expérience et la mémoire sont primordiales. Mes connaissances, notre connaissance, s'enrichissent sans cesse. Une exploitation est en perpétuelle évolution ».

Le Champagne autrement

Erick SCHREIBER est un homme libre, il ose... Certains le disent impertinent ? Il veut simplement créer les vins qu'il imagine. Ainsi est-il devenu l'une des références du Champagne en biodynamie. Sa démarche met en valeur « l'âme du vin » et laisse percevoir tous les arômes et la matière jusqu'en fin de bouche.



Erick SCHREIBER expérimente le « sans soufre ajouté » et développe, en collaboration avec un œnologue, un procédé innovant qui favorise entre autres la durée de conservation. La Cuvée ASTRAL exprime la pureté originelle des raisins, un reflet authentique de la nature. « J'ai créé un autre Champagne inédit, un Blanc de Gris, assemblage de cépages de pinot blanc, qui allie finesse

et élégance, et de pinot gris qui apporte puissance et complexité », complète-t-il.

Erick SCHREIBER affirme sa différence : « Je crée et j'ose des vins structurés, des Champagnes surprenants, originaux. Inattendus, ils vous invitent dans des univers différents. Chaque cuvée vous transporte dans une dimension gustative particulière. Chaque vin doit sublimer un moment de vie inoubliable. C'est un voyage que je propose ».

Des Champagnes aux millésimes en passant par les côteaux champenois, la Maison SCHREIBER décline une gamme originale.



03

Inspiré tout simplement

En trois décennies, la marque Erick SCHREIBER est devenue une référence dans le monde du Bio et pas seulement :

Des cavistes aux restaurateurs (dont plusieurs étoilés au Michelin dans les régions de France ou encore en Italie), des particuliers aux grossistes, le Champagne Erick SCHREIBER parcourt la France et le monde. L'histoire se construit chaque jour. Respectueux de sa démarche, Erick SCHREIBER vend uniquement ce qu'il produit, plus de 40 000 bouteilles par an selon les années. En recherche permanente, le Champagne SCHREIBER cultive et affirme son identité.

Erick n'est pas homme à trahir ses valeurs sous prétexte de mode ou de tendance. Sa démarche sincère et véritable attire les initiés du monde entier. Cette reconnaissance le conforte dans sa « ligne de vie » et l'encourage à aller toujours plus loin. Erick SCHREIBER est un chercheur dans son domaine. Il ne se compare pas aux autres, il avance, résolument. Ce sont les saveurs et le produit uniques qui guident ses recherches.

Un accueil familial et authentique :

Fidèle à la philosophie du Champagne Erick SCHREIBER, le respect du vivant se révèle également dans l'humain. L'accueil convivial et familial est la marque de la maison. Dans cette bâtisse en pierre de 1853 et son magnifique jardin redessiné, l'histoire de demain s'écrit aujourd'hui et pour notre pionnier de la biodynamie, la famille est également un pilier primordial. Gaël SCHREIBER, fils d'Erick, est responsable de l'activité viticulture. En outre, au travers de son intérêt pour le marketing, la vente et la communication, il insuffle des idées novatrices et reprend le flambeau du développement commercial.

Le cœur de la Maison est là, vibrant d'identité et de savoir-faire, au centre d'un terroir rayonnant. De ce fort pouvoir créateur et de cette richesse des « différences », la Maison de Champagne Erick Schreiber inscrit un nom, une histoire, une philosophie et laissera une empreinte et une identité très particulière dans la mémoire et le paysage champenois.



Handwritten signature or initials.

Slowtourisme et biodynamie

immersion dans un autre univers

La Maison SCHREIBER entre dans un autre cycle de vie, autour du slowtourisme et d'un rendez-vous très... biodynamique. Elle propose une pause inédite aussi bien aux initiés qu'aux touristes ou personnes de passage qui veulent découvrir. Inconnue pour beaucoup, cette page d'histoire née à Courteron mérite d'être mise en relief et de faire ainsi de ce village un lieu rayonnant.

« Cette maison de village empreinte d'histoire permet de mettre en valeur notre patrimoine immatériel de la biodynamie. Amoureux de ma région, passionné, je suis convaincu de ma démarche pour l'environnement et pour notre santé. Je concrétise mes convictions en créant un pôle attractif de sensibilisation au respect du vivant, à la connaissance de la biodynamie, au partage et à la valorisation de notre patrimoine local », explique Erick SCHREIBER.

Le Champagne SCHREIBER est une exploitation familiale aux valeurs humaines. Viticulteur et vinificateur depuis plus de 30 ans, proche de la nature, Erick, avec son fils Gaël, cultive le temps, la passion du vivant et l'amour du métier avec l'envie de le partager.

La Maison SCHREIBER préserve et soigne la qualité de la rencontre. Elle vous invite à vous déconnecter et savourer une pause intimiste, selon vos envies :

- Déambuler dans le jardin aux essences naturelles, s'asseoir et partager un moment agréable, seul, entre amis ou en famille ;
- Découvrir l'espace dégustation et l'esprit des Champagnes SCHREIBER ;
- Ou encore apprécier la nature alentour qui offre de belles promenades.

La Maison SCHREIBER vous raconte et vous fait partager une histoire vraie, en toute simplicité.

Financé par







MIRA
CETUS
DENEB KAITOS
ERIDANUS
RIGEL
LEPUS
CANIS MAJOR
COLUMBA
PUPPIS
CANOPUS
VELA
MIRGA
TRIANGULUM AUSTRALE
RIGEL
FOomalhaut
PISCIS AUSTRINUS
GRUS
ACHERNAR
TUCANA
HYDRUS
PHOENIX
PAVO



Erick Schreiber
Champagne

Champagne Erick Schreiber
Propriétaire – récoltant

4 Grande Rue
10250 Courteron
FRANCE

Contact

champagne.schreiber@orange.fr
Tél : +33 (0)3 25 38 22 95

www.champagne-schreiber.fr