

Pour vos vins d'honneur, D'Arduinna à Dionysos, un vin (presqu') Ardennais.



Dans sa dernière livraison, RCA, la revue du Conseil Régional, nous offre une description, photo à l'appui, du jambon de Reims, à en avoir "les dents du fond qui baignent". Et avec beaucoup de tact, se contente d'indiquer des points de vente qui ne dépassent pas Rethel et Vouziers. Un peu comme lorsqu'à l'époque où notre pays s'appelait la Gaule, les Rèmes évitaient de se frotter à nos Eburons et à nos Trévires de la profonde forêt ardennaise, patrie du jambon sec.

C'est pourquoi, tout en vantant notre Turenne, nous n'empiéterons pas nous-même sur le territoire de la Cité des Sacres.

Le Turenne pousse sur les coteaux varois, mais il doit toute son originalité à ses racines ardennaises.

Durant des décennies, les voyageurs qui descendaient en gare de Sedan, étaient aussitôt accueillis par les effluves et les fragrances d'une chocolaterie voisine, la chocolaterie Turenne.

En 1969 hélas, prise à la gorge par le renchérissement du cacao qu'il fallait payer en dollars, elle dut cesser ses activités.

Philippe Bénézet, un des fils de la Maison, après des études poussées en œnologie, reprit l'exploitation provençale achetée en 1942 par son grand-père, choisissant de privilégier, entre 12 cépages, le cépage... Carignan, et entre des infinités d'arômes, les arômes de la fraise des bois, de la mousse et du... chocolat, le chocolat que fabriquait son grand-père dans son laboratoire du quartier de la gare.

Grâce à de gros investissements et à une autonomie totale, Philippe Bénézet peut se permettre de proposer des vins dans les trois couleurs et toujours différents au fil des années.

Et depuis le début de ce pari, notre ardennais à peine expatrié a accumulé les étoiles et les médailles.

Et nous-même, devant le spectacle de ces trois bouteilles à l'effigie du grand Turenne, nous hésitons à nous emparer du tire-bouchon.

On peut trouver le vin de Philippe Bénézet :

- chez son frère Eric (le dévoué Président local des donneurs de sang), au 03.24.29.77.92.

- chez Florence Grelardon (la fille du champion cycliste des années 50, et grand organisateur de compétitions nationales) à la Vignerie, au 03.24.52.43.35.

- chez Madame Rigo-Gallot, l'épouse de Jean-Paul, à la Voie Lactée, au 03.24.29.01.77.

Toutes adresses qui n'empiètent pas sur l'ancienne province de Champagne.



Pour vos toasts.

Beaumont-en-Argonne : la bataille du "Rocroi" n'a pas eu lieu.

Cela s'est passé le plus simplement du monde. Le dernier fabricant de "Rocroi" n'ayant ni les moyens ni l'envie de se plier aux exigences européennes pour continuer, à la Harnoterie à Beaumont-en-Argonne, on ne savait que faire du lait écrémé, et le relais se fit sans problème. Et, pour avoir connu le fromage des terres d'origine, à l'époque du concours du plus gros mangeur, on peut vous le garantir : c'est du vrai !



A l'arrivée à la Harnoterie, vous êtes d'abord accueilli par deux bons gros chiens qui vous font force "léchouilles". Et puis Françoise, qui tient la boutique, est si enthousiaste que vous repartez avec bien plus que du "Rocroi". Car il y a aussi le Victorien, le Baptistou, le Petit Arthur, autant de créations fromagères du maître des lieux, qui portent les noms de ses enfants, et ce n'est pas fini puisque, quand nous sommes venus en visite, son épouse attendait un nouvel heureux événement.

Les acquéreurs viennent quelquefois

de loin : La Marne, Paris... et le "Rocroi" pourrait répondre à la demande jusqu'à Marseille si les moyens en transport frigorifique ne portaient atteinte à une nécessaire rentabilité. On peut trouver le "Rocroi" à la Harnoterie, bien sûr au 03.24.27.83.68. mais aussi au Petit Paysan à Noyers-Pont-Maugis les vendredi et samedi.

Ybmord

