



## "Joseph 2.0, un projet d'avenir pour les cent prochaines années"

Thomas Crouzet Il y a une goutte d'Ambonnay dans chacune des cuvées de Krug depuis la création de la maison en 1843.» Il n'en fallait pas plus pour Margareth Henriquez, présidente directrice générale, pour se faire à l'idée qu'Ambonnay pourrait devenir le nouvel épicerie de la maison Krug.

### Huit celliers et cinq cuveries

Après quatre ans de recherches, de travaux collectifs, d'enquêtes, la direction de la maison rémoise, située le long du boulevard Lundy, a annoncé son projet «Joseph 2.0», du nom du fondateur Joseph Krug. L'objectif: transférer les unités de cuveries et de celliers de Reims vers Ambonnay, pour soulager le site rémois, difficile d'accès pour les poids lourds, et réaffirmer l'identité de la maison au cœur du vignoble. Il y a une goutte d'Ambonnay dans chacune des cuvées de Krug depuis la création de la maison en 1843 Margareth Henriquez, présidente directrice générale de Krug «C'est un projet avant tout humain, note Julie Cavil, chef de caves de Krug. Joseph 2.0 n'a pas été pensé pour accroître notre capacité de production, mais pour moderniser notre outil de travail. Joseph 2.0, c'est un projet d'avenir pour les cent prochaines années.» Différents critères ont été retenus pour ces deux bâtiments jumeaux d'une surface totale de 9400m<sup>2</sup>. Critères de durabilité, déjà, incontournables à l'heure où les maisons de champagne entendent réduire leur empreinte carbone. Récupérateur d'eaux de pluie, poubelles pesées et connectées, utilisation de matériaux bas carbone, optimisation de la lumière, éco-paturage ont été pensés. Critères sociaux, aussi, puisque la direction met en avant le fait que ce soient les équipes de travail qui ont construit en partie ce projet. «Tous les salariés ont participé à des ateliers de réflexion pour faire remonter leurs suggestions, assure Julie Cavil. C'est leur outil de travail avant tout, il était normal qu'ils soient impliqués. Douze d'entre eux travailleront

sur le site toute l'année.» Les opérations de production menées sur le site s'étaleront de la réception des jus à la vendange, jusqu'à la mise en bouteille. Huit celliers seront aménagés avec les fûts de la maison, ainsi que cinq cuveries, comprenant 330 cuves. Julie Cavil travaillera aux côtés de ses équipes à Ambonnay pour la conception des vins et leur assemblage. Les flacons seront ensuite transférés vers Reims, pour la prise de mousse et le vieillissement. Le dégorgement, l'habillage, la mise en carton, se feront également sur le site rémois.

### Opérationnel à la vendange 2023

Cette petite révolution pour la maison Krug a nécessité quelques réorganisations le temps que les travaux se terminent. Pour deux vendanges, les quelques cuves et fûts déjà présents au clos d'Ambonnay ont été transférés à Verzenay. «Nous espérons être prêts pour la vendange 2023, espère Julie Cavil. Nous souhaitons pouvoir recevoir nos partenaires sur le site d'ici deux ans, qu'ils s'y sentent chez eux. C'est l'une des particularités de la maison: chaque vigneron est invité à venir déguster le vin issu de sa parcelle après fermentation, conservé à part dans un fût. Aussi, ce nouveau bâtiment est-il pensé pour les accueillir dans de bonnes conditions.» Pour ce projet d'importance, la maison rémoise n'a pas souhaité communiquer le coût de ses investissements. En revanche, les entreprises sélectionnées pour le chantier ont été annoncées: la société rémoise Gnat ingénierie a remporté le concours de maîtrise d'œuvre. Côté architecture, il s'agit de l'agence parisienne AW2 qui a été retenue, déjà connue pour avoir collaboré avec Krug pour la rénovation de la maison familiale, rue Coquebert à Reims. «Ce projet, c'est un peu comme s'offrir la salle de concert à l'acoustique idéale pour auditionner nos vins», se prend à rêver Julie Cavil. «Un lieu parfait pour la musique et ceux qui la jouent.» conclut, tout sourire, la chef de caves de la maison.