

Le vin passion



DENIS SAVEROT
directeur de la rédaction

« EN 2018, IL RESTE POSSIBLE
DE RÉUSSIR EN SUIVANT
SES CONVICTIONS. ET CELA
NOUS FAIT UN BIEN FOU. »



Offrez-vous le meilleur
du vin sur tablette.
Téléchargez
La Revue du vin de France
sur Apple Store,
Google Play ou Amazon.

Dans l'univers du vin, la passion des hommes est un moteur inégalable. En 2018, dans un contexte agricole morose, il reste possible de réussir en renversant des montagnes, en suivant ses convictions, sans céder à la productivité à tout crin ni à la facilité. Et cela nous fait un bien fou.

À cet égard, aller voir Fabien Duperray à La Chapelle-de-Guinchay, aux confins du Mâconnais et du Beaujolais, est revigorant. Un fin connaisseur et solide Gaulois que cet homme-là. Ses débuts, il les a effectués aux côtés de Marcel Lapiere, fameux précurseur des vins naturels. Avec le mâcon-verzé qu'il produit en association avec Christophe Thibert, le robuste Duperray se transforme en artisan aux doigts de fée, il révolutionne l'idée que l'on se fait du mâcon blanc. Quel vin délicieux ! Ici, rien d'opulent ou de vulgaire, tout est dans la fine gourmandise. « Ce n'est pas une blonde à forte poitrine ! », s'amuse notre Gaulois sans se soucier de choquer en faisant tourner son verre. Quel charme ! Après Lapiere, Jean-Marie Guffens lui a beaucoup appris : allier le savoir et la technique, arrêter de subir le millésime pour oser le transcender. Faire le vin du XXI^e siècle, pas du XIX^e. Sur les terroirs de Loché et de Saint-Véran que l'on snobait encore hier, Duperray produit des quilles de folie. Et l'on sort de chez lui ragaillardé : voilà un homme qui rompt avec la tradition sans rien céder au maquillage marketing, réussissant un vin splendide sur un terroir sans lettre de noblesse.

Même élan contagieux en Champagne, lorsqu'on rencontre un François Roland-Billecart. Ce millésime 1947 a repris la maison familiale Billecart-Salmon, alors modeste, il y a déjà trente ans. Au moment de passer le relais à son cousin issu de germain Mathieu, septième génération de Billecart, il peut se targuer d'avoir hissé la maison dans le Top 7 des plus grands champagnes. Cet homme aimable et posé assène ses convictions avec une autorité de sphinx : « L'industrialisation est la plaie de la viticulture, avec son cortège de chimie et de productivisme forcé ». Enherbement des rangs, limitation des intrants, vieillissement du vignoble, limitation de la production entre 10 000 et 12 000 kilos par hectare : c'est bien l'obsession de la qualité qui a guidé François Roland-Billecart. Autour de lui, beaucoup de Champenois ont changé de dimension ces dernières années en suivant les mêmes préceptes, tels Agrapart, Moncuit, Larmandier-Bernier ou Égly-Ouriet, et c'est réjouissant.

Le cas de la vallée de la Loire, devenue le creuset d'un modèle bio artisanal séduisant, est tout aussi fortifiant. Là-bas, le faible cours des vins a fait fondre le prix des terres viticoles. Les Ligériens ont pourtant tiré un atout de ce handicap, attirant des centaines de jeunes peu argentés mais authentiquement passionnés. Encouragés par les apôtres angevins de la biodynamie Nicolas Joly et Mark Angeli, favorisés par un climat frais qui limite les risques de maladies d'origine microbienne (et qui de ce fait favorise les expériences de type vins nature), ils ont osé prendre des risques. Et s'il est plus facile de tenter sa chance avec des raisins vendus 1,50 euro le kilo qu'avec des raisins à 8 euros, ils l'ont fait avec constance et vaillance !

Et aujourd'hui, les vins de Jérôme Bretaudeau, dans le Muscadet, au domaine de Bellevue, ceux de Richard Leroy ou de Stéphane Bernaudeau, un disciple de Mark Angeli, en Anjou, nous épatent et démontrent que l'engagement et l'enthousiasme paient. On les remercie ! ●