

Vals-près-le-Puy : les petits viticulteurs se font une place au salon ViniVals



Le caviste Stéphane Grand aux côtés de Florence et Olivier Leriche, qui ont créé le domaine des Accoles, à Saint-Marcel-d'Ardèche. Photo Nathalie Courtial © L'Eveil

On boit toujours du vin en France, certes moins, mais mieux. Mais qu'est-ce qui fait rêver l'amateur de vin aujourd'hui, si ce n'est plus la piquette à papa et le grand cru bordelais ? Direction le salon du vin qui se tenait ce week-end à Vals-près-le-Puy pour aller à la rencontre de vigneron passionnés qui ont fait le pari de sortir des sentiers battus des appellations.

Quand on arpente les allées du salon Vinivals, on se surprend à s'arrêter plus longuement sur les vins du Tarn, de Gascogne ou du Gers, qui figurent aux côtés des grandes appellations, certes bien présentes - Châteauneuf du Pape, Bordeaux ou encore Bourgogne... Une volonté marquée de ce salon du vin et dont se fait l'écho le président de l'association organisatrice Vals avenir :

« On essaye d'avoir toutes les gammes de produits, mais surtout des petites appellations auxquelles on n'est pas habitué parce qu'on est formaté. La vinification a fait d'énormes progrès, ce qui explique que de petits terroirs parviennent à faire concurrence à de grandes appellations ».

Philippe Joujon

Plus confidentiels que leurs prestigieux aînés, ces vins n'en demeurent pas moins intéressants. Au fur et à mesure que la conversation se noue autour d'un petit verre de « Conté Fleurette » avec Abel Pouget, c'est tout un univers qui s'invite dans son accent chantant : celui de ce vigneron indépendant dont la famille possède des vignes depuis des décennies sur le plus vieux vignoble de France, déjà apprécié des Romains - autrement dit, le Tarn.





« Il n'y a pas de mauvais vin mais tous ne conviennent pas à un palais » Abel pouget. Vigneron

Braucol (rouge), len de l'el (blanc doux) : autant de cépages pittoresques et souvent méconnus des amateurs. L'homme cultive sa vigne plus précisément sur le domaine du Puech Gouyou à Virac, à deux pas de Cordes sur Ciel. « Le Gaillac est méconnu en Bretagne et dans le nord de la France. Le marché reste très local. Mais on sent une curiosité. Je dis toujours " Il n'y a pas de mauvais vin, il y a juste des vins qui ne conviennent pas à un palais », souligne le vigneron.

Cette curiosité nouvelle qui attise les papilles, Stéphane Grand l'a constatée aussi dans sa cave, De vins en vins, qu'il a ouverte il y a un an à Chadrac. Le dernier venu sur la place des cavistes en a même fait sa spécialité.

« On a de plus en plus de clients qui se tournent vers des petites appellations, des petits domaines qui ont un vécu. Les gens veulent rêver. Quand on vend du vin, on vend une histoire et un vigneron ».

Terroirs de liberté

Anecdotes, spécificités d'un domaine, aventures qu'on a pu vivre avec un vigneron... Autant de petites choses qui séduisent l'amateur aujourd'hui et que résume en une phrase le caviste : « " L'à côté du vin est aussi vendeur que la boisson. » Il met un soin particulier à choisir les vins qui agrémenteront sa cave, en parcourant les routes de France, sensible au bouche-à-oreille... Bref, en faisant fonctionner son réseau.





Il n'y avait pas que des amateurs de vins ce week-end au salon ViniVals de Vals-près-le-Puy.

Dans cette lignée, une nouvelle tendance se dessine depuis quelques années dans les salons et les caves : les vins sans appellation ne sont plus boudés.

Aujourd'hui, une nouvelle génération de vignerons s'affranchit des dogmes, autrement dit des appellations viticoles, en envoyant valser les Appellations d'origine protégée (AOP) ou indications géographiques protégées (IGP). Cépages non autorisés par les catalogues, vinification différente... Bien souvent, ces vins se retrouvent sur les tables, estampillés « Vins de France ».

Autant de « mauvais élèves » en regard des 383 appellations que compte la France mais qui, en empruntant les chemins de traverse, proposent pour certains un vin inattendu qui déroute autant qu'il séduit le palais. Résultat : « Cela ne choque personne désormais d'acheter un Vin de France et de le payer le prix d'un vin d'appellation - voire plus cher ! », poursuit Stéphane Grand. Ce dernier est particulièrement fier d'avoir convaincu le domaine des Accoles de venir en voisin de la basse Ardèche, de Saint-Marcel-d'Ardèche précisément.

Un domaine qui illustre parfaitement bien la nouvelle tendance du marché. Fort de ses 21,5 hectares en IGP Ardèche, les vignerons, Florence et Olivier Leriche, n'en cultivent pas moins leur différence.





Le salon reste un rendez-vous privilégié pour agrémenter sa cave.

Pour sortir des sentiers battus, ces deux passionnés proposent par exemple un vin blanc avec un cépage rouge - autant dire l'impossible pour tout vigneron qui vise une appellation. Ou encore l'abondance de cuvées, surprenante pour ce terroir.

Tous deux ont travaillé une quinzaine d'années en Bourgogne avant de s'installer en Ardèche où ils ont créé leur domaine en bio et en biodynamie en 2011.

Quand des domaines viticoles peuvent se targuer d'une histoire depuis 1623, le pari est osé ! « On est encore un bébé domaine. Mais les cavistes sont plus ouverts qu'avant : il y a 15 à 20 ans, il n'y en avait que pour les appellations, point à la ligne ! », s'amuse Olivier Leriche.





Un salon où l'ambiance bon enfant se mêle à la qualité des produits.

Ingénieurs des techniques agricoles, viticulteur et oenologue pour Olivier Leriche, protection des plantes pour Florence : en 1998, ils découvrent les terroirs bourguignons. Suivent 13 années à la direction du Domaine de l'Arlet, à Nuits-Saint-Georges, sous le signe de la vendange entière, puis de la biodynamie.

« On note une vraie curiosité par rapport aux vins à papa. La nouvelle génération s'intéresse aux petits vignobles, moins reconnus, mais qui permettent de faire beaucoup de choses - notamment de s'amuser avec le vin et ne pas entrer dans des cases pré-établies. Une des portes d'entrée est le bio et la biodynamie qui fait que dans une optique globale de consommer mieux, le vin trouve sa place », note Florence Leriche. Olivier renchérit : « On cherche à faire des vins pour donner du plaisir, donc ils ne sont pas toujours dans les normes attendues, mais on a un bon retour. Le but, quand on ouvre une bouteille, c'est de se faire plaisir. Si on a réussi cela, on a réussi notre travail ».

