Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : SEPT/OCT 16
Page de l'article : p.50,51,52,54
Journaliste : Alexis Goujard

Mag Fils de...

AU NOM DU PÈRE

De jeunes vignerons reprennent les domaines de leurs parents et perpétuent leur savoir-faire. Ces porteurs d'histoire sont les nouveaux talents du vignoble français.

Textes : Alexis Goujard

Transmettre la passion du vin et de la viticulture à ses enfants. Voilà le rêve de tout vigneron qui a consacré sa vie à son domaine et à ses vignes. Si certains jeunes héritiers rejettent complètement le monde du vin pour avoir vu leurs parents, sept jours sur sept, se dévouer corps et âme à la culture de la vigne, faire leur vin et le vendre, d'autres ont attrapé le virus et, résolument passionnés, sont déterminés à perpétuer et soutenir une histoire de famille, chacun à sa manière. Les uns marquent leur passage en révolutionnant totalement l'organisation (arrêt d'utilisation de pesticides et d'herbicides, travail des sols, vinifications plus proches du fruit...) à l'image de Matthieu Delaporte à Sancerre, une valeur montante de la Vallée de la Loire. Les autres

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : SEPT/OCT 16
Page de l'article : p.50,51,52,54
Journaliste : Alexis Goujard

rendent hommage à leurs parents en approfondissant le travail accompli. C'est le cas de Florent et Romain Plageoles à Gaillac, qui défendent, la conviction chevillée au corps, les vieux cépages du Sud-Ouest en exploitant le domaine Plageoles. Un héritage précieux dont prend soin également Étienne Portalis, qui affine les magnifiques rouges du château Pradeaux à Bandol et porte une histoire familiale vieille de plus de 260 ans. Ce legs peut revêtir différentes formes comme le suggère le légendaire vigneron de Champagne, Anselme Selosse, qui y voit, lui, "avant tout une transmission de réflexion plutôt que d'un savoir" en mettant le pied à l'étrier à son fils Guillaume, dont les premières bouteilles sont attendues impatiemment par le fan-club de Selosse. Dans tous les cas, les portraits de vignerons que vous allez découvrir mettent à jour des passionnés et des amoureux de leur métier, dont la sensibilité est perceptible dans chacune de leurs bouteilles.

Matthieu Delaporte a repris l'exploitation familiale dans le vignoble de Sancerre, près de la commune de Chavignol, dans le respect du terroir et de l'environnement.

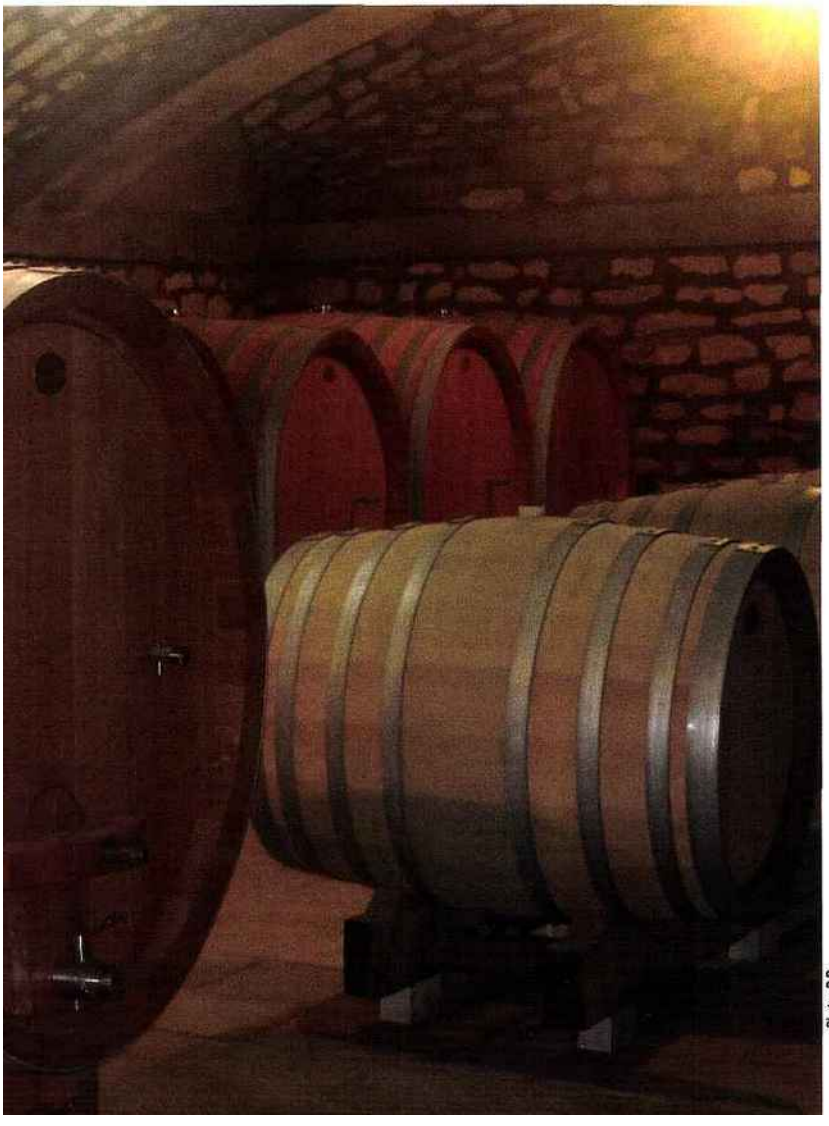

Photo : D.R.

SANCERRE

Domaine Delaporte, Matthieu Delaporte

Chavignol est un village d'irréductibles dans le vignoble de Sancerre. C'est une fierté pour les vignerons d'arborer Chavignol sur leurs étiquettes ! Un cru à part dans l'appellation dont les blancs de sauvignon, plus généreux et solaires que sur les calcaires et les silex de Sancerre, s'exportent dans le monde entier. Mais tout n'est pas si rose dans la petite commune vigneronne. En 2010, Jean-Yves Delaporte est pessimiste sur l'avenir de son domaine. La crise économique frappe, les ventes s'effondrent, les maladies ravagent les vignes… Mais cette année, l'aîné de ses trois enfants, Matthieu, revient au berceau familial plein d'ambition et d'idées pour poursuivre cet héritage qui remonte au XVIIe siècle. Le minot de 22 ans prend un virage à 180 degrés. Il se débarrasse des pesticides et herbicides, entreprend le labour des sols, baisse les rendements des récoltes et débute les vendanges manuelles. "La concurrence mondiale est féroce. Nous sommes obligés de passer par tout ce travail pour que les vins se démarquent", confie le jeune vigneron. Ces années de labeur paient. Désormais les vins de ce domaine font parler les amateurs à propos de deux cuvées issues des terroirs historiques de Chavignol : *Les Monts Damnés*, un sauvignon exposé au sud, plein et ciselé, et *Le Cul de Beaujeu*, un pinot noir planté sur un coteau pentu, coloré et tout en chair. À seulement 28 ans, Matthieu Delaporte est loin d'avoir dit son dernier mot !

BANDOL

Château Pradeaux, Étienne Portalis

Le château Pradeaux est une propriété historique incontournable de Provence. Ce domaine est dans le giron de la famille Portalis depuis 1752 ! À l'époque, cette propriété de Saint-Cyr-sur-Mer appartenait à Jean Étienne Marie Portalis, corédacteur du code civil et négociateur du Concordat sous Napoléon Ier. Transmis au fil des générations, c'est pendant la Seconde Guerre mondiale que Pradeaux prend un tournant grâce à Suzanne Portalis et sa fille Arlette. Les deux femmes relancent le domaine et participent à la création de l'AOC Bandol qui verra le jour en 1941. Dès lors, les rouges du château s'inscrivent parmi les ténors de Provence. Vinifiés en grappes entières (la majorité des bandols est totalement éraflée), élevés quatre ans en vieux foudres, puis quelques mois en bouteille, les rouges de Pradeaux s'affirment avec beaucoup de muscle et de race, hors des normes actuelles qui façonnent les vins afin qu'ils soient consommés de plus en plus tôt. Il faut attendre au moins dix ans avant que ces bandols

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : SEPT/OCT 16
Page de l'article : p.50,51,52,54
Journaliste : Alexis Goujard

Étienne Portalis poursuit l'aventure familiale du bandol et du mourvèdre au Château Pradeaux.

Photo : D.R.

musclés ne se livrent. Étienne Portalis, 30 ans, est l'héritier de cette longue et riche tradition familiale. Sans rompre avec le «style Pradeaux», ce première ligne de rugby s'attelle, depuis son retour au bercail en 2011, à souligner la finesse et la tension qui demeurent dans ces mourvèdres méditerranéens. Avant de déguster le *Grand Vin* 2011 (25 €), essayez *Le Lys* 2012 (15 €) pour vous imprégner des notes florales et épicés et de la trame iodée de ces grands rouges provençaux.

CHAMPAGNE

Guillaume Selosse

Guillaume Selosse est un jeune homme humble et discret à côté de son père, Anselme, 62 ans, un monstre sacré de la Champagne. Ce dernier est le premier vigneron à avoir porté ses champagnes à une notoriété aussi haute que les marques de prestige (*Cristal* de Roederer, Dom Pérignon, *Grande Année* de Bollinger, Salon…) auprès des amateurs de vin. Ses blancs de blancs, principalement issus des prestigieux Grands Crus de la Côte des Blancs, s'arrachent dans le monde entier. La robe dorée, les notes florales, légèrement ranciotées, rappelant des xérès d'Andalousie, à la texture vineuse, riche en extraits secs et en saveurs salées et amères qui donnent une sensation poignante sur la langue et font de ces champagnes des vins à part. Selosse : soit on adore, soit on déteste. Mais parlons de Guillaume. Il apprend le métier avec son père qui évoque plutôt le partage d'une réflexion et d'une philosophie. Sous l'étiquette "Guillaume S.", le jeune de 27 ans s'émancipe. Il mettra sur le marché chez quelques cavistes, à la fin de l'année, son propre champagne issu de chardonnay d'une petite parcelle de Cramant, *Au-dessus du gros mont* (75 € la bouteille), offerte par sa grand-mère pour ses 18 ans. Cette cuvée est attendue

Guillaume Selosse a rejoint depuis 2012 son père Anselme au domaine familial et présentera son propre champagne d'ici la fin 2016.

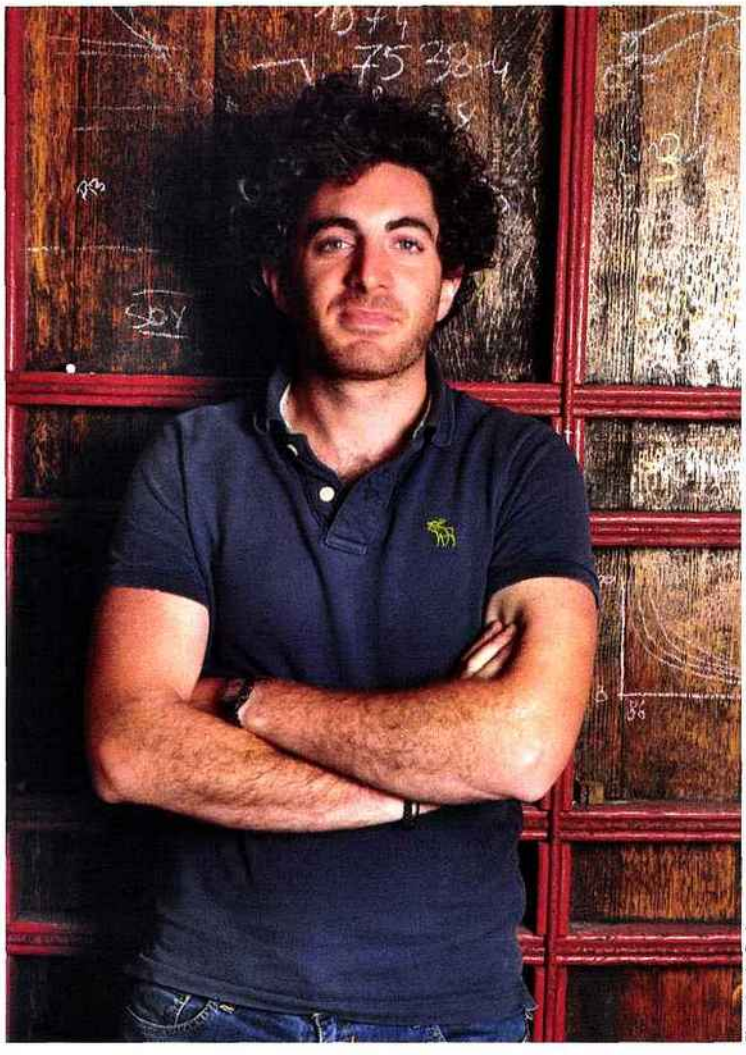

Photo : Jean-luc Barde

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : SEPT/OCT 16
Page de l'article : p.50,51,52,54
Journaliste : Alexis Goujard

mpatiemment par les amateurs, curieux de connaître la relève du domaine Jacques Selosse.

GAILLAC

Domaine Plageoles, Florent et Romain Plageoles

"Mon grand-père, Marcel, a retrouvé les cépages ancestraux, mon père, Robert, les a plantés, moi, je les vinifie et mes fils les élèveront", nous raconte Bernard Plageoles, vigneron emblématique de Gaillac. Depuis des générations, la famille Plageoles défend bec et ongles les variétés autochtones de Gaillac. Mauzac, ondenc, verdanel, prunelart, duras... Pas moins de douze cépages sont cultivés au domaine à Cahuzac-sur-Vère. Avec vingt-trois millésimes à son actif, Bernard a porté le domaine au sommet des vins du Sud-Ouest. Mais il ne cache pas sa joie de passer tranquillement les rênes du domaine à ses deux fils, Florent, 33 ans, et Romain, 29 ans. Après avoir baroudé à l'étranger dans des vignobles et bistrots à vins, les deux frères font leurs armes depuis quelques années au côté de leur père tout en vinifiant leurs propres cuvées *Terroirists*, expérimentant différents types d'élevage (en cuves, en fûts, en demi-muids...) et poursuivant le travail de recherche sur l'adaptation des cépages dans leur terroir à travers une pépinière de variétés. Le passage à la biodynamie d'ici quelques années est, pour les frères Plageoles, la suite naturelle afin que les vins du domaine aillent plus loin dans l'expression du terroir, et pour approfondir le travail des anciens.

Photo : Jean-luc Barde

Après avoir fait leurs classes auprès de Bernard, leur père, **Florent et Romain Plageoles** envisagent le passage à la biodynamie.

SAINT-ÉMILION,

Château Mangot, Yann et Karl Todeschini

Loin des Grands Crus classés pompeux et des étiquettes hors de prix, des châteaux, plus discrets, nous régalent de leurs rouges finement élevés sans aucun artifice. Au Château Mangot, Yann et Karl Todeschini ne subissent pas le "bordeaux bashing". Les deux frères reprennent le flambeau en 2008 et s'attachent depuis à produire des vins sous l'appellation Saint-Émilion Grand Cru à fort caractère, au goût proche du raisin et du sol. Pour cela, ils convainquent leurs parents de passer progressivement le vignoble de 34 hectares (21 parcelles) en bio avec des pratiques biodynamiques (sans revendiquer de certification). En cave, ils affinent les vinifications et les élevages de plus d'un an en barriques. Ils gardent ensuite les bouteilles entre deux et sept ans en cave pour les mettre sur le marché lorsqu'elles sont prêtes à être bues. Une aubaine pour leurs clients ! Ces deux fins techniciens n'ont pas révolutionné le domaine familial, mais ont pris la bonne direction vers une culture propre et réfléchie. ■

Yann et Karl Todeschini sont deux fins techniciens et ont parié sur le bio pour leur saint-émilion.

Photo : C Goussard / DR

Tous droits réservés à l'éditeur