



DOMAINE VINCENT DELAPORTE

À CONTRE-COURANT

À Chavignol, au pied du célèbre coteau des Monts-Damnés, voilà dix ans déjà que **Mathieu**, 31 ans, a pris les rênes du domaine familial Vincent Delaporte, aux côtés de son père Jean-Yves. Et la première décision de Mathieu a été de « *revendre plein de machines* » dont il ne voulait plus dans ses vignes, pour retrouver un geste moins bruyant et plus respectueux. « *On a aussi arrêté de nourrir les vignes comme au McDo, pour leur redonner un rythme de sportive.* » Avec tout ça, les 33 hectares sont aujourd'hui à deux doigts de la certification bio... « *Et maintenant, c'est mon père qui me pousse, et moi qui hésite* », sourit le vigneron. Notre petit doigt nous dit qu'il ne douterait sans doute plus trop longtemps... Car, de toute évidence, cette propriété est à un tournant. Tout le labeur accompli ces dernières années, mais aussi les impressionnants investissements consentis au chai, donnent aujourd'hui à Mathieu la latitude nécessaire pour affirmer son style dans ses vins : « *Je suis à contre-courant.* » Pour commencer, côté gamme, il n'y a que quatre noms différents, à l'opposé de la tendance bourguignonne qui sévit à Sancerre et qui préconise

une microcuvée pour chaque bout de climat spécifique. Chez Delaporte, on a donc Chavignol (un rouge, un blanc, un rosé), Silex (un blanc, un rouge – ce qui est rare), Monts-Damnés (blanc) et Cul de Beaujeu (rouge). « *Si je pouvais, je ne ferais que trois vins, comme ça se faisait avant les années 90 ici : un blanc, un rouge et un rosé* », s'amuse Mathieu. Deuxième étape : arrêter d'acheter des fûts neufs, pour gommer l'effet boisé, réduire de moitié les doses de soufre et oublier les levures sélectionnées, pour laisser les vins fermenter de leur propre chef. « *C'est compliqué*, reconnaît Mathieu. *Et, du coup, la malo se fait parfois, ce qui n'est pas courant pour un Sancerre. Mais moi, je m'en fiche.* » Ce que ses vins perdent en tension, ils le gagnent en énergie et en originalité. « *Il faut accepter la diversité. Si tous les vins se ressemblent, tu te fais ch... En supprimant les levures, j'ai réussi à retrouver l'authenticité du terroir. J'ai fait beaucoup d'erreurs, mais je me fie beaucoup à mon instinct.* »

DOMAINE DELAPORTE – 18300 SANCERRE
02 48 78 03 32 – domaine-delaporte.com