

LES DOMAINES &
LEURS AUTEURS

Papilles
Pupilles
VINS & SPIRITUEUX

PORTRAITS PAR
MATHILDE HULOT



RAPHAËL CHOPIN

Lantignié (69)

Millésime

21/11/1985

Souvenir

Un fleurie 1945.

« Une révélation, un truc impressionnant, et tout un symbole. »

Auberge espagnole

Raphaël loge et nourrit ses vendangeurs. Ils sont une vingtaine, du Japon, du Bénin, du Togo, d'Italie : « C'est l'auberge espagnole ! » Ambiance garantie !

Le Japon en filigrane

« J'ai une vie peu banale ! », avoue en riant ce trentenaire au top de sa forme. « J'ai toujours eu la chance d'être là au bon moment », reconnaît-il en regardant son parcours de vie. Il est en pleines vendanges 2022, la partie n'est pas gagnée, ni facile, ni simple pour personne, mais ce jeune homme voit la vie en rose. Son plus beau cadeau ? Yoko, une jeune Japonaise venue vendanger au domaine pour son tout premier millésime officiel (2009) et qui s'est posée à ses côtés, après un doctorat sur la science du paysage et l'art des jardins qu'elle a complété à l'École nationale de paysage de Versailles. Est-ce cette influence délicate qui lui a soufflé l'envie de produire des beaujolais tout en finesse et légèreté ?

Raphaël est né les pieds dans le terroir de Régnié et Lantignié. Marmot, il suit son grand-père dans les vignes et lit la sueur sur son front. Pas trop pour lui, cette vie de forçat. Mais c'était sans connaître la puissance émotive de cette liane qui sait parfaitement envoûter les âmes. L'adolescent craque sur ce premier amour. A 14 ans, il démarre un BEP, enchaîne un bac pro et un BTS de commerce du vin. Huit ans plus tard, il a fait le tour du propriétaire avec, en sus, de nombreux stages très formateurs où il apprend autant ce qu'il doit faire que ce qu'il faut éviter. En Beaujolais proche, mais aussi à Gigondas, en Bourgogne et jusqu'en Australie, en Margaret River : c'est là

qu'il flirte avec les macérations pré-fermentaires à froid, l'une de ses marques de fabrique.

Comme un mentor

A 22 ans, « après huit ans de formation », il est prêt. Il s'installe sur les 6 hectares du grand-père et, bien plus tard, leur ajoute 1,5 ha. Pas question de s'étendre encore, sauf si son frère le rejoint. Il tient à parcourir lui-même ses vignes et à les surveiller. Essentiel pour ce vigneron pure souche qui scrute chaque pied à la recherche de la moindre faiblesse. A la cave, il est bien entouré. Et surtout, il s'amuse. Des essais en permanence. Un seul objectif : exprimer ses terroirs de Régnié avec finesse, les Braves au granit rose et concassé, la Ronze avec ses cailloux et son sous-sol d'argile, la Savoye et ses argiles à pierre bleue qui transmettent au gamay « une puissance musculaire » qu'il lui faut dompter. A-t-il encore des rêves ? « De moins en moins, avoue-t-il. J'en ai déjà réalisés plein ! » Celui-ci, peut-être : repartir au Japon malgré les restrictions sanitaires. Ce Japon qu'il aime tant et qui l'a aidé en 2013 à relever la tête après une récolte 2012 décimée par la grêle et des temps difficiles. Le Japon comme un mentor.

« L'objectif de Raphaël : exprimer ses différents terroirs de Régnié avec finesse. Grâce, en partie, à la vinification à froid. »

SOPHIE & DAVID DEVYNCK

Leynes (71)

Millésime

David 27/10/1984

Sophie 6/02/1987

Sophie à propos de David

« Il est hyper courageux, très exigeant, il aime que tout soit bien fait. »

David à propos de Sophie

« C'est un sourire à elle toute seule, toujours de bonne humeur. Que c'est agréable à vivre ! »

Un bon bol d'air

« Lorsque je taille, je refais le monde. Je pars dans mes projets de vie. Je me sens bien, seul avec ma vigne. »



Les hauts de Leynes

« Très touchés par le lieu, l'harmonie et la paix environnante, nous ne souhaitons plus reprendre la route. Un moment suspendu, » expliquent Florence et son équipe. C'est malin ! Sophie et David se sont installés au paradis. Du coup, tout le monde qui passe veut y rester. Et il y en a du monde, des woofers, des vacanciers de passage, des amis et la famille, sans lesquels rien n'aurait été possible. Quand on voit où ils se sont posés avec leurs trois loupiottes de 4, 3 et 1 an, on comprend mieux. Hallucinant ! A Leynes, pile là où se mêlent la Bourgogne et le Beaujolais, entre Fuissé et Saint-Vérand, à deux pas de Saint-Amour, sur ces terres si belles qu'on en rêverait, ils ont fait naître le Clos Sauvage. Quel nom ! Quelle vue ! Perchée à 450 m au-dessus de la Saône, la vieille bâtisse entourée de 15 hectares de terres et de bois n'attendait qu'eux. Du beaujolais-villages, cultivé en bio avant leur arrivée et des friches qu'ils ont adoptées pour créer un domaine qui formera, à terme, 6 hectares de vignes, pas plus. David insiste : ce sera une ferme, un lieu de polyculture. Des arbres fruitiers, de l'élevage, du miel compléteront le cheptel, même si le vin sera le catalyseur.

Croquant et fraîcheur

« Ils sont faits l'un pour l'autre », chantait Maurane. Les tourtereaux se sont trouvés en 2011, chez des amis. Dans les toutes premières minutes qu'ils passeront ensemble, ils parlent les mêmes mots et nourrissent instantanément les mêmes envies. Sophie est de Reims, David est du Nord. Spécialisés, lui dans l'arboriculture, elle dans l'écologie, ils trouveront dans le vin tout ce qui sacralise leurs désirs : « On voulait se tourner vers la terre, vers l'agriculture. Le vin était une évidence : il est complet, riche, intellectuel. Idéal pour s'assurer, en plus, une qualité de vie familiale. » David se forme aux secrets viti-oeno, à Gaillac, en alternance, dans un domaine bio, le château de Sours, où il finit directeur technique. Sophie, elle, travaille à La Ruche qui dit oui, cette plateforme qui met en lien les consommateurs et les producteurs de fruits et légumes bio. Ils construisent leur projet et se demandent où il vont poser leurs idéaux. Cahors ? Gaillac ? Bordeaux ? Ce sera ici, au pied de deux platanes enlacés : un coup de coeur qui se ressent dans les vins. Croquant, fraîcheur et gourmandise. Le paradis, on vous dit !

« Ce sera une ferme, un lieu de polyculture. Des arbres fruitiers, de l'élevage, du miel compléteront le cheptel, même si le vin sera le catalyseur. »