

Laurent Perrachon cinq siècles de tradition à Julié- nas

A Julié-
nas, Laurent et Martine Perrachon exploitent 23 hectares de vignes, parmi lesquels six crus sont représentés. La présence des Perrachon dans le Beaujolais remonte à 1601

Laurent Perrachon a le Julié-
nas qui coule dans les veines. 23 hectares de cépage dans le domaine des Mouilles, de la Bot-
tière et des Pérelles sur lesquels naissent des crus de moulin à vent, chénas, morgon, fleurie, saint-amour et beaujolais villa-
ges rouge et rosé. Vingt-trois hectares de patrimoine viti-
cole qui se conjuguent au passé depuis 1877 et désormais au futur avec ses trois fils. La présence des Perrachon dans le Beaujolais est vieille de six siècles. « Nous avons retrouvé leur trace dans le Beaujolais en 1601. Ils n'ont peut-être pas tou-



1 L'objectif de Laurent et Martine Perrachon est l'exportation de leurs cuvées sur le marché étranger. Ils produisent six crus / Photo Johanna Nezri

2 La relève est assurée chez la famille Perrachon notamment avec les trois fils qui étudient le vin sous toutes ses formes au lycée et à l'université / Photo DR

3 Pour ce vigneron de 44 ans et président du cru julié-
nas, « les vins du beaujolais seront sauvés si ce millésime 2010 est d'aplomb » / Photo Johanna Nezri

Après avoir diversifié leurs crus, les Perrachon s'exportent

jours exercé le métier de vigneron à cause de certaines maladies ». Toujours est-il qu'il s'agit d'une longue lignée de viticulteurs et de tradition. Dans un premier temps, une tradition focalisée sur le travail des vignes de julié-
nas, et progressivement avec l'achat de nouvelles parcelles, la palette des vins s'est étendue. « Cette diversité était une évolution normale, elle penner d'avoir une belle gamme à proposer aux importateurs ». Laurent Perrachon gère le domaine avec son épouse Martine. Adrien, 15 ans, est entré en Seconde au lycée viticole de Beaune, Maxime, 19 ans, étudie en BTS à Mâcon-Davaillé et Baptiste, 20 ans, est en apprentissage mécanique agricole. La



relève est aujourd'hui assurée et ça donne le sourire à Laurent Perrachon. Mais ce qui enthousiasme encore davantage le président du cru julié-
nas, c'est cette récolte 2010 qui s'annonce très bonne. « Si nous parvenons à faire deux bons millésimes de suite, nous sommes sauvés ». Adieu mauvaise réputation, bonjour exportation. Le marché étranger est l'un des objectifs prioritaires de Laurent Perrachon : « Je ne veux pas brader mon vin et il est plus facile de le valoriser à l'étranger plutôt que sur le marché français ». Pour ce faire, le vigneron de 44 ans a multiplié les déplacements à New-York, à Seattle, dans des salons. « C'est un véritable investissement à long terme et un budget qui coûte cher ». C'est pourquoi il a intégré un regroupement de dix vignerons du beaujolais-mâconnais « Signa-



tures et domaines ». Un seul agent de l'association est envoyé sur une manifestation pour la promotion de l'ensemble des vins : « Un déplacement coûte en moyenne 2 700 euros, et divisé par dix, ça va tout de suite mieux ». Les dix viticulteurs ont pour ambition de séduire les marchés allemand et asiatique. « Les choses commencent à aboutir, c'est une jeune structure qui a 4 ans mais nous avons

obtenus des réservations pour la Chine et les États-Unis ». Laurent Perrachon y promeut son julié-
nas, « dont le terroir est granitique en surface et argileux en profondeur. Il a un arôme qui s'approche de la pivoine ». Laurent Perrachon a une spécificité, celle d'égripper les cépages. « Ca apporte de la rondeur au vin, du gras, c'est ce qui plaît au consommateur ».

Johanna Nezri