



Beaujolais : les « jeunes talents » du vignoble

Dossier de presse
Avril 2006

Contact-presse et photothèque : Inter Beaujolais

Anne Masson

Tel : 04 74 02 22 16 – 06 07 58 76 37

amasson@beaujolais.com

Photos : Laurent Cerino

Introduction

Ils n'ont pas plus de 40 ans, sont installés depuis très peu d'années parfois, sont peu connus, et ont, chacun, jeunesse oblige, les yeux tournés vers l'avenir... Quels que soient leur passé, leurs premières expériences et leur histoire familiale.

Leurs points communs à tous : le dynamisme et l'enthousiasme. La volonté aussi de représenter une « nouvelle génération », distincte de celles qui l'ont précédée, avec de nouvelles méthodes de travail et un état d'esprit différent. La volonté, aussi, d'entreprendre un travail très qualitatif et de dessiner la physionomie du vignoble, dans le futur.

Voici, donc, 21 portraits de ces jeunes vignerons du Beaujolais. Une liste non exhaustive, bien sûr, mais déjà très riche, car porteuse de multiples personnalités, de nombreuses options, de savoir-faire très divers et de projets variés. Les personnalités sont attachantes ; chacune donne, via son implication, une idée de ce que seront le Beaujolais et ses appellations dans les années à venir. C'est à travers elles qu'il faut découvrir ce dossier :

- **Jean-Luc Bourbon, le baroudeur**
- **Jérôme Corsin, l'engagé**
- **Vincent Flache, l'exigeant**
- **Christophe Coquard, le créateur**
- **Gilles Chaintreuil, « l'ancien » de la Madone**
- **Laurent Perrachon, l'actif**
- **Olivier Coquard, le chantre de la transformation**
- **David Méziat, le fonceur**
- **Olivier Bererd, l'anticonformiste**
- **Frédéric Sambardier, « l'Américain »**
- **Gilles Gelin, l'enthousiaste**
- **Denis Longefay, le magicien du bio**
- **Daniel Bouchacourd, la constance du jardinier**
- **Géraldine Ruet, héritière d'une passion**
- **Nicolas Romy, le pro du blanc**
- **Julien Sunier, l'aventurier**
- **Emmanuel Fellot, l'avocat des eaux**
- **Audrey Charton, une femme sur un terroir féminin**
- **Jean-Yves Perraud, tout sauf « pépère »**
- **Cédric Chignard, 100% fleurie**
- **Claude-Emmanuelle Desvignes, sur les pas de « Louis-Claude »**

Laurent Perrachon, l'actif

Domaine des Mouilles



Superficie : 22 ha

Appellations produites : juliéna, moulin-à-vent, morgon, fleurie, chéna, beaujolais blanc, beaujolais-villages rosé

Points forts :

- une politique d'investissements soutenue pour un domaine en développement
- un développement de la vente auprès des particuliers
- une expérience acquise à l'étranger et dans d'autres vignobles

Laurent a « la bougeotte » des curieux : depuis plus de 17 ans qu'il est installé, ce vigneron encore jeune n'a eu de cesse d'innover et d'avancer. En modernisant les installations familiales, en agrandissant le domaine, en accroissant la vente directe. De nouveaux projets vont voir le jour.

« Le rugby ? C'est l'école de la vie. L'école de l'amitié, du respect et de la modestie ». Jusqu'à ses 20 ans, Laurent Perrachon, fils et petit-fils de vigneron, passait presque davantage de temps sur le terrain que dans les vignes. Depuis, la proportion s'est largement inversée et, en devenant vigneron,

en 1988, Laurent a dû lâcher le ballon ovale pour se consacrer pleinement à son métier. Avant de rejoindre le domaine familial, le jeune vigneron a pourtant pris le temps de voir un peu... le monde. Dans le Bordelais, à Château Ausone, où il fait son stage de fin d'études, puis en Angleterre, comme barman dans un bar à vins, au fil enfin de ses voyages en Afrique du Sud et en Californie. « C'est enrichissant d'observer ce qui se fait ailleurs. Je suis curieux et ouvert d'esprit ». En effet, en choisissant de poursuivre la tradition familiale, Laurent n'a pas pour autant opté pour l'immobilisme, au contraire. Chaque année, le domaine dégage un budget pour investir dans de nouveaux

matériels, dans la modernisation du cuvage, ou l'agrandissement des surfaces. Aujourd'hui, après avoir repris 1 ha de ché纳斯 et 1 ha de fleurie il y a un an, Laurent exploite une surface totale de 22 hectares.

Pas un week-end de libre !

A ses côtés, 2 ouvriers à plein temps, un 3^{ème} à mi-temps, et sa femme, Martine. S'il consacre près de la moitié de son temps à travailler ses vignes, en pratiquant la lutte raisonnée et sans jamais cesser d'innover – les 2/3 de son exploitation ont une densité revue à la baisse, après arrachage d'1 rang de vignes sur 6 - Laurent consacre aussi beaucoup d'énergie à la commercialisation de ses vins. Sa méthode? Les groupages chez des particuliers, les portes ouvertes dans des gîtes, dans d'autres régions françaises, et la livraison qui permet de tisser des liens plus serrés. Résultat? 70 % de vente directe au domaine, « et pas un week-end libre entre la fin des vendanges et fin décembre ». A 39 ans, et avec 4 enfants, Laurent ne s'en plaint pas: « c'est un plaisir de parler de ses vins. De toutes façons, c'est ça, le commerce. Si je n'avais pas été vigneron, j'aurais choisi cette profession. Quand j'étais petit, j'adorais l'ambiance des marchés ».

Laurent Perrachon

Les Mouilles

Julié纳斯

Tel : 04 74 04 40 44

Laurent.perrachon@wanadoo.fr

www.vinsperrachon.com

Ceux qui achètent à sa cave sont surtout des particuliers français (70%) ou étrangers (Belgique, Pays-Bas, Angleterre, Danemark), amoureux de vins bénéficiant d'une véritable « marque de famille » : des cuvaisons longues (12 à 14 jours) donnant, en ce qui concerne les julié纳斯, des vins solides et charpentés. Notamment après élevage en fûts, pour une partie d'entre eux.

Le domaine est membre de la Fédération des Caves Particulières.

Un sixième cru

« Nous avons beaucoup progressé ces dernières années et j'ai globalement atteint mes objectifs. Si j'avais 20 ou 25 ans aujourd'hui, je referais la même chose. Nous avons encore des projets : éventuellement récupérer un 6^{ème} cru et faire de l'accueil touristique. Ma femme est une ex-cuisinière. Mais, bon, tout cela est quand même très prenant ». Les quelques breaks que Laurent s'accorde sont rares : déguster au sein des clubs de dégustation du village – qu'il a créés avec des copains -, découvrir un restaurant, enrichir sa collection personnelle de vins français et étrangers... Ou se mettre au vert à Saint-Claude, dans le Jura, son « deuxième village », où il a passé toutes ses vacances, enfant. Un « havre de paix ».