

MOINS DE 15 EUROS LES 576 VINS MÉDAILLÉS
LA BD DE RÉGIS FRANC PRINTEMPS ET MATURITÉS

bettane+desseauve



ENMAGNUM

TOUS LES BONNS VINS

les rosés

LA CLASSE DE MAÎTRE,
42 VINS QUI VONT VOUS
FAIRE AIMER LE ROSÉ

le bio

PEUT-IL SAUVER LE MONDE ?

LE TOP 20 DU BIO
PAR MICHEL BETTANE

CHINE, LE BIO XXL

VÉGANE, LA NOUVELLE
VAGUE (VERTE)



JUIN-JUILLET-AOÛT 2018 • #12

LE NUMÉRO OVERT



MATTHIEU BOSSER RESSEMBLE À N'IMPORTE QUEL CITADIN DE SA GÉNÉRATION. IL A DÉCIDÉ DE DEVENIR QUELQU'UN DE PLUS ORIGINAL, UN PARISIEN VIGNERON. SIMPLE COUP MARKETING ? TROIS ANS APRÈS LE LANCEMENT DES VIGNERONS PARISIENS, ON EST ALLÉ VÉRIFIER

LE PARISIEN QUI RÊVAIT D'ÊTRE VIGNERON

PAR VÉRONIQUE BARBIER

Carefour des Arts et Métiers. Klaxon, piétons, les deux-roues en slalom, un véhicule de secours toutes sirènes hurlantes se fraie difficilement un passage à travers la circulation dense. On est à deux pas du centre Pompidou, du Marais, de la place de la République, du mythique restaurant *L'Ami Louis*, au centre du cœur battant de la capitale, le troisième arrondissement. Au milieu de ces gens pressés, touristes égarés et étudiants du Cnam, juste derrière la station Vélizy, sont installés les Vignerons parisiens. Un chai à cet endroit ? C'est gonflé et forcément, ça intrigue. Marine, la vingtaine branchée, est en train de faire visiter le cuvier encore flambant neuf (tout a été créé) à de jeunes touristes américains. Effet de surprise garanti. Matthieu Bosser confirme : « *La plupart des étrangers qui visitent la France sont intéressés par sa gastronomie et ses terroirs. Les touristes qui viennent à Paris n'imaginent pas pouvoir découvrir intra-muros les secrets de fabrication d'un vin.* »

QUAND TU VINIFIES À PARIS...

Avoir relancé la production de vin à Paris intra-muros, c'est le coup de maître des Vignerons parisiens. Il y a bien quelques productions confidentielles ici et là comme à Montmartre, mais le vin parisien est un souvenir ancien. Les derniers chais de Bercy ont fermé il y a plus d'un demi-siècle. « *Vous appelez les douanes de Paris, vous dites "Je veux produire du vin". Personne ne s'occupe de ça au sein de cette administration. Il n'y a aucune raison pour que quelqu'un les appelle pour annoncer "J'ai besoin de presser du raisin". Ils n'ont pas le bouton informatique sur lequel appuyer pour qu'on entre dans le système. On a attendu dix-huit mois* », s'amuse Matthieu Bosser. Au fait, leurs vins n'entrent pas non plus dans les guides, qui fonctionnent par région et par appellation. Si le phénomène des *wineries* urbaines existe aux États-Unis depuis les années 1960, Matthieu et son équipe se sont lancés en 2015, la même

année que la *Winerie* parisienne. Chez Les Vignerons parisiens, tous les raisins viennent de Visan, commune viticole du sud de la vallée du Rhône. Pas d'approvisionnement un peu partout en France, pas non plus de plantation de vignes en Ile-de-France, comme l'ont fait récemment les associés de la *Winerie*. Mais l'idée est la même. Offrir aux Parisiens, qui sont les premiers consommateurs de vin au monde, des cuvées élaborées au cœur de la capitale.

...DES RAISINS BIO DU RHÔNE

« *Tous nos raisins sont issus de domaines menés en bio ou biodynamie. Avec mes associés (ils sont quatre, dont Emmanuel Gagnepain, œnologue spécialisé en bio et Emmanuel Duseigneur, 5^e génération d'une famille de vignerons de Château-neuf-du-Pape, ndlr), nous sommes très soucieux de la qualité de nos vins. On cherche la fraîcheur et une bonne acidité, ce qu'on n'attend pas forcément d'une syrah par exemple. On n'utilise aucun produit chimique, ce qu'on veut, c'est faire ressortir le terroir. C'est pourquoi on ne fait pas d'assemblage, ni de raisins, ni de parcelles. Une cuvée, c'est le raisin d'une seule parcelle.* » Sa frustration ? Ne pas pouvoir indiquer la provenance des raisins sur les étiquettes. « *C'est interdit, car on est en Vin de France.* » Ça l'énerve, il voudrait jouer la transparence totale. « *On a rien à cacher, bien au contraire* », ajoute-t-il. 35 000 bouteilles sont produites chaque année. Toute l'équipe supervise les vendanges manuelles avant d'acheminer le précieux butin à Paris en camion frigorifique. On leur a reproché leur bilan carbone. Eux, les adeptes du bio. Matthieu Bosser balaie d'un revers de main le reproche, explique que leur vision est liée à la mise en valeur d'un terroir, qu'on ne reproche pas un bilan carbone négatif à des vignerons bio qui expédient leurs bouteilles à l'autre bout du monde. On ajouterait bien que participer à la renaissance de la tradition viticole parisienne, on est pour, à fond.

2015
Premier chai de vinification dans Paris

39
Son âge

6
Le nombre de cuvées : Turbigo, Haussmann, An 508, Lutèce, Les Templiers, Sequana (rosé)

Turbigo 2016, cinsault rouge, vin de France commenté par Michel Bettane
Robe grenat sans évolution sur le brun. Très joli nez floral, ouvert, corps svelte, on retrouve la fleur et les petits fruits en bouche, avec un naturel comme nous l'aimons, et une élégance simple, immédiate, dans le soutien tannique.
14,5/20

À l'arrivée, six cuvées, trois rouges, deux blancs et un rosé. Les étiquettes sont « stylées », comme disent les moins de 30 ans. Le logo, la typo, rien n'a été laissé au hasard. Matthieu voulait être vigneron, mais on sent que le marketing fait partie de son ADN. Son discours est réfléchi, très pro, sans aspérité. Produire à Paris a donné à l'entreprise une grande visibilité médiatique. « *Notre nom intrigue. Dans les salons, les gens viennent nous voir, posent des questions. Notre concept a été un accélérateur de notoriété. Si j'avais été vigneron à Visan, j'aurais mis dix ans de plus.* » Deux de ses associés habitent dans le Sud. « *Les vignerons qui nous vendent leurs raisins, on les connaît depuis longtemps, on est dans une relation de confiance mutuelle : chacun apprécie le travail de l'autre. Sinon ça ne fonctionnerait pas, ils n'ont pas besoin de nous.* » Fils de négociant, Matthieu a créé une première société de distribution de vins, revenue en 2014, et en a gardé un principe essentiel : si le vin n'est pas bon, Paris ou pas sur l'étiquette, il ne se vendra pas. Il a également décidé de soigner son réseau de distribution, fait de restauration haut de gamme, bistronomie et de cavistes triés sur le volet. « *Nous avons besoin de réseaux où le vendeur peut expliquer notre concept, d'où viennent nos raisins, comment nous travaillons, notre philosophie.* » Alain Ducasse leur a fait confiance pour ses bistrotts *Champeaux*, *Aux Lyonnais*, *Benoit* et le dernier-né, *Spoon* à la Bourse. Jean-François Piège a fait pareil ou *Clover Grill*. À l'export aussi, Les Vignerons parisiens sont présents. États-Unis, Canada et Japon sont leurs trois marchés principaux. Mais les volumes sont encore trop faibles pour penser plus grand. Pourtant, la demande est bel et bien là, et on comprend pourquoi. Tout cela est très malin et bien produit. On a aimé Turbigo et An 508. On apporte les bouteilles à Michel Bettane pour dégustation. Verdict : « *C'est très bien fait.* » Ouf, les Vignerons parisiens ne sont pas que des Parisiens. ■



*Si Matthieu Bossier est en bleu et rouge,
ce n'est pas un hasard, ce sont les couleurs de Paris.*