

Fou de beaujolais

PASSIONNÉ PAR LES TERROIRS DU BEAUJOLAIS, FRÉDÉRIC BERNE, JEUNE VIGNERON, BIENTÔT CERTIFIÉ BIO, ENTEND METTRE EN LUMIÈRE LE POTENTIEL DE SA RÉGION. SON PROJET LUI A PERMIS D'ÊTRE LAURÉAT DU PREMIER CONCOURS VIGNERONS & TERROIRS D'AVENIR

Par Frédérique Hermine, photographie DR, adresse en page carnet

Frédéric Berne cherche une salle de mariage dans le vignoble du Beaujolais lorsqu'il s'arrête au Château des Vergers, à Lantignié... Et tombe amoureux de la cave voûtée qui n'a plus de vigneron. De fil en aiguille, en échangeant avec le propriétaire, Pierre-Henri Bassouls, il lui propose de refaire du vin chez lui et de commercialiser en direct sa production. Et la grande aventure commence, il y a trois ans. Frédéric connaît bien la région – ses parents étaient agriculteurs non loin de là et il a d'abord travaillé chez Robert Perroud. Fort de quatre ans d'études en viticulture, le jeune homme cherchait à monter son domaine. Le projet est à la fois modeste et ambitieux quand on part de rien, mais les Bassouls ont tout de suite eu confiance dans ce grand garçon à la fois franc et timide, qui étudie avec autant d'acharnement les principes de l'agro-écologie d'un Pierre Rabhi ou d'un Claude Bourguignon que les moyens de commercialiser ses bouteilles, de préférence en direct sur le Web ou en faisant la tournée des bistrotts,

cavistes et restaurants lyonnais. Face à certains producteurs qui « oublie » de mentionner depuis quelques années « Beaujolais » sur l'étiquette ou le signalent en petit derrière la bouteille, Frédéric veut revendiquer gros et fort l'appartenance à ce vignoble « que l'on ne met pas assez en avant. Il fait pourtant partie de notre patrimoine et je suis convaincu qu'il a un beau potentiel. » Et de rappeler que « même le beaujolais nouveau est un vin de terroir vendangé manuellement, sur la légèreté et la finesse ». Frédéric fait d'ailleurs partie du groupe de réflexion sur les beaujolais-villages et sur les crus.

UN JOUR, UN CRU À LANTIGNIÉ

Il reprend donc en métayage 6 hectares, principalement en Beaujolais-Villages, au sud de Villié-Morgon, auxquels vont s'adjoindre quelques arpents de Chiroubles (60 ares) et de Morgon (64 ares) qu'il est parvenu à acheter après avoir fait le tour des banques. Il faut néanmoins replanter pour une mécanisation



des sols qui vise à supprimer les herbicides. Le trentenaire n'a qu'une stratégie en tête : « Offrir à la plante une nourriture équilibrée pour stimuler ses défenses naturelles et intervenir le moins possible et le plus naturellement possible. » Le vignoble, on l'a compris, sera donc en bio. Frédéric Berne joue sur trois styles de vinification : sur le fruit du gamay avec des macérations courtes de 3-4 jours pour le beaujolais nouveau, qui représente 10 % de sa production ; des macérations de 7 jours pour le beaujolais-villages, qui doit « rester plus sur le fruit que sur les épices » ; et jusqu'à 11-13 jours pour les crus, afin d'en « extraire la couleur et les tanins avant l'élevage ».

Pour Frédéric Berne, tout paraît simple quand on croit en son terroir et au savoir-faire ancestral des vignerons de la région... Et que l'on ne compte pas ses heures. Son travail a vite attiré l'attention. Au printemps dernier, Frédéric Berne faisait partie des sept finalistes de la première édition du concours Vignerons & Terroirs d'avenir, une collaboration entre le groupe AdVini et SupAgro Montpellier pour aider un jeune producteur à s'installer ou à développer son

exploitation. Il en a été déclaré le lauréat à l'unanimité, avec à la clé un chèque de 50 000 euros et sept jours de formations et conseils.

Une reconnaissance qui devrait l'aider à faire connaître ses vins (15 000 bouteilles en 2015), mais le vigneron rêve déjà d'un autre challenge : prouver que Lantignié a de beaux terroirs pour peut-être, un jour, voir naître un onzième cru en Beaujolais. ■

TERRE DE VINS AIME

Le beaujolais-villages (9,80 €), franc et croquant sur les fruits rouges, souple et harmonieux, idéal sur un plateau de charcuteries, lasagnes, pizzas, ou même sur tout un repas dès l'apéritif.

