

Un chef et un vigneron lancent leurs cuvées

SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE Un jeune chef de Saint-Palais (17) et un jeune viticulteur ont créé une nouvelle gamme de trois vins à cépage unique : chardonnay, merlot et syrah

JÉRÔME JAMET

j.jamet@sudouest.fr

Il est chef et patron du restaurant L'Arrosoir à Saint-Palais, en Charente-Maritime. L'autre est viticulteur à Saint-Ciers-sur-Gironde, propriétaire du château Haut Grelot. Ensemble, les deux trentenaires partagent l'amour du bon vin et de la bonne chère. L'amitié a fait le reste. Et après trois années de gestation, Alexandre Lavigne et Julien Bonneau peuvent aujourd'hui savourer leur propre gamme de vins baptisée Grains d'estuaire.

« On voulait se retrouver autour de vins qui nous correspondent. Des vins gastro, prêts à boire, très structurés. On voulait aussi montrer que l'on peut faire de très belles choses en Pays charentais », explique le jeune vigneron Julien Bonneau.

Car si sa propriété est en Blaye Côtes de Bordeaux, la production de la gamme Grains d'estuaire est cultivée sur une dizaine d'hectares en Charente-Maritime. Sur les coteaux graveleux de Saint-Bonnet qui dominent l'estuaire de la Gironde.

Les deux amis déclinent leur gamme en trois vins à cépage unique : chardonnay, merlot et, plus rare, syrah. Un blanc, un rosé, un rouge nommés P'tite Folie, Gourmandise et Arcane. Le marketing a été soigné, mais le travail au chai plus encore.

Une cuvée 100 % syrah

Toute la vinification de cette trilogie de vins est faite en barrique de 200 litres déjà utilisées « pour respecter le raisin ». « Un peu comme un vin de garage, commente Julien Bonneau. On laisse parler le fruit. Avec peu de maîtrise de la température, une macération très douce



Le chef Alexandre Lavigne et le vigneron Julien Bonneau dégustent leur « trilogie ». PHOTO J.

et un élevage pendant six mois. »

« Ce sont des vins très aromatiques, très gras, opulents qui s'accompagnent avec des bons plats », poursuit le restaurateur Alexandre Lavigne, qui propose une généreuse et délicate cuisine de bistro.

Dans cette histoire de Grains d'estuaire, il y a un petit grain de folie : la syrah, plus connu sous les latitudes des Côtes-du-rhône. Rare en Gironde, la parcelle de syrah qu'ont créée les deux amis est la seule de Charente-Maritime assurent-ils.

« Nous avons greffé le cépage sur des pieds de merlot qui avaient ainsi un système racinaire déjà établi, raconte Julien Bonneau. Au bout de deux ans, le résultat a été une très belle surprise. C'est très épique. »

Le chef recommande notamment la cuvée syrah avec « un gi-

bier en sauce ». À sa table, il propose de la déguster avec « un dessus de palette cuit à la plancha, sauce oignons rouges confits, os à moelle rôti et pommes écrasées en sarmement de vigne avec ses condi-

ments au choix ». Tout un programme. . .

Les deux amis commercialisent leurs gammes dans plusieurs restaurants et des caves bordelaises et parisiennes.

Distingué par Xiradakis

Julien Bonneau a reçu début avril le prix Raisin, cofondé par Jean-Pierre Xiradakis (La Tupina) et Olivier Dauga (Le Faiseur de vin). Il récompense un vigneron de moins de 40 ans, produisant un vin vendu au maximum à 10 euros. Julien Bonneau, propriétaire du château Haut Grelot en Blaye Côtes de Bordeaux a ainsi été récompensé pour sa cuvée Méthez 2012 (100 % merlot). Avec ce prix, le jeune viticulteur

pourra bénéficier de nombreux avantages : conseil de conduite du vignoble, inscription à la carte de restaurants, dotation de barriques, vente du vin par un négociant, réalisation d'un site Internet...

Château Haut Grelot vient également d'être récompensé du Prix Spécial Blaye 2015 du Challenge international du vin pour son Blaye Côtes de Bordeaux blanc cuvée sélection 2014.