

Un grand cru dans le Vexin ?

EXPÉRIENCE Le jeune retraité Bruno Lafont veut redonner vie au vignoble francilien. Il vient de planter 3 500 pieds de pinot noir au Heaulme, dans le Val-d'Oise.

«**B** PHILIPPE BIDALON

ienvenue au Clos Ferout ! » La poignée de main ferme, Bruno Lafont accueille le visiteur d'un large sourire d'homme heureux. Le jeune retraité est intraitable sur la concrétisation de son rêve : créer un vignoble. Mais, à la différence de nombreux autres passionnés, il n'a pas choisi de poser son pressoir et ses cuves dans le Languedoc, le Sud-Ouest ou le Bordelais, dont il est pourtant originaire, mais de défricher quelques arpents de sa propriété du Heaulme, dans le Vexin français, aux confins de l'Île-de-France et de la Normandie. Une entreprise rendue récemment possible par la nouvelle réglementation européenne autorisant la production viticole partout en France et sa commercialisation. « *Ma femme, Claire, et moi avons découvert les charmes de cette région lors de courses d'endurance équestre. Nous avons acheté, en 2010, cette ferme fortifiée et ses sept hectares de prairies et de bois pour y élever nos six chevaux. Érigée en 1600 par Henri IV pour l'une de ses maîtresses, elle était en ruines : nous avons dû la rénover de fond en comble.* »

De la terrasse, qui domine l'enclos où s'ébattent d'élégants pur-sang arabes, on discerne le petit coteau sur lequel grimpent les rangs de très jeunes vignes. « *Nous avons planté, en avril, 3 500 pieds de pinot noir sur 7 000 mètres carrés. Tous les ceps ont pris sur ce terroir argilo-calcaire* », se réjouit notre néovigneron. Cernée par les chênes et les châtaigniers, la parcelle exploitée en bio bénéficie d'une exposition est-ouest qui lui assure un maximum d'ensoleillement. Les premières vendanges sont prévues pour 2020 et Bruno Lafont augure, à terme, d'un rendement de 45 hectolitres à l'hectare : « *Ce qui permettra de produire au moins 4 000 bouteilles, que j'espère vendre entre 20 et 30 euros. Un prix justifié pour*



Du Moyen Âge à la Révolution, la région Île-de-France était la première productrice de vin du royaume de France.

un produit rare du Vexin », argumente l'amateur de performance. Car s'il pourra commercialiser son vin, il ne pourra en revanche revendiquer aucune appellation contrôlée, pas même celle de « vin de France ».

Une extension programmée

Pour y parvenir, Bruno Lafont peut s'appuyer sur l'expérience de son ami Hervé Le Bouc, PDG de Colas, filiale de Bouygues et leader mondial de la construction de routes. Ce dernier trace la sienne, depuis 2005, dans un domaine en AOC bergerac, sur un hectare de merlot dont il tire un vin aussi plaisant que confidentiel. C'est d'ailleurs Vin-

cent Laporte, l'œnologue de ce Rêve de Ternac, et ancien maître de chai du Château Bellefont-Belcier, grand cru classé de Saint-Émilion, qui conseille le viticulteur dans son aventure.

S'il est le premier, le Clos Ferout n'est pas le seul à bénéficier en Île-de-France de la nouvelle réglementation européenne. Les trois jeunes associés de la Winerie Parisienne, basée à Montreuil (Seine-Saint-Denis), sont aussi à la tête d'un vignoble francilien, à Davron, dans les Yvelines. Aux achats de raisins qu'ils effectuent à travers l'Hexagone pour vinifier leurs jolies cuvées (vendues chez Monoprix), Adrien Pélassié, Julien Bengué et Julien Brustis ajoute-

rent, dès 2020, les chardonnays, chennins, pinots noirs et merlots des trois hectares qu'ils ont plantés en mai. Et la surface devrait être portée à 25 hectares dans les prochaines années.

Voilà qui témoigne de la résurrection du vignoble francilien, jadis prospère. Du Moyen Âge à la Révolution, la région était la première productrice de vin du royaume de France. Et, au milieu du XIX^e siècle, pas moins de 40 000 hectares (par comparaison, la Bourgogne en compte de nos jours 30 000) couvraient les coteaux autour de Paris, notamment dans les actuels départements des Yvelines et du Val-d'Oise. Sans oublier, bien sûr, la Seine-et-

Marne, dont cinq communes figurent encore dans l'appellation champagne. D'abord l'apanage des grandes abbayes du cru, telles Saint-Denis et Saint-Germain-des-Prés, l'activité viticole de vient laïque et s'étend sur les pentes de buttes du Mont-Valérien, de Montmorency, de Cormeilles-en-Paris... Le meilleur de la production est servi à la table du roi et à celle des bourgeois, le reste étanche la pépie du peuple de Paris. Las, les effets conjugués du développement du chemin de fer - qui ouvre les portes de la capitale aux vins du Sud -, la concurrence de l'arboriculture, plus rentable, puis, plus tard, la pression de l'urbanisme et, surtout, les ravages du terrible phylloxera finissent par avoir raison du vignoble francilien, qui disparaît quasi complètement dans les années 1920. Dernier des Mohicans des vigneronniers d'Argenteuil, Jacques Defresne, dont la famille cultivait la vigne depuis 1342, ne récolte plus les deux ares de son Clos Passemay depuis 1996. Seuls subsistent des petits vignobles patrimoniaux regroupés dans l'active association Vignerons franciliens réunis, et communaux, dont le plus vaste et le plus célèbre est le Clos du Pas Saint-Maurice, à Suresnes, qui produit le blanc de la région sans doute le plus agréable à siroter.

RIEGER BERTRAND / HEMISFER

« *Mes rouges, eux, seront fruités et gourmands, annonce pour sa part Bruno Lafont. De vrais vins de plaisir, plus "châlonnais" que "nuiton" !* Pour le moment, quand l'ancien patron ne s'occupe pas de ses ruches dont il tire quelque 400 kg de miel, il réfléchit à l'étiquette de la bouteille, au choix de vinification et d'élevage de ses futurs nectars. Bientôt un grand cru en Île-de-France ? ■

+ @ SUR LE WEB

- » Accord mets-vin : que boire avec des morilles ?
- » La richesse du vignoble croate avis-vin.lefigaro.fr

Un grand cru dans le Vexin ?

EXPÉRIENCE Le jeune retraité Bruno Lafont veut redonner vie au vignoble francilien. Il vient de planter 3 500 pieds de pinot noir au Heaulme, dans le Val-d'Oise.

« B PHILIPPE BIDALON

« Bienvenue au Clos Ferout ! » La poignée de main ferme, Bruno Lafont accueille le visiteur d'un large sourire d'homme heureux. Le jeune retraité est intraitable sur la concrétisation de son rêve : créer un vignoble. Mais, à la différence de nombreux autres passionnés, il n'a pas choisi de poser son pressoir et ses cuves dans le Languedoc, le Sud-Ouest ou le Bordelais, dont il est pourtant originaire, mais de défricher quelques arpents de sa propriété du Heaulme, dans le Vexin français, aux confins de l'Île-de-France et de la Normandie. Une entreprise rendue récemment possible par la nouvelle réglementation européenne autorisant la production viticole partout en France et sa commercialisation. « Ma femme, Claire, et moi avons découvert les charmes de cette région lors de courses d'endurance équestre. Nous avons acheté, en 2010, cette ferme fortifiée et ses sept hectares de prairies et de bois pour y élever nos six chevaux. Érigée en 1600 par Henri IV pour l'une de ses maîtresses, elle était en ruines : nous avons dû la rénover de fond en comble. »

De la terrasse, qui domine l'enclos où s'ébattent d'élégants pur-sang arabes, on discerne le petit coteau sur lequel grimpent les rangs de très jeunes vignes. « Nous avons planté, en avril, 3 500 pieds de pinot noir sur 7 000 mètres carrés. Tous les ceps ont pris sur ce terroir argilo-calcaire », se réjouit notre néovigneron. Cernée par les chênes et les châtaigniers, la parcelle exploitée en bio bénéficie d'une exposition est-ouest qui lui assure un maximum d'ensoleillement. Les premières vendanges sont prévues pour 2020 et Bruno Lafont augure, à terme, d'un rendement de 45 hectolitres à l'hectare : « Ce qui permettra de produire au moins 4 000 bouteilles, que j'espère vendre entre 20 et 30 euros. Un prix justifié pour



Du Moyen Âge à la Révolution, la région Île-de-France était la première productrice de vin du royaume de France.

un produit rare du Vexin », argumente l'amateur de performance. Car s'il pourra commercialiser son vin, il ne pourra en revanche revendiquer aucune appellation contrôlée, pas même celle de « vin de France ».

Une extension programmée

Pour y parvenir, Bruno Lafont peut s'appuyer sur l'expérience de son ami Hervé Le Bouc, PDG de Colas, filiale de Bouygues et leader mondial de la construction de routes. Ce dernier trace la sienne, depuis 2005, dans un domaine en AOC bergerac, sur un hectare de merlot dont il tire un vin aussi plaisant que confidentiel. C'est d'ailleurs Vin-

cent Laporte, l'œnologue de ce Rêve de Ternac, et ancien maître de chai du Château Bellefont-Belcier, grand cru classé de Saint-Émilion, qui conseille le viticulteur dans son aventure.

S'il est le premier, le Clos Ferout n'est pas le seul à bénéficier en Île-de-France de la nouvelle réglementation européenne. Les trois jeunes associés de la Winerie Parisienne, basée à Montreuil (Seine-Saint-Denis), sont aussi à la tête d'un vignoble francilien, à Davron, dans les Yvelines. Aux achats de raisins qu'ils effectuent à travers l'Hexagone pour vinifier leurs jolies cuvées (vendues chez Monoprix), Adrien Péliissié, Julien Bengué et Julien Brustis ajoute-

rent, dès 2020, les chardonnays, chennins, pinots noirs et merlots des trois hectares qu'ils ont plantés en mai. Et la surface devrait être portée à 25 hectares dans les prochaines années.

Voilà qui témoigne de la résurrection du vignoble francilien, jadis prospère. Du Moyen Âge à la Révolution, la région était la première productrice de vin du royaume de France. Et, au milieu du XIX^e siècle, pas moins de 40 000 hectares (par comparaison, la Bourgogne en compte de nos jours 30 000) couvraient les coteaux autour de Paris, notamment dans les actuels départements des Yvelines et du Val-d'Oise. Sans oublier, bien sûr, la Seine-et-

Marne, dont cinq communes figurent encore dans l'appellation champagne. D'abord l'apanage des grandes abbayes du cru, telles Saint-Denis et Saint-Germain-des-Prés, l'activité viticole de vient laïque et s'étend sur les pentes de buttes du Mont-Valérien, de Montmorency, de Cormeilles-en-Parisis... Le meilleur de la production est servi à la table du roi et à celle des bourgeois, le reste étanche la pépie du peuple de Paris. Las, les effets conjugués du développement du chemin de fer - qui ouvre les portes de la capitale aux vins du Sud -, la concurrence de l'arboriculture, plus rentable, puis, plus tard, la pression de l'urbanisme et, surtout, les ravages du terrible phylloxera finissent par avoir raison du vignoble francilien, qui disparaît quasi complètement dans les années 1920. Dernier des Mohicans des vigneronniers d'Argenteuil, Jacques Defresne, dont la famille cultivait la vigne depuis 1342, ne récolte plus les deux ares de son Clos Passemay depuis 1996. Seuls subsistent des petits vignobles patrimoniaux regroupés dans l'active association Vignerons franciliens réunis, et communaux, dont le plus vaste et le plus célèbre est le Clos du Pas Saint-Maurice, à Suresnes, qui produit le blanc de la région sans doute le plus agréable à siroter.

« Mes rouges, eux, seront fruités et gourmands, annonce pour sa part Bruno Lafont. De vrais vins de plaisir, plus « châtonnais » que « nuiton » ! Pour le moment, quand l'ancien patron ne s'occupe pas de ses ruches dont il tire quelque 400 kg de miel, il réfléchit à l'étiquette de la bouteille, au choix de vinification et d'élevage de ses futurs nectars. Bientôt un grand cru en Île-de-France ? ■

+ @ SUR LE WEB

- » Accord mets-vin : que boire avec des morilles ?
- » La richesse du vignoble croate avis-vin.lefigaro.fr