

Grand Paris

Voilà les nouveaux vins d'Île-de-France

TERROIR

La réglementation européenne permet depuis peu de planter des vignes à but lucratif dans le bassin parisien. Trois vignobles sont en cours de création

Sur les coteaux d'Île-de-France, les choses étaient claires, rectilignes comme des rangées de cep: avant le 1^{er} janvier 2016, les 150 et quelques microvignobles d'Île-de-France, souvent des parcelles municipales ou associatives, produisaient tous du « vin franc », un alcool qui ne peut être commercialisé. Une exception, les cuvées de blanc de Suresnes (environ 4.000 bouteilles par an). Le célèbre vin de Montmartre, issu d'un terrain de 0,75 hectare seulement, ne peut être vendu qu'au bénéfice des œuvres caritatives de la mairie du 18^e.

Il y a dix-huit mois, la réglementation européenne a changé et permet, depuis, de planter des cep partout afin de produire et vendre des nectars comme dans les grandes régions viticoles. Des pionniers se sont engouffrés dans cette nouvelle voie et ont demandé des droits à planter, à commencer par trois mosquétaires, âgés de plus ou moins 30 ans. Julien Brustis, Julien Bengué et Adrien Pélissié ont lancé en 2015 la Winerie parisienne: ils ont commencé par assembler des vins d'abord à Paris, puis à Montreuil dans un hangar. Les raisins sont cueillis dans différents vignobles de province, tel le Bordelais, et montent le lendemain en cagettes sur Montreuil, où ils sont pressés, puis vinifiés. « Nous créons des vins de marque assemblés à Paris », explique Adrien Pélissié. Mais nous voulions lancer un vin de terroir, élever nos propres raisins. Nous faisons le pari de réveiller le terroir d'Île-de-France, un vignoble historique, en proposant des vins qui représentent le goût du lieu. »



Julien Bengué (31 ans), Julien Brustis (28 ans) et Adrien Pélissié (31 ans) dans leur parcelle de 3 hectares tout juste plantée de jeunes cep à Davron (Yvelines). NICOLAS DUPRE/CD 78

L'Île-de-France a été une grande région viticole (42.000 hectares), avant les ravages du phylloxera* à la fin du XIX^e siècle et de la poussée immobilière concomitante qui a dévoré des parcelles. Mais le vin produit, du blanc, souvent du guinguet servi dans les... guinguettes, était une piquette dont on disait « qui en boit une pinte en pisse quatre! ». Après la destruction du vignoble francilien, des amateurs épaulés, parfois par des pros, ont récréé des microvignobles au cours des dernières décennies. La vigne de Montmartre a été replantée en 1932. « Certains ont montré qu'on pouvait, avec des techniques au top comme à Suresnes ou à Sannois, vinifier du vrai vin, et que ce n'était pas que du folklore », explique Ghislain Pagès, fondateur d'Oenodyssée, une agence d'événementiel autour du vin qui connaît bien les vignes franciliennes. Selon lui, la production de Suresnes n'est « pas mal du tout ». « C'est un blanc légèrement moelleux, comme en Touraine, avec une acidité parfois trop

marquée si l'année n'a pas été assez ensoleillée. »

Les premières cuvées de rouge en 2020

Ces pionniers ont, en tout cas, montré que c'était possible en région parisienne. « On peut faire des choses intéressantes ici », estime Julien Brustis, l'œnologue de la Winerie parisienne. Lui et ses associés ont planté, au printemps, 3 hectares à Davron, un village des Yvelines. Ils ont créé ce qui est pour l'instant le plus

grand vignoble d'Île-de-France. Ils vont encore planter 20 hectares dans les trois ans à venir! « Nous faisons même le pari du rouge, ajoute Julien Brustis. Le réchauffement climatique permet de miser sur des terres plus au nord. Nous pensons que nous pourrions élaborer un vin qualitatif, une cuvée souple, élégante. » Premières bouteilles vendues en 2020.

À Heaulme, dans le Vexin, Bruno Lafont, 67 ans, fait le même calcul basé sur l'évolution du climat. Il a également demandé des droits

à planter, a mis en terre en avril 3.500 cep sur un hectare et compte produire du pinot noir, à récolter en 2020. « L'aventure, à la fois ardue et excitante, commence. Il faut d'abord investir beaucoup, en travaillant ses vignes, et financièrement aussi, avant d'avoir un retour plusieurs années plus tard. » Tables de tri, cuves, tonneaux, pressoir: ce passionné, hyperactif, a dépensé près de 100.000 euros pour son futur Clos Férou.

Plus à l'est, dans la Brie, un vigneron bordelais, Pierre-Gilles Gromand-Brunet d'Évry, propriétaire dans le Médoc du Château Lamarque, va planter 4 hectares de cépages rouges dans les deux ans qui viennent. « Ma femme et moi voulons ressusciter un vignoble qui existait dans le village d'Évry. Nous sommes en train de tester les sols. Nous disposons de terrains en pente pas mal exposés. » La famille d'Évry bénéficie aussi d'un savoir-faire exceptionnel grâce à son cru du Médoc.

Tous ces nouveaux vignobles comptent accueillir les visiteurs, que ce soit à Davron, dans le Vexin ou à Évry-les-Châteaux en Seine-et-Marne, où Pierre-Gilles d'Évry veut ouvrir un conservatoire de la Brie dédié au fromage et au vin. « La viticulture intéresse les citadins, on pense même que des touristes venu du monde entier pourraient venir visiter notre exploitation » imagine Adrien Pélissié. Pour Patrice Bersac, président de Vignerons franciliens réunis, pas de doute: « Il y a une demande culturelle autour de la vigne, qui est festive. Il y a également une demande commerciale pour des vins locaux caractéristiques de la région. » Son association a déposé une demande d'inscription géographique protégée à l'Inao qui est en cours d'instruction. « Nous espérons l'obtenir début 2018. » De quoi peut-être pouvoir mettre sur les étiquettes, lors des premières cuvées en 2020: « Vins d'Île-de-France ». ●

MARIE-ANNE KLEIBER

* Puceron ravageur de la vigne.

LES FÊTES AUTOUR DES VENDANGES

● Festival des vendanges à Suresnes (92) aujourd'hui. suresnes.fr

● Fête de la vigne et des saveurs au parc du Sausset à Villepinte (93) cet après-midi. parcsinfo.seine-saint-denis.fr

● Fête de la vigne et du raisin à Paris le samedi 7 octobre. quefaire.paris.fr

● Portes ouvertes à la Winerie parisienne à Montreuil (chals) le 7 octobre.

winerieparisienne.fr/

la-winerie-parisienne/

● Fête des vendanges de Montmartre, le 18^e Fête des lumières, du 11 au 15 octobre. fetedesvendangesdemontmartre.com

Le transport fluvial de passagers relancé

Journée sans voiture: la capitale interdite