

# Real Wine Guide

リアルな視点と本音で綴る、  
ワインガイド

リアルワインガイド  
本誌価格 1,714 Yen (税別) 2016 春 第53号

53<sup>2016</sup>  
spring

より優良なインポーターはどこだ!?  
2016

インポーター特集 2

全国の優良ショップさん  
プラスαにたずねてみました

EGUCHI



## SAVOIE Selection

= 新たなる美食のパートナー



### Cellier de la Baraterie (Julien Viana)

セリエ・ド・ラ・バラトリ  
(ジュリアン・ヴィアナ)

サヴォワ地方南部、「ヴァンド・サヴォワ」の17のクリュのひとつでもあるクリュエ村に、2014年に誕生した新星ドメーヌです。畑はすべてビオロジ栽培。「セティパック・ピオ」の認証を取得。「僕が考えるサヴォワのテロワールの本質はミネラルにあり、このミネラルを損なわないよう、自然な醸造を心掛けています。スモーキーな香気や塩味こそ、お料理のベストパートナーです」。美しい果実感をふわりと感じさせながら、液体はすっと喉を通って消えていく。たっぷりとしたミネラルの塩味はいつまでも口に残り、お料理の美味しさを際立たせる。かの地のレストランの窓から見えるアルプスの山々、森や湖の景色が、眼の前に広がるかのようです。



★ Cruet Jacquère クリュエ ジャケール

AOC Vin de Savoie Cruet。クリュ「クリュエ」からのジャケール100%による白ワインです。0.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクで発酵後、85%をステンレスタンクで、15%を樽で12か月間熟成。

希望小売価格(税別) ¥3,200



★ Paroxysme パロキシズム

AOC Vin de Savoie。ピノ・ノワール45%、ガメイ45%、モンドゥーズ・ノワール10%のブレンドによる赤ワインです。1.5ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。ステンレスタンクで醸造。作品名「パロキシズム」は、「(感覚や感情の)絶頂」という意味です。

希望小売価格(税別) ¥3,500



★ Malvoisie マルヴォワジー

AOC Vin de Savoie。マルヴォワジー100%による白ワインです。0.18ha。泥灰土質土壌。平均樹齢25年。グラスファイバータンクで醸造。

希望小売価格(税別) ¥4,300



★ Altesse アルテス

AOC Roussette de Savoie。アルテス100%による白ワインです。0.8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。ステンレスタンクで発酵後、85%をステンレスタンクで、15%を樽で12か月間熟成。

希望小売価格(税別) ¥4,300

densité et son éclat, qui respecte le fruit et finit sur la réglisse et le sureau. Ce grand vin est issu de grappes entières récoltées sur des vignes de 50 ans; une infime partie est élevée sous bois. 10 €

**17,5-18 Cellier de la Baraterie - Julien Viana**  
Montassoulaz Gamay. La robe est

d'un beau rubis. Le nez impressionne par tant de pureté et de maturité. La cerise burlat s'allie à une note grillée, sur un profil frais. La bouche est juteuse, précise, dynamique. C'est le meilleur gamay du millésime. Saluons cette belle première signée Julien Viana ! Seulement 1 500 bouteilles produites. 7 €

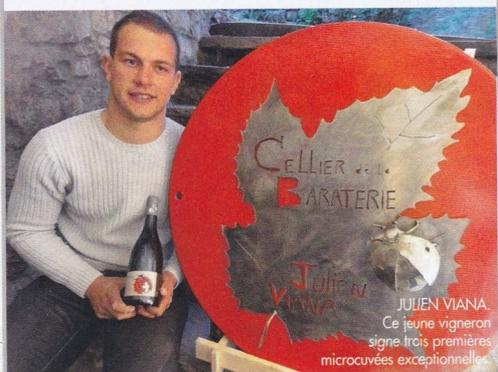
## LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

### Julien Viana

Cellier de la Baraterie, Cruet

### Coup d'essai, coup de maître

Nos dégustations à l'aveugle nous permettent parfois de dénicher de jeunes prodiges. C'est le cas cette année avec Julien Viana. Ce passionné de 22 ans, installé sur un petit hectare, nous offre trois microcuvées (deux rouges et un blanc) pour son premier millésime, trois réalisations remarquables qui feront date dans ce millésime 2014. Après des études axées sur la viticulture biologique à Montpellier, Julien Viana s'est posé à Cruet, où il a repris les vignes d'un vigneron à la retraite. Nul doute que nous serons au rendez-vous des vendanges 2015 pour découvrir les nouveaux vins de ce vigneron particulièrement doué. Son domaine va gagner quatre hectares supplémentaires plantés de pinot noir, chardonnay, altesse et malvoisie. **C. M.**



C. Maney

JULIEN VIANA.  
Ce jeune vigneron  
signe trois premières  
microcuvées exceptionnelles.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
www.larvf.com

**Drones, smartphones, robots...  
LE NUMÉRIQUE RÉVOLUTIONNE LE VIN**

**Enquête  
Ils ont changé  
de vie pour  
devenir  
caviste**

**AMÉLIE MAURESMO  
Une sportive  
qui aime  
le vin**

Nouvelle  
cuvée chez  
Moët et  
Chandon

SALON DE  
LA RVF À PARIS  
Un festival de  
dégustations

Millésime 2014

**LES 1500 MEILLEURS  
VINS DE L'ANNÉE**

NOS VALEURS SÛRES, NOS COUPS DE CŒUR, NOS DÉCOUVERTES

NUMÉRO SPÉCIAL

**14-15 Cellier de la Baraterie - Julien Viana**  
**Mondeuse Arbin.** Cette mondeuse est pourvue d'une bonne densité. Ses saveurs rappellent une syrah subtilement fumée. Ce rouge a l'avantage d'être très digeste. 2 000 bouteilles produites. 9 €

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**LA REVUE DU**  
**vin**  
**DE FRANCE**  
larvf.com

**BANC D'ESSAI**  
**DES MINI-CAVES**  
**À PARTIR DE 300 €**

**NOUVELLE FORMULE**  
+ d'actus  
+ de rubriques  
+ grand format

**MICHEL CHAPOUTIER**  
« La France a soif de vins de comptoir »

**Pastis Ouzo Absinthe**  
Notre palmarès des anisés

**Juppé et Hollande : rivalité à la Cité du Vin**

**10 000** vins dégustés  
**1600** vins retenus

**LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE**  
**SPÉCIAL MILLÉSIME 2015**  
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

**ENQUÊTE**  
Vignoble et centrale nucléaires cohabitent sous haute tension

**NUMÉRO SPÉCIAL - 244 PAGES**

M 08279 - 6005 - F - 7,95 € - RD ...

**14,5-15**

**CELLIER DE LA BARATERIE**

Mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte.

Souple, peu extrait. Tanins sans excès. Issu d'une vigne de 40 ans, il offre une sève complexe et intense.

Vinifié sans soufre. **9,50 €**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**LA REVUE DU vin DE FRANCE**  
larvf.com

**VENTES PRIVÉES**  
10 SITES POUR ACHETER VOS VINS EN CONFIANCE

**STING VIGNERON**  
Message in the bottle !

**NOUVELLE FORMULE**  
+ d'actus  
+ de rubriques  
+ grand format

11 000 cuvées dégustées  
**1630** vins retenus

**SPÉCIAL MILLÉSIME 2016**

**LES PLUS BEAUX VINS DE L'ANNÉE**

**L'AFFAIRE 1855.com**  
L'étrange silence de la Justice

- Les meilleurs vins bio et biodynamiques
- Les cuvées à acheter en priorité

**PINEAU DES CHARENTES : ET SI C'ÉTAIT LE PORTO FRANÇAIS ?**

**AIR FRANCE, EMIRATES, CATHAY, BRITISH...**  
**Le juteux business du champagne en avion**

**JEAN-LUC BALDÉS  
MARCEL RICHAUD :  
ILS FÊTENT LEURS  
40 MILLESIMES !**

**NUMÉRO SPÉCIAL - 240 PAGES**

M 08279 - €128 - F 7,95 € - RD

**17-17,5**

**CELLIER  
DE LA BARATERIE** 

Mondeuse Saint-Jean-de-la-Porte.

Très parfumé : roses, pivoine, violette. Cet ensemble pur, suave et fin impressionne. Notre vigneron de l'année 2015 tient le niveau ! **13€**



### Cellier de la Baraterie (Cruet)

À tout juste 25 ans, Julien Viana n'a peur de rien. L'outsider de la Savoie confirme sa lancée et incarne le renouveau du vignoble savoyard. Il exploite depuis 2014 une quinzaine de parcelles à Cruet, Saint-Jean-de-la-Porte et Arbin, soit dix hectares. La coccinelle, mascotte des étiquettes, est le symbole de « *vignes cultivées de façon naturelle, sans désherbant ni produit chimique* », certifiées bio depuis le millésime 2017. Maniant tous les cépages jusqu'au gamay et à la malvoisie, le plus jeune vigneron de Savoie opère un travail méticuleux, conscient que *chi va piano va sano*. La production est très soignée, la gamme d'égale réussite, c'est un bonheur.

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 septembre 2016 n°2296

L 13780 - 2296 S - F - 4,50 €

125  
PAGES

## Spécial vins

161 grandes bouteilles  
à moins de 10 euros  
509 vins sélectionnés  
13 appellations au top

**FOIRES AUX VINS**

LE GUIDE COMPLET  
PAR TRANCHES DE PRIX



Frantz Saumon  
Viticulteur à Montlouis-sur-Loire,  
(Indre-et-Loire).

MICHEL LABELLE POUR LE POINT

SPECIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

**Cruet**

**2015**

**\*15 - Cellier de la Baraterie**

*Julien Viana*

*300, rue de la Chapelle*

*73800 Cruet*

*06.88.21.08.50.*

Fruits jaunes, pêche, floral, suave,  
pamplemousse, vif, dans un style  
fin, délicat, persistant. 6,50 €.

# Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 7 septembre 2017 n° 2348

L 13780 - 2368 \$ - P. 4,50 €

## Spécial vins

124 PAGES

145 grandes bouteilles à moins de 10 euros  
531 vins sélectionnés  
13 appellations au top

### FOIRES AUX VINS

LE GUIDE COMPLET de Jacques Dupont et Olivier Bompas

Mathieu Vallée  
Domaine de Château Yvonne (saumur) à Pornay.

GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

SPÉCIAL VINS SAVOIE

## Savoie, le versant rouge

Avec son cépage original, la mondeuse, la région poursuit sa reconquête des tables et de la gastronomie, loin du cliché raclette et fondue.



Julien Viana Cellier de la Baraterie

« Mes rouges, je leur fais passer l'été en barriques »

« J'ai créé mon domaine à 20 ans, mon premier millésime, c'est 2014. Je ne viens pas d'une famille de vignerons, mais avec l'école primaire on faisait les vendanges, j'aidais ma grand-mère à faire des liqueurs... Je suis en bio sur 4,5 hectares, pour moi c'était une évidence, je me suis élevé dans la nature – quand j'ai trouvé un essaim d'abeilles accroché à un cep, du coup, j'ai pensé faire un peu de miel pour la famille. Je vendange à la main, en vendange entière,

j'ai quelques fûts et je m'amuse avec ça, mes rouges, je leur fais passer l'été en barriques, des vieilles barriques, selon les cuvées, j'en mets un peu, mais je ne veux pas que ça sente le bois, disons que ça ouvre les vins. On n'a pas besoin de chercher à imiter ce qui se fait ailleurs, j'ai deux cuvées de mondeuse, une sur Arbin, plus sur les fruits rouges, l'autre sur Saint-Jean de la Porte, plus épicée et florale, ici on a de vrais terroirs, il suffit de les laisser s'exprimer. »

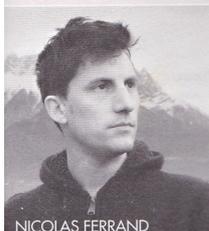
### 16 - Cellier de la Baraterie

Voir portrait

Cruet (73)

06.88.21.08.50.

Fruits noirs, burlat, frais, tendre, réglisse, charnu, tanins fins, poudrés, gourmand, déjà très bon. 13 €.



NICOLAS FERRAND



CÉLINE JACQUET



MATTHIEU GOURY



FABIEN TROSSET



MARIE ET FLORIAN CURTET



JULIEN VIANA



MAXIME DANCOINE



MATHILDE JACQUELINE

# SAVOIE, PLACE AUX JEUNES !

3  
COTEAUX CHAMPENOIS  
RETOUR VERS LE FUTUR ?

20  
SAVOIE  
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION

36  
INTERVIEW  
PATRICK MCGOVERN

COUPS DE CŒUR

16  
DOMAINE DE LA PÉQULETTE  
(Vinsobres)

18  
CLOS DU GRAVILLAS (Minervois)

34  
DOMAINE CALIMÀS (Vin de France)

PRIX : 12 €  
(EUROPE) : 14,50 €  
(RESTE DU MONDE) : 17,50 €  
www.lerougeetleblanc.com

## Cellier de la Baraterie (Julien Viana)

À 24 ans, Julien Viana est le plus jeune des vigneron·ne·s que nous avons rencontrés. Il a fondé son domaine (0,8 ha) le 25 décembre 2013, l'année où il avait remporté le titre de champion de France de rugby des moins de 21 ans en série B comme deuxième ligne de l'équipe de Montmélan, et terminé son BTS viti-céno. L'année suivante, il a mené de front la culture de son mini hectare et une licence pro en "viticulture raisonnée" à Montpellier, conclue par un mémoire sur la biodynamie.

En 2015, son domaine a atteint 4,5ha (en bio) ; en 2018, il en cultivera 10 (les vignes nouvelles sont en conversion).

La vigne, comme le rugby est pour lui une passion. « Tout petit, je faisais déjà des liqueurs », sourit-il. « J'ai toujours aimé l'agriculture en

général et la transformation en particulier. Je cultive également un petit jardin personnel de 3000 m<sup>2</sup>. »

Né à Cruet, il possède des vignes essentiellement situées dans les environs (Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte). Il exploite 3,5 ha de blancs (jacquère, atlasse, malvoisie) et 6,5 ha de rouge (pinot noir, gamay, mondeuse). Les vignes ont, en moyenne, 30 ans, et sont plantées sur les éboulis du massif des Bauges parcourus par des moraines glaciaires. À Arbin ces éboulis confèrent à la mondeuse des saveurs de fruits rouges ; à St-Jean-de-la-Porte, les éboulis plus fins, lui apportent des arômes plus floraux et épicés.

La culture est bio. Le sol est travaillé, les interceps tondus au rotofil. Pour les traitements, Julien remplace le soufre par du petit lait, moins

coûteux et presque aussi efficace. Il maintient les rendements à un niveau intermédiaire (45 hl/ha) juste un peu en-dessous de la moyenne de la région. Il utilise déjà des tisanes et se dirige peu à peu vers la biodynamie.

Les vinifications se font en levures indigènes. Les blancs fermentent en cuves en inox et fibres, une partie passe l'été dans des fûts de plusieurs vins. En général ils font leur malo. Les rouges sont vinifiés en grappe entière (« J'ai fait mon BTS dans le Beaujolais ! »). Ils macèrent environ deux semaines. Pour accélérer la fermentation, au début Julien pratique des remontages. Le SO<sub>2</sub> n'apparaît qu'en fin de fermentation alcoolique et à l'embouteillage pour un total inférieur à 50 mg/l. (« Ne pas en mettre du tout », avoue-t-il, « je n'oserais pas ! Au début,



Julien Viana.

*il ne faut pas jouer au magicien si on veut vendre ses vins... »*

Julien fait des vins comme il les aime : conviviaux et buvables jeunes, même s'il souhaiterait élever ses mondeuses un an de plus : « Ce qui me fait plaisir, c'est que, quand l'emme·ne mes vendangeurs goûter les vins, ils reconnaissent les cuvées d'une année sur l'autre. »



YANNICK ALLÉNO

RECETTES EXCLUSIVES - PARIS  
 SAUCES MODERNES & EXTRACTIONS

REG. COM. PUBL. N° 06430 - S.S. F. 9,90 € - R.D.

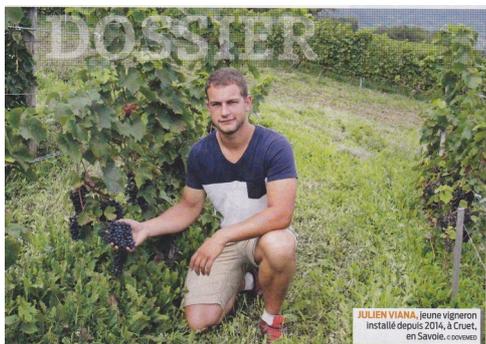


## JULIEN VIANA, LA RELÈVE EST LÀ!

LE CELLIER DE LA BARATERIE, RETENEZ BIEN LE NOM DE CE DOMAINE! DANS LES PROCHAINS MILLÉSIMES, SES BOUTEILLES RISQUENT BIEN DE FAIRE CAUSER LES AMATEURS.

C'est Brice Omont, du Domaine des Ardoisières, qui nous a aiguillés vers lui... À 22 printemps, Julien Viana figure sûrement parmi les plus jeunes vigneron de l'Hexagone. Une précocité d'autant plus étonnante que sa famille, originaire du village viticole de Cruet, dans la Combe de Savoie, est totalement étrangère au milieu du vin. Il faut dire que le bonhomme ne manque pas d'originalité : à 12-13 ans, il fabriquait des liqueurs qu'il stockait sous son lit! Avant de commencer son BTS viti-oeno, il pensait d'ailleurs devenir liquoriste mais il a succombé à l'appel de la vigne. Produire une matière première et l'emmener vers un « produit » fini, voilà ce qui le passionne. Après un apprentissage au Château de Mérande et au Domaine de l'Idylle, propriétés locales, et une expérience d'œnologue-conseil, il décide de se lancer en louant la cave et le matériel nécessaires. Le Cellier de la Baraterie est né : 1<sup>er</sup> millésime en 2014 sur 70 ares de vignes, 2<sup>e</sup> millésime en 2015 sur 5 hectares plantés de malvoisie (pinot gris), altesse, jacquère, gamay, pinot noir et mondeuse. L'emblème du domaine? Une coccinelle. Le message est clair : « Les produits chimiques, ça brûle et ça pue », dégage le vigneron déjà inscrit en conversion biologique et qui touche aussi un peu à la biodynamie avec des tisanes d'ortie et de presle. Vite résumée, sa philosophie est de vinifier des vins les plus fidèles à leur raisin et à leur terroir, d'où sa volonté de signer des cuvées parcelleuses. Foncéur comme il l'était sur les terrains de rugby – il est champion de France 2013 des moins de 21 ans avec le club de Montmélian! –, Julien Viana incarne déjà avec d'autres la relève du vignoble savoyard. Des journalistes, cavistes, restaurateurs et sommeliers ont déjà poussé la porte de la cave et flairé le talent du vigneron à la dégustation de ses premières bouteilles : Jacquère 2015, Malvoisie 2015, Montassoulaz en rosé et rouge comme la Mondeuse d'Arbin sont de formidables promesses pour l'avenir de ce Cellier de la Baraterie à suivre de très très près! 🍷





**JULIEN VIANA**, jeune vigneron installé depuis 2014, à Cruet, en Savoie. <@>

## Savoie-Bugey Place aux jeunes

Des aspirants vignerons s'installent en Savoie et dans le Bugey. Formés et motivés, ils apportent un second souffle à la région. Et l'arrivée du nouveau crémant de Savoie pourrait encore accélérer le phénomène en engendrant des plantations.

En trois ans, la Savoie, qui compte 250 exploitations, a accueilli une dizaine de jeunes vignerons en caves particulières. Et « ce chiffre ne comprend que les installations hors cadre familial, avec de vrais projets à la clé », se réjouit Michel Bouchez, le directeur du Syndicat régional des vins de Savoie (SRVS).

À 22 ans, Julien Viana est le plus jeune vigneron de la région. Sa famille n'est pas dans le vin, mais il s'est pris de passion pour la viticulture. En 2012, il a intégré un BTS viticulture-œnologie, complété en 2014 par une licence professionnelle « viticulture raisonnée et certification environnementale ». Il a fait toute sa formation en alternance. « Ces

trois ans entre cours théoriques et travail en entreprise, toujours chez des vignerons savoyards, m'ont permis de m'enraciner dans le paysage viticole local ».

En 2013, Serge Bouchez, un viticulteur basé à Cruet, qui souhaite partir à la retraite, lui propose de reprendre son exploitation. Julien Viana saisit l'occasion et lui achète 1 ha et du matériel de cave en janvier 2014. Il baptise son domaine le « Cellier de la Baraterie ». À sa grande surprise, les banques lui prêtent très facilement 100 000 euros.

Cette année, il a pris en fermage 4 ha supplémentaires et a acheté des bâtiments. Il cultive de la mondeuse, du gamay, du pinot noir, de la jacquère, de la rousssette de Savoie et du pinot gris. Le jeune vigneron a écoulé la totalité des 5 000 bouteilles du millésime 2014 en vente directe et en CHR. Cette année, il devra en vendre 20 000. L'affaire semble bien engagée puisque *La Revue du vin de France* a très bien noté ses vins et lui a permis d'intéresser des importateurs du Benelux et de Calliforme.

Les exploitations familiales sont également reprises, y compris dans les coteaux, comme le constate Michel Quémard, le président du SRVS, « avec des jeunes qui ont fait de hautes études et qui regagnent les domaines forts d'expériences à l'extérieur de la région ». De plus, cette nouvelle génération est très motivée par la qualité et les enjeux environnementaux. « Elle est consciente qu'il faut préserver la bonne image de la Savoie ».

Cette petite vague d'installations pourrait être encore amplifiée par le travail conjoint de l'interprofession et du syndicat en vue de développer l'export. Les professionnels misent également sur un succès du crémant de Savoie, reconnu AOP le 11 septembre dernier, qui pourrait entraîner de nouvelles plantations.

Dans le Bugey voisin, les professionnels prennent les devants pour pérenniser les exploitations.

En 2012, le syndicat a organisé le premier « Vigne dating », un événement original qui met en relation les cédants avec de potentiels repreneurs. La seconde édition s'est tenue le 30 novembre dernier. Éric Angelot, président du Syndicat des vins du Bugey, en est très satisfait : « Environ dix prétendants, originaires de l'est de la France, se sont montrés très intéressés pour reprendre des exploitations dans la région. Ils ont des profils variés : futurs diplômés ou possédant un BTS viticulture-œnologie, salariés viticoles ou en reconversion professionnelle. » L'enjeu est important car, selon Éric Angelot, dans les cinq prochaines années, un dixième de la surface de l'appellation sera concerné par des départs. « Or, les structures en place ont atteint leur rythme de croisière et ne souhaitent plus s'agrandir. »

En Savoie, Michel Bouchez constate que les jeunes qui s'installent ne partent pas. C'est le signe que leurs entreprises fonctionnent. « Il faut maintenant œuvrer pour qu'ils s'investissent dans les organisations professionnelles et assurent la relève. »

MARION BAZIREAU

### ÇA POURRAIT ALLER MIEUX...

>>> En 2012, 2013 et 2014, la Savoie a connu trois petites récoltes de l'ordre de 110 000 hl contre 135 000 hl pour une récolte normale. En 2015, le millésime a été un peu plus clément avec 118 000 hl. Il n'empêche, les rendements plafonnent autour de 54 hl/ha, là où les cahiers des charges autorisent entre 60 et 71 hl/ha en blanc et 62 et 67 hl/ha en rouge. Les stocks sont donc au plus bas. Les vignerons ne peuvent satisfaire la demande et doivent vendre très tôt leurs vins, « alors que des cépages comme l'aitessa, la roussanne ou la mondeuse gagnent à vieillir un peu », souligne Charles-Henri Gayet, président du CVVS. De plus, ils ne peuvent se lancer dans la production de crémant car « ils doivent d'abord honorer leurs commandes sur leur gamme existante ».

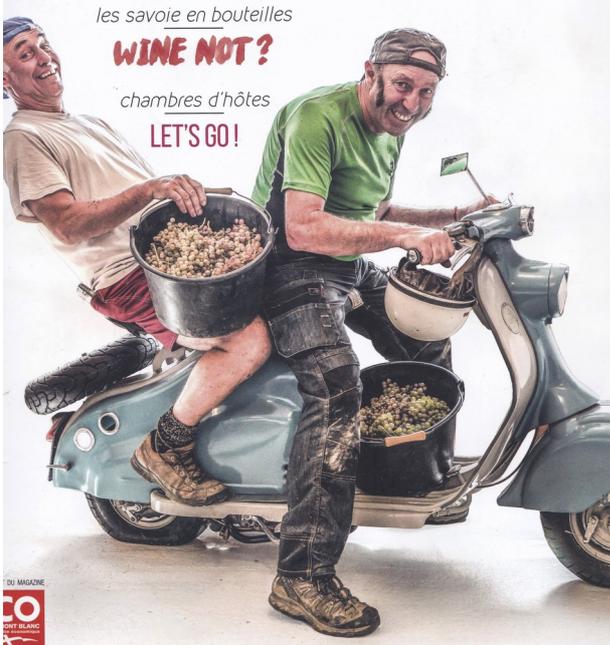
>>> Dans le Bugey, les négociations pour rebaptiser la centrale nucléaire n'avancent pas assez vite. Ce que regrette Éric Angelot, le président du Syndicat des vins du Bugey.

10

Une dizaine de jeunes se sont installés en Savoie hors cadre familial depuis 2012. SOURCE : SRVS

**activmag**  
 DÉCALAGE IMMÉDIAT LES SAVOIE & GENÈVE

les savoie en bouteilles  
**WINE NOT?**  
 chambres d'hôtes  
**LET'S GO!**



Two men are riding a light blue scooter. The man in the front is wearing a green t-shirt and dark pants, and is holding a large metal bucket filled with grapes. The man in the back is wearing a white t-shirt and is also holding a bucket of grapes. They are both smiling and looking towards the camera.

100 MAGAZINE  
 100  
 DONT BLANC

Julien Viana



UN JOUR, ON NE LUI FERA PLUS REMARQUER. MAIS POUR LE MOMENT, ÇA SAUTE AUX YEUX : JULIEN VIANA N'EST PAS VIEUX, 25 ANS, UNE CHARPENTE DE RUGBYMAN ET UN VISAGE QUI N'A PAS ENCORE PERDU LES CONTOURS DE L'ADOLESCENCE... SI CE VIGNERON EST ENCORE VERT - D'AILLEURS SES COUVRES SONT LABELLISÉS AB - EN MATIÈRE DE VINIFICATION, IL A DÉJÀ MONTRÉ SON HABILETÉ.

Par Mélanie Moreau  
 Photos : Florent photography

# FORCE de la nature

**I** l faudrait vérifier que ce n'est pas de la sève qui coule dans les veines de Julien Viana. Camion des champs, élevé aux randonnées en montagne, aux odeurs de sous-bois et de champignons, il aime la terre. Et il a toujours su qu'il la travaillerait. Dans cette parcelle de Jacquère, en contrebas du Château médiéval de la Rivière à Crêt, il aime la sentir meuble sous son pied ; s'enthousiasme encore de la force de frappe des lombrics, capables d'en retourner toute la surface en une année; et annonce avec fierté que 25 espèces différentes de plantes bio-indicatrices y ont été identifiées. «Ma terre est vivante et en bonne santé», explique-t-il en lançant une pomme pour que Nino, son chien de chasse, la lui apporte. «En sortie de BTS viti-œno, j'étais à fond bio. Après, avec la licence pro SupAgro, très technique, j'ai appris à comprendre les maladies, comment elles arrivent, et donc à bien positionner mes traitements de cuivre ou de soufre. Je ne jette la pierre à personne et j'ai des arguments en faveur de la chimie, mais quand on fait son propre vin, c'est quand même plus plaisant de ne pas y avoir recours.»

**IMPRESSIONS, SOLEIL LEVANT**

Et c'est un choix qui, visiblement, séduit. Au Japon notamment, dont il revient, la tête encore pleine de ce qu'il a vu là-bas et les bras chargés de cadeaux : du thé, du whisky, une tenue de Samourai... Un voyage mené taiko battant. ■■■



- le tambour japonais. Lecteur, tu t'en doutais - : 8 villes en 15 jours, des visites programmées au quart d'heure près, et à peine une demi-journée pour visiter un temple ou une fabrique de saké. Car Julien n'a pas traversé la planète pour jouer les touristes invité par un client, il est allé au Pays du Soleil Levant pour faire découvrir ses talents. "En France, on boit environ 60 litres de vin par personne et par an. Les Japonais n'en boivent que 3, mais ils considèrent les vins français comme de la haute couture et n'ont aucun a priori contre les vins de Savoie, au contraire, quand on leur montre les photos des vignes avec le Mont-Blanc derrière, ils n'en reviennent pas... Pour eux, c'est magique !" ■■■

## JULIEN VIANA Si vous étiez...

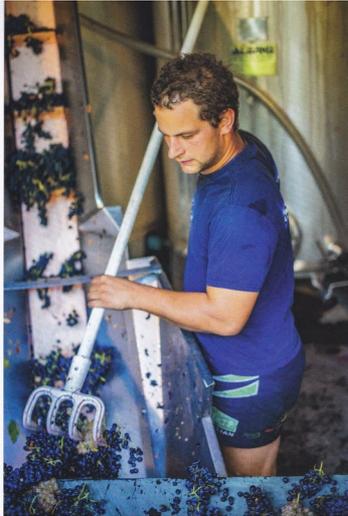
**Un cépage ?**  
La Roussette m'énervé, mais elle donne du bon vin, la Mondeuse est capricieuse, alors je dirais plutôt la Jacquère, car on ne lui demande rien et elle fait son boulot.

**Un grand cru ?**  
Une Mondeuse de St Jean de la Porte, ce n'est peut-être pas un grand cru, mais elle est tout ce que j'aime dans un vin : un nez ouvert sur les espaces, le floral, souple, pas rugueux.

**Une autre boisson que le vin ?**  
Le cognac. Un très bon cognac ne brûle pas, il est aérien, fruité, gourmand, et j'aime la côté patrimoine, histoire.

**Un millésime ?**  
2018 sera particulier pour moi, émotionnellement chargé, car j'ai perdu mon beau-père. Il n'avait pas fait une seule journée de vendanges depuis que je me suis lancé, il était toujours à mes côtés, on échangeait beaucoup. Là, c'est la 1<sup>re</sup> fois que je suis tout seul.

**Si vous n'étiez pas vigneron ?**  
J'aurais été enseignant en agriculture ou paysagiste.



Une magie palpable ce matin de septembre, même si est redoublant vers le domaine de la Baraterie, dans le hameau du même nom, on ne voit pas le Mont-Blanc, pas plus qu'on ne distingue la chaîne de Belledonne ou la Dent de Croles, masquées par des nuages que le soleil de fin d'été, encore chaud, peine à crever.

### NOUVEAU, MAIS PAS BOURRU

Ce domaine, c'est une belle rencontre. Celle de Julien avec Serge Bouché, vicaire sarment de Cruet, qui prépare sa retraite alors que la jeune pousse termine sa licence. Le viticulteur propose à Julien de reprendre un hectare de ses vignes et du matériel, pour se faire la main sur une première cuvée. Julien n'a alors que 20 ans, en septembre 2016, quand il fait sa première récolte alors que ses copains de promo partent rouler leurs bosses sous des latitudes plus exotiques, Australie, Nouvelle-Zélande... "Mais une opportunité comme celle-là, il n'y en a pas tant que ça, je ne pouvais pas la laisser passer". C'est d'abord au bas qui l'a finalement mené au Japon, en Belgique et peut-être, bientôt, à New York.

### STAR SANS FARD

Car très rapidement sa production est bien notée par les revues spécialisées et suscite l'intérêt des étoiles locaux. Julien s'étend alors sur 4 hectares supplémentaires, puis 4 autres. Aujourd'hui, il en cultive 10, en Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, Roussette, Jacquère et Malvoisie, qu'il entoure d'arbres fruitiers, pour faire des confitures ou du jus de pommes, et dans lesquels il lâche des bébés des vins : haba... "Parce qu'en bio, finalement le plus dur, c'est la gestion de l'herbe. A la débroussaillage sous les ceps, à la charne dans les rangs, il faut 10 heures pour faire un hectare et il faut repasser 3 semaines plus tard." Un terroir si choyé qu'il se suffit. "Deux jours après avoir pressé, on n'a plus besoin de bons. Cette année, le raisin est bien mûr, on attendra 12,5 facile. Après je rigolote ni soufre ni levure, je ne pose donc pas beaucoup de temps en cave, parce qu'en cave, on ne peut que dégrader le vin. C'est comme une jolie femme : si elle est



## Le Mot de YVES BONTOUX

C'est Florian Bagnard, Chef Sommelier de La Boutte, qui m'a fait découvrir il y a 2 ans cette pépite Julien Viana, du haut de ses 24 ans, fait preuve d'une étonnante maturité. Les vins se goûtent avec plaisir dès leur prime jeunesse, en ayant une capacité de garde. J'aime les notes miellées de la Roussette 2016. La Malvoisie, dans un style de Pinot Gris, offre plus d'épaisseur, avec un toucher de bouche délicat et une belle finale saline aux amers nobles. La Mondeuse est tout aussi réussie, gourmande, aux noyaux de cerises. Avec une complexité et une ampleur accrues sur la cuvée d'Arbin.

