

Un pur hasard, au détour d'une
rencontre avec Jean Sulpice,
un moment hors du temps,
un autre regard sur la vigne.

Frangy

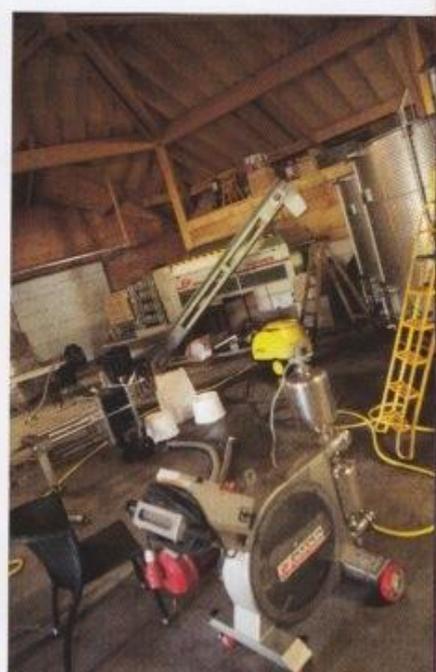
Une terre,
une âme

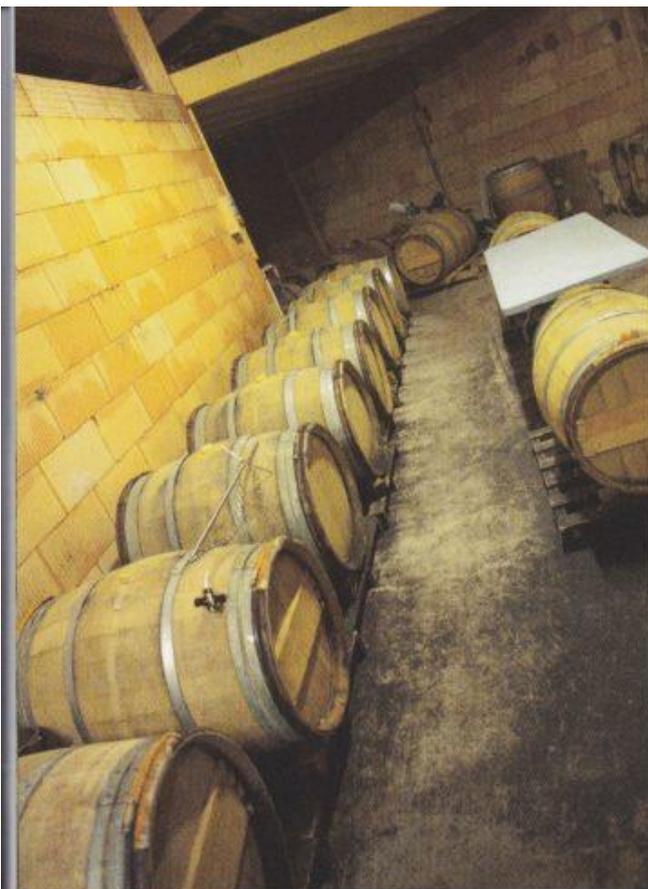


Philippe Héritier est le genre de personnage avec qui l'on peut converser des heures sur des sujets que l'on ne pense jamais aborder, des sujets remplis de bon sens, et Philippe n'en manque certainement pas, de bon sens. Être à la fois vigneron et héliculteur peut sembler diamétralement en opposition, mais quand on a un papa qui a construit sa réputation sur ses escargots et un grand-père vigneron, ces deux métiers se rejoignent tout naturellement. "Finalement, dans cette façon de travailler, on retrouve l'âme d'antan, celle de la polyculture," nous confirme-t-il. Un diplôme d'agronomie à l'université de Toulouse en poche, un autre de bionomie à Toulon, notre homme part à la recherche d'un bout de terrain pour y faire pousser de la vigne et Frangy lui semble être le lieu idéal. "J'étais à la recherche d'un lieu identitaire et, à force de chercher, je suis tombé sur un vieux cadastre de Frangy. Ce dernier disait qu'avant le phylloxera, on dénombrait mille hectares de vignes sur la commune. Après cette terrible épidémie, tout fut arraché et remplacé par des champs d'agriculture conventionnelle et de l'élevage. De vignobles, il ne restait presque plus rien mais j'ai pu m'approprier 800 ares en 2007. Plus tard, j'ai réussi à acheter d'autres terres pour y planter de la vigne." Là aussi, les choix étaient clairs. "On me disait que je devais planter de tout, du chardonnay au pinot noir, mais je souhaitais travailler des cépages en rapport avec le territoire. Ce lieu a surtout connu un encépagement d'althése et de mondeuse, des variétés qui étaient mal vues. Ces cépages développaient de grosses baies, de gros rendements et produisaient des vins aux tanins non fondus." De l'althése, il en trouvera assez facilement mais pour la mondeuse il devra se renseigner auprès des anciens pour savoir où en trouver.

Dépendant

La seule façon de faire de bons vins était pour lui de diminuer les rendements et de travailler avec des levures indigènes. "L'élaboration du vin exige de cette façon plus de temps mais développe une ligne intense et naturelle de tanins. Si je ne faisais pas cela, j'obtiendrais des vins trop légers." Les rendements ont été revus à 25hl/ha, calqués sur le fait que de nombreuses lignes soient encore jeunes. La nature imprègne tout ici, du vignoble à la cave. "Je travaille en bio, avec une belle inclinaison vers la biodynamie. Je veux que tout commence par la terre et donc je compte beaucoup sur la capacité d'un vin, la





résistance du végétal et la force du sol. C'est tout l'inverse de l'agriculture conventionnelle et, d'ailleurs, réfléchissez-y un peu: lorsque vous touchez la feuille d'une plante, elle absorbe ce que vous y avez déposé. Imaginez donc ce qui arrive avec toutes les merdes que les gens utilisent. Tous ces produits phytosanitaires pénètrent la plante et la rendent totalement dépendante. Du coup, elle perd toute son âme." Un genre d'écosystème a été instauré dans le vignoble. "Je plante toutes sortes d'herbes qui sont bénéfiques

à la vigne. C'est une hérésie de penser que planter de la vigne est une affaire de monoculture, un cépage a besoin de bien plus que de la composition d'un sol." L'origan planté entre les ceps les protégera des maladies, tout comme l'huile essentielle d'origan aspergée sur les feuilles.

Comme cuisiner

Tout le monde, ou presque, sait que l'eau a une mémoire, mais beaucoup oublient que l'eau du vin en a une également.

"C'est une chose à laquelle je fais énormément attention et cela commence dans la vigne et dans ce que les raisins absorbent. Puis, le bois aussi joue un rôle et pour cette raison, j'effectue de nombreuses dégustations. Si votre vin est puissant, vous courez le risque d'avoir un goût de bois plus prononcé. Donc, avant d'utiliser un fût, et cela va jusqu'aux fûts de quatre à six vins, je le nettoie à la vapeur puis je le remplis d'eau pour que le bois gonfle un peu. C'est l'eau contenue dans le fût qui m'indique à quel vin il convient." Il revient un instant sur ses parcelles. "Encore aujourd'hui on n'imagine pas assez l'importance du sol et des variétés de fleurs et d'herbes qu'on y plante, ni celle de ce nécessaire cycle de l'humus quand on ne laboure pas. Tout cela n'est que nourriture pour le cep et génère de bonnes fréquences pour le raisin." Après vendange, on stocke immédiatement en cuves et le lendemain en fûts. Seules les lies fines seront conservées et cela pour un an. "Chaque fût développe ses propres levures et donc les caractéristiques propres à leur contenu. Ce n'est qu'après que j'assemble les vins. C'est un peu comme cuisiner, quand tu joues avec le salé, le sucré, l'amer ou le gras."



Supplément d'âme

Le bâtonnage s'effectue de façon parcimonieuse. "Si vous bâtonnez trop, le vin risque de devenir trop lourd, trop puissant, mais bâtonner, c'est aussi une façon de vérifier s'il n'y a aucun problème d'oxydation et comment se comporte le raisin." Ce désir d'observation, d'intégration des éléments qui l'entourent, cette croyance en la force de la nature, se retrouve jusque dans la structure du bâtiment. "J'avais engagé un architecte avant la construction pour que tout soit construit selon le nombre d'or, pour que toutes les énergies puissent se libérer comme c'est le cas pour les cathédrales. Je suis convaincu que les forces telluriques et cosmiques influent sur le vin. Vous allez certainement me prendre pour un fou, mais je suis intimement persuadé de cela, tout comme du fait que les anciens en savaient bien plus que nous. Prenez le cas des fûts, de Bourgogne et de Bordeaux, l'un a une contenance de 228 litres, l'autre de 225 litres. J'ai d'abord pensé qu'il ne s'agissait que d'une querelle de clochers, mais j'ai vite compris que ce n'était pas un fait du hasard, que cela avait été sciemment conçu, comme la construction d'une cathédrale selon les longitudes et les latitudes. La forme et la taille des fûts étaient en rapport avec un lieu déterminé. Plus on se trouvait au nord, plus les fûts étaient ronds. Si vous vous rendez à Porto, les fûts seront plus effilés. Les formes étaient parfaitement imaginées selon le lieu et ses caractéristiques. Ici, par exemple, comme nous sommes plus au Nord, en Haute-Savoie, et pas très loin de Genève, les fûts bourguignons sont plus appropriés à l'élevage du vin." Philippe ne propose que deux cuvées, un rouge et un blanc tout droit issus de son Domaines des Orchis, la Quintessence de Mondeuse et la Quintessence d'Altesse. Bien sûr, notre vigneron vend aussi de réputés escargots. Quant aux vins.

"Je suis parti de zéro et sans un seul client et aujourd'hui, je peux me targuer d'être sur les meilleures tables de France. Sans prétention, je suis suivi par tous les grands étoilés qui me font bien comprendre que l'on a besoin de gens comme moi. Ma philosophie est simple: si vous remplissez une cuve dans le but de donner plus tard mal au crâne aux gens, cela n'a aucun sens. Mais générer de l'émotion, par contre... De plus en plus de cavistes et de sommeliers sont en quête de cette vérité. Ils veulent trouver un supplément d'âme dans les vins qu'ils proposent."

