

## Créer son vin en deux heures et en s'amusant

Pour s'initier à l'œnologie, des formules plus ludiques que le simple atelier de dégustation émergent : parrainage de vigne ou session d'assemblage chez un caviste séduisent les amateurs de la dive bouteille.

M le magazine du Monde | 15.09.2017 à 06h34 | Par Ophélie Neiman



« Les Caves du Louvre », à Paris, accueille des ateliers « winemaking ». DIDIER BIZET POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Un vin vient de **naître**. Il s'appelle « Cuvée de la Fée » et son unique exemplaire se trouve entre les mains de son créateur, Jean-Marc Dubost, 58 ans, informaticien dans la vraie vie. Le temps d'une soirée, à la cave En Vrac dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, il s'est glissé dans la peau d'un vinificateur pour **réaliser** sa propre bouteille.

Un concept à mi-chemin entre le cours de dégustation et le cours de cuisine. À **croire** qu'apprendre à **goûter** le vin ne suffit plus. Il faut désormais le **créer** soi-même et **repartir** avec un **souvenir**. Après tout, à la fin d'un atelier de pâtisserie, on peut **manger** le gâteau et **rentrer** chez soi avec la recette !

« LA DÉGUSTATION EST SOUVENT INTIMIDANTE. JE VOULAIS LUI DONNER UNE FORME PLUS LÉGÈRE. »  
THIERRY POINCIN DE LA CAVE EN VRAC

Ces leçons d'œnologie d'un nouveau **genre** ont d'abord pris la forme, au début des années 2010, de **stages** chez le vigneron. Pour **comprendre** d'où vient le vin qu'on a dans le verre, quoi de mieux que d'arpenter les vignes ? L'une des réalisations les plus abouties, Un pied au domaine, existe depuis 2012 sous l'impulsion de Lionel Cruzet. Dans quatorze exploitations viticoles de toute la France, on peut, selon la formule choisie, **parrainer** un pied de vigne, **suivre** depuis son ordinateur le quotidien du viticulteur, **venir** quelques jours pour **participer** aux vendanges et même réaliser son propre assemblage. Puis **recevoir** un carton de bouteilles une fois le millésime embouteillé.

Les participants ont entre 25 et 75 ans et, assure le fondateur, viennent de tous horizons culturels avec la même envie, « **découvrir le vin en participant à sa création** ». Ces amateurs de « vino-réalité » s'inquiètent du gel sur

« leur vigne »... Ils se rassureront, quelques mois plus tard, autour d'une bouteille dont ils auront si attentivement surveillé la naissance.

## De l'éprouvette à l'étiquette

Tous n'ont pas cette patience. À l'atelier « Faites votre vin » d'En Vrac, deux heures suffisent pour se **sentir** producteur. Le soir où Jean-Marc Dubost a créé sa cuvée, il avait auparavant goûté cinq vins issus de monocépages : un pinot noir bourguignon, un poulсарd du Jura, un grenache fruité et un grenache plus corsé, un cabernet-sauvignon bordelais. Il avait évalué les différences, l'acidité, les tanins. Et puis il s'était lancé, éprouvette à la main, pour réaliser son assemblage personnel. « *J'ai voulu booster ma Bourgogne d'origine* », s'exclame-t-il, visiblement enchanté. Au final, trois quarts de pinot noir et le reste de poulсарd.

À côté de lui, Manuel de Sousa, 43 ans, qui se déclare « *novice dans le vin* », a créé le « Château Improvisé » avec les deux grenaches disponibles. Il a profité de ce cadeau d'anniversaire pour **soumettre** ses interrogations œnologiques au propriétaire des lieux et instigateur de l'atelier, Thierry Poincin. Ce dernier a créé ce type de soirées en 2012 et, pour lui, le concept était clair dès le départ : « *La dégustation est souvent intimidante. Je voulais lui donner une forme plus légère.* »

**Lire aussi :** [Cinq week-ends autour du vin](/m-voyage/article/2017/09/10/cedez-a-l-appel-de-dionysos-cinq-week-ends-nologie_5183515_4497613.html) (/m-voyage/article/2017/09/10/cedez-a-l-appel-de-dionysos-cinq-week-ends-nologie\_5183515\_4497613.html)

Indiscutablement, l'atelier est aussi sympathique que bien rodé. L'assemblage terminé, les apprentis vigneron passent à la personnalisation du contenu : ils fichent le bouchon de liège à l'aide de la boucheuse, puis trempent le goulot dans la cire et enfin écrivent le nom de leur production sur une étiquette autocollante. Dernière question, et pas des moindres, du propriétaire du « Château Improvisé » : « *On peut le garder combien de temps ?* » « *Je dirais deux-trois ans*, assure le caviste. *En tout cas, attendez minimum un mois avant de le boire, le temps que votre assemblage se fonde.* »

## Portrait sur le flacon

Cet atelier a fait des émules. Olivier Magny, fondateur de bars à vins très courus, a lancé en novembre 2015 des **sessions** sur le même moule. À défaut d'en avoir eu l'idée le premier, il en a développé une version plus chic : son atelier « winemaking » aux Caves du Louvre, dans le 1<sup>er</sup> arrondissement, se situe au cœur d'un circuit de découverte, idéal pour les amateurs d'œnotourisme coincés dans la capitale. Autour d'une belle table **rétro** éclairée, les participants goûtent des cépages à la vinification pointue, merlot boisé et non boisé, cabernet-sauvignon de la rive droite et de la rive gauche de **Bordeaux**...

« IL N'EST PAS RARE QUE, QUELQUES MOIS PLUS TARD, ON NOUS RAPPELLE POUR NOUS REDEMANDER UNE BOUTEILLE DU MÉLANGE RÉALISÉ PENDANT L'ATELIER. » OLIVIER MAGNY, DES CAVES DU LOUVRE

Ici aussi, on fait l'assemblage dans une éprouvette, mais un des organisateurs se charge d'embouteiller le mélange. Ici aussi, on peut **cirer** le goulot de sa bouteille, mais la cire vient de chez Trudon, prestigieuse marque de bougies. Quant à l'étiquette, on peut la **dessiner** ex nihilo à l'aide d'un **logiciel** de **design** sur tablette, reliée à une imprimante. À moins qu'on ne préfère, pour **orner** sa bouteille, se **faire tirer** le portrait dans le Photomaton attendant à la salle. Le prix va de pair avec la prestation : En Vrac propose l'expérience à 49 euros, comptez-en 75 pour Les Caves du Louvre.

L'objectif est, lui, identique : « *L'idée est surtout de s'amuser et de **casser** les codes, de créer son vin, et de le **trouver bon***, souligne Olivier Magny. *Du client très pointu au débutant, il faut **pouvoir faire plaisir à tout le monde**.* »

Et si l'on est vraiment **fier** de sa création, les choix d'assemblage sont sauvegardés à la cave. « *Il n'est pas rare que, quelques mois plus tard, on nous rappelle pour nous redemander une bouteille du mélange réalisé pendant l'atelier.* »

Pour ceux qui ne peuvent se [déplacer](#) jusqu'à Paris, Olivier Magny a créé un site Web, It's My Wine. Déclinaison en ligne de l'atelier [physique](#), il permet de créer sa propre cuvée en déplaçant habilement des curseurs pour [doser](#) ses cépages. Le procédé est ludique, même s'il fait plus appel à l'imagination qu'à la dégustation.

## Un microvignoble dans le jardin

Il y a plus prestigieux. Pour les amateurs de champagne, la maison Duval-Leroy propose de créer sa cuvée personnalisée. Sommeliers et grands chefs font régulièrement appel à celle-ci afin de [concevoir](#) un champagne sur mesure pour leur restaurant. Les particuliers sont aussi les bienvenus. Ils doivent simplement s'engager à [acquérir](#) 1 000 bouteilles de la cuvée à 40 euros pièce ou 432 à 68 euros.

**Lire aussi :** « [In vino veritas](#) » : l'œnologie a son diplôme ([/campus/article/2017/03/14/in-vino-veritas-l-oenologie-a-son-diplome\\_5094429\\_4401467.html](#))

Quant à ceux qui veulent [gérer](#) leur vin du raisin à la bouteille, sans [posséder](#) de vignoble, [Alexandre Cremona](#) a pensé à eux. Avec son entreprise [Les Vignes d'Alexandre](#), il s'occupe actuellement d'une dizaine de clients entre Lorraine et Luxembourg. Sa mission : [créer un microvignoble dans leur jardin](#) ! Tout y est pensé, du portail en pierre aux graviers entre les rangs de vigne, en passant par les cépages suisses résistants aux maladies « *pour assurer une viticulture bio* ». « *Souvent, mes clients ont déjà une belle cave, reconnaît l'œnologue. Ils connaissent le vin, mais ont envie d'un espace à eux. Il faut que ce soit beau, il y a une dimension de paysagisme viticole.* »

Pour la vinification, il les accompagne durant les premières années et leur fournit une « œnobox » avec réfractomètre, minipresse, minifouloir, minicuves. « *Les vendanges, c'est souvent un dimanche matin avec les copains. Parfois, il y a plus d'amis que de pieds de vigne !* » Ces vigneronnes du dimanche produisent en moyenne une centaine de demi-bouteilles de « vin de jardin ». Seule contre-indication : un jardin marécageux. Là, rien à faire, la vigne ne se pliera pas à tous vos désirs.

---

[La cave En Vrac et l'atelier « Faites votre vin »](#) (<http://www.vinenvrac.fr/atelier/>), à Paris

[Un pied au domaine](#) (<http://www.unpiedaudomaine.com/>)

[Atelier « winemaking » aux Caves du Louvre](#) (<http://www.cavesdulouvre.com/tag/winemaking/>), à Paris

[It's My Wine](#) (<http://www.itsmywine.com/>)

[La maison Duval-Leroy](#) (<http://www.duval-leroy.com/>)

[Les Vignes d'Alexandre](#) (<http://lesvignesdalexandre.fr/>)

---