

Des vignes rhodaniennes à la « vinif » parisienne



Leurs raisins bio viennent du Vaucluse, du Gard et de la Drôme mais ils les vinifient, les élèvent et les embouteillent dans le 3ème arrondissement à Paris.

[Produire du vin à Paris](#). L'ambition de Matthieu Bosser ne manque pas de sel. Le fondateur du site de vins letikett.ch s'est associé pour cela à l'œnologue conseil Emmanuel Gagnepain, au producteur de Lirac et Châteauneuf-du-Pape Frédéric Duseigneur et au financier et producteur en Priorat, Michel Grupper. A eux quatre, ils forment [Les Vignerons Parisiens](#). Ils bénéficient d'un joli réseau de vignerons rhodaniens chez qui ils vont sélectionner les plus belles parcelles. Ils y travaillent de la taille du cep aux vendanges, manuelles, en cagettes de 10 kg pour ne pas abîmer les grappes triées à la vigne. Les raisins récoltés et achetés à ces producteurs de Visan (84) Tulette (26) et Saint-Laurent-des-Arbres (31) monteront ensuite « à la capitale » en camion frigorifique pour être vinifiés et élevés dans les locaux de 200 m² du 55 rue de Turbigo. « Nous voulons surfer sur la tendance des microbrasseries, distilleries et wineries citadines comme celles de Microcosmos à Marseille, du quartier de Chelsea à Londres de Hong Kong ou San Francisco, explique Matthieu Bosser. Il s'agit de rapporter un savoir-faire ici pour intéresser les Parisiens au vin et les inciter ensuite à visiter les vignobles ».

Lutèce et Turbigo déjà en vente

« La ligne directrice de nos vins, c'est la fraîcheur pour que l'on ait envie de se resservir un verre », explique Matthieu Bossier. Syrah, grenache, cinsault en rouge, grenache blanc et viognier en blanc mais pas de rosé. En tout cas, pas tout de suite. Les vins sont élevés pour partie en demi-muids de 600 litres, « pour la complexité et non le boisé ». Le petit local de 200 m² sur deux niveaux abrite également un égrappoir, un mini pressoir de 5 hl, cinq cuves de 30 hl et une petite chaîne d'embouteillage. Les Vignerons Parisiens devraient produire en 2016 18 000 bouteilles en bio et biodynamie, 25-30 000 à terme. Deux cuvées, un rouge, un blanc (13,90 €), en Vin de France « aussi pour la liberté de choix des parcelles et des cépages », sont déjà commercialisées à la boutique qui a ouvert début avril. D'autres cuvées sont encore en cours d'élevage. Les quatre compères étudient désormais la possibilité de s'approvisionner en syrah du côté du Rhône Nord et cherchent d'autres raisins en biodynamie, pas toujours faciles à dénicher. Outre le projet commercial, les Vignerons Parisiens mettent en avant un projet pédagogique, d'où le choix surtout de monocépages « pour expliquer aux amateurs comment on fait du vin et pas seulement comment le boire ». Des cours de vinification sont prévus dans les prochains mois. Les dégustations au verre (5,50 €) seront proposées avec des planchas de fromages et charcuterie, « pas pour faire bar à vins mais pour prendre plaisir à découvrir les vins ».

Dégustation :

Cuvée Lutèce (bio) 2015 : 50% viognier, 40% grenache blanc et 10% roussanne, issus de terroirs de galets roulés à 330 m d'altitude. Minéral sur des arômes de fruits blancs et jaunes et une pointe mentholée. Très souple et belle amertume en finale.

Cuvée Turbigo (biodynamie) 2015 : 100% cinsault. Des arômes de fruits rouges écrasés et de griottes, aromatique, fraîcheur et belle acidité sur des tanins fondus.