

# Faire soi-même son vin, c'est possible !

**INSOLITE.** Les amateurs de vin peuvent désormais s'improviser vigneron. Une société leur propose de fabriquer leur propre cuvée à partir de 25 € la bouteille.

**FAIRE SOI-MÊME SON VIN** quand on est amateur de bonnes bouteilles, un rêve... Car, hormis certaines contraintes d'ordre pratique, l'investissement financier est la plupart du temps colossal, pour un résultat pas toujours à la hauteur. Une société, Viniv, transforme ce rêve en réalité, en proposant de créer sa propre cuvée. Mais pas n'importe laquelle : les quelque 13 ha de parcelles de vignes choisies sont toutes situées sur des appellations bordelaises réputées : Pauillac, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Haut-Médoc, Graves, Entre-Deux-Mers, Côtes-de-Castillon ou Canon-Fronsac. A partir de 7 500 € pour une barrique — soit près de 300 bouteilles à 25 € environ — conseillé par d'éminents œnologues, vous élaborez un vin adapté à votre goût, du choix des cépages à celui de l'étiquette en passant par les barriques.

A l'origine de ce projet, Stephen Bolger, un Franco-Américain de 50 ans qui, après une première carrière dans les minerais, a importé de Californie ce concept de vinification personnalisée en 2009.

**« Notre équipe technique est là pour les conseils »**

Stephen Bolger, de la société **Viniv**



**Pauillac (Gironde), le 22 mars.** Les apprentis viticulteurs peuvent comparer les crus qu'ils ont eux-mêmes réalisés dans les chais du château Lynch-Bages, au cœur du Médoc. (DR)

« Vendanges, mise en bouteille... Les membres viennent quand ils veulent participer à l'élaboration de leur cuvée », explique Stephen. Le rendez-vous incontournable en ce début de printemps au château Lynch-Bages, à Pauillac, reste toutefois le Mash Up, ce grand rassemblement annuel où les apprentis viticulteurs comparent leurs crus. Près des chais spécialement dédiés à Viniv, une centaine de ces vignerons en herbe finalisent leur assem-

blage. Quelle proportion de cabernet-sauvignon ? Faut-il plus de cabernet-franc que de merlot ? « Notre équipe technique est là pour les conseils, poursuit Stephen. Selon que l'on désire un vin plus élégant ou tannique, ressemblant davantage à un margaux ou à un saint-estèphe, chacun peut — en partie — modifier son assemblage. »

Au total, ces microcuvées s'élaborent sur dix-huit mois et les tarifs peuvent aller jusqu'à 13 500 € en

fonction des parcelles ou de la personnalisation du vin. Comptez par exemple 150 € en plus pour un bouchon à votre nom. Un prix qui peut être jugé élevé.

« Mais le prix le moins cher pour un bordeaux haut de gamme en AOC (NDLR : *appellation d'origine contrôlée*) va de 25 à 38 € la bouteille », fait remarquer Stephen Bolger. Des amis, des membres d'une même famille ou des cadres d'une entreprise se regroupent aus-

si parfois. « Et là, les difficultés ne portent pas comme on pourrait le croire sur l'assemblage, mais sur l'étiquette, plaisante Stephen. Chacun veut y mettre sa patte et il faut du temps pour mettre tout le monde d'accord. »

Parmi ces amateurs passionnés venus pour beaucoup de l'étranger, seuls 10 % choisissent de commercialiser leur vin. La plupart préfèrent le déguster pour le plaisir !

**BRUNO MAZURIER**

# « La chance de créer comme des pros »

## Philippe, et sa bande de copains

« **POUR LES AMATEURS** que nous sommes, devenir propriétaires de belles vignes dans le Bordelais était un rêve inaccessible. Aussi la proposition de Viniv (*lire ci-dessus*) de faire un vin dans les conditions d'un professionnel est une véritable chance ! » Quand il évoque son expérience d'apprenti vigneron vécue avec ses cinq amis de Bordeaux et Paris, Philippe Francy, 42 ans, est plus qu'enthousiaste. Passionnés de vin, se qualifiant volontiers « d'épicuriens », ils viennent tout juste de terminer l'assemblage de leur cuvée 2012 baptisée Conte d'alchimistes, dont la composition — 55 % de merlot, 40 % de cabernet sauvignon et 5 % de cabernet franc — donne un vin « assez raffiné, ressemblant à un Pessac-Leognan ». Et dont la mise en bouteille aura lieu en juin.

### 288 bouteilles

Depuis les vendanges et à quelques exceptions près, le groupe a suivi toutes les étapes d'élaboration de son vin. Si les réunions ont permis



**Pauillac (Gironde), le 22 mars.** Philippe Francy, 42 ans (*au centre*), et ses amis viennent de terminer l'assemblage de leur cuvée 2012. (DR)

d'abaisser le coût de cette microcuvée de 288 bouteilles, Philippe estime que le prix de revient de chacune d'elle se situe « autour de 30 € ». Mais c'est surtout une occasion de partager notre passion, avec beaucoup de convivialité, insiste ce directeur des ventes dans une entreprise de matériel chirurgical. D'ailleurs, nous étions assez d'accord sur le choix des cépages, la conception et la calligraphie de l'étiquette » ; Une étiquette à la forme ovale, clin d'œil à leur seconde passion à tous, le rugby. Quant au Conte d'alchimistes, il célèbre « l'alchimie du groupe » qui a guidé le travail de ces dix-huit derniers mois, explique Philippe. Ils comptent en profiter bientôt. En tout cas, pas question de vendre leur production.

« Le vin devrait être bien dans deux ou trois ans. Mais, précise Philippe, sourire en coin, nous n'attendrons pas 2016 pour le boire. Nous ouvrirons une ou deux bouteilles avant la fin de l'année ! »

**B.M.**