

*Le Rhône a un cœur d'or*



# Voyage

*Au Pays*

*Des Pierres Dorées*

*Guy Leduc*

*Guy Leduc : Voyage au Pays des Pierres Dorées. Le Rhône a un cœur d'Or*



# Sur les meilleures tables

*le Domaine du Vissoux à Saint-Vérand :*



*A Saint-Vérand, Martine et Pierre-Marie Chermette apportent le vin des Pierres Dorées sur les meilleures tables, de Paul Boccuse, Michel Troisgros, Guy Lassausaie, à l'Auberge de Clochemerle, au Juliéna à Villefranche, et chez Eric Lambolez, successeur de Jean Brouilly à Tarare...*

Ils ont eu le nez fin les viticulteurs qui ont senti venir la tempête. La fin du temps du tout Beaujolais primeur ! Pierre-Marie Chermette est de ceux-là qui récoltent aujourd'hui les bénéfices d'une rupture, entamée dès 1980. Consciemment. Sans se retourner. Ils ont eu le nez fin, infléchi le cours des choses, revu les questions

de la vinification et de la qualité, induit d'autres comportements commerciaux, chassé les pesticides, rétabli l'herbe le long des ceps, fait le pari de regagner les bons verres, les bonnes tables, y compris avec le Primeur ce vin particulier, si difficile, et si délicat, si décrié dans les abus. La population viticole avait un peu oublié

# et dans le monde entier

*Martine et Pierre-Marie Chermette*



et bonbon anglais.

C'est alors qu'ils ont fait le pari de promouvoir leurs Beaujolais de Pâques, vinifiés à l'ancienne, non chaptalisés, non levurés, peu soufrés, à l'inverse de la tendance de l'époque. Ils sont restés de nombreuses années isolés et incompris par la profession mais convaincus que c'était leur voie. Ce pari, risqué à l'époque, s'est avéré juste 20 ans plus tard.

Le domaine du Vissoux porte le nom de la branche maternelle. Une ample maison en pierres dorées posée sur des fondations en pierre grise de Saint-Vérand, au cœur des coteaux bien exposés de la partie sud de l'agglomération du même nom, un cuvage et son caveau voûté. Martine et Pierre-Marie Chermette ont beaucoup de référence à l'art. Trente ans de travail, ils s'honorent d'avoir composé une clientèle rare. Non qu'ils soient devenus élitistes, mais leur exigence et la finesse de leurs produits ont été érigées à la hauteur d'une création qui forcément rassemble.

Pour Pierre-Marie, le Gamay préfère le

*Le Vissoux, dans les replis de Saint-Vérand !  
Une maison en pierre dorée,  
assise sur un socle de pierre bleue,  
au centre d'un premier ensemble de 9 hectares.  
Les bases de la famille !*

de se renouveler tant il lui était facile, voici bientôt vingt ans, de gagner de l'argent, le long du fleuve Beaujolais ! Maurice Chermette, son père, se posait des questions depuis longtemps déjà.

Le domaine, 9 hectares autour de la maison et du cuvage, cédait globalement sa récolte au négoce, mais Maurice sentait déjà en lui-même que cela aurait une fin. Pierre-Marie Chermette, il est vrai bien ancré dans un domaine du Vissoux aux fortes racines familiales, a décidé

de laisser parler son terroir et de vinifier des vins le plus naturellement possible. A Saint-Vérand, le sol est granitique contrairement au Sud du Beaujolais globalement argilo calcaire. Finalement, les vins produits se sont révélés plutôt assez structurés avec des arômes discrets de fruits rouges. Presque déçus, Martine et Pierre-Marie Chermette devaient se rendre à l'évidence que leurs vins étaient à l'inverse de la mode de ces années 1980, en faveur des vins primeurs plus légers avec des arômes prononcés de banane





► granite, et le chardonnay les Pierres Dorées. Et il ne fait aucun doute que le Gamay n'aime que les caresses, et qu'il ne supporte pas beaucoup la quantité. Les



productions intensives ! Il regimbe carrément, alors que, s'il est choyé, il se révèle carrément génial. Telle est en tout cas imagée la philosophie d'un viticulteur qui exporte 35 % de l'ensemble de ses vins : rouges, rosés et blancs, et sert, dans la région des tables de renommée. Michel Troisgros, Paul Bocuse, Guy Lassausaie, l'Auberge de Clochemerle, le Juliéna à Villefranche, Eric Lambolez, successeur de Jean Brouilly à Tarare... excusez du peu !

Voilà qui donne vraiment à réfléchir, même si le principal intéressé se garde bien de se considérer comme un exemple. «Nous avons voulu faire un vin de terroir, vinifier au mieux, laisser le raisin travailler». A mi-chemin, pour l'heure, entre la démarche raisonnée et le bio, un juste équilibre, mais de la régularité, cette régularité et une qualité qui font la réputation de la maison.

Grand à l'origine d'une **quinzaine** d'hectares, le domaine a été étendu, de façon novatrice, dès 1994, avec l'achat de vignes dans les crus : Fleurie et Moulin à Vent, puis Brouilly en 2006.

Même philosophie ! 30 hectares exploités, aujourd'hui, et une vinification portée à 45 hectares avec l'achat de vendanges dans un cercle proche : métayers, famille ou voisins. Six salariés et des saisonniers pour les vendanges, puis à l'horizon, Jean-Etienne, 24 ans, le fils, qui vient de réussir son diplôme d'œnologie à la Fac de Montpellier, et s'appête à entamer son tour du monde. ■

*Pierre-Marie, Jean-Etienne, devenu œnologue, le Vissoux, est aussi une histoire de générations. Puis, dans cette page, deux moments d'une année, d'un millésime ! De la taille, à la fin de l'automne, à la vendange, au début de l'automne suivant, les paramètres qui font une bonne année sont dans la nature et dans les mains du vigneron.*

*Charles, le cadet, c'est toute la famille qui s'implique, sur le sol, en pleine nature, comme ici pour vider la cuve. Au Vissoux, les phases de l'élevage du vin, de la récolte à la mise en bouteilles, en passant par le tri des grappes et la vinification, rien n'est laissé au hasard.*

---

*«Je ressens une grande fierté et de l'attachement», René est depuis 44 ans au Vissoux, de l'apprentissage au quotidien du Domaine, de Saint-Forgeux à Saint-Vérand.*

---

● **A**vec au programme l'école, puis, un peu plus tard, l'apprentissage de la boulangerie. La main à la pâte, René se demandait simplement s'il était fait pour ça, et ce petit passage dans les vignes, au grand air ou dans la chaleur humaine du cuvier, le tirait sans cesse.



René est entré en apprentissage chez les Chermette quelques temps après. Il ne sa-





en dehors des plus belles tables françaises, elles s'exportent dans le monde entier, aux USA, au Japon, en Australie... Pierre-Marie : «C'est un des meilleurs, pour ne pas dire le...», assume René le sourire aux lèvres.

tainement donner du bon boulot, d'autres améliorations». Quant à ses deux hectares de vigne personnelle, René les traite comme celles du Vissoux, avec le même amour de la nature. ■

Le meilleur, René évoque bien sûr la vinification, mais aussi et d'abord le travail de la plante, des ceps. «Il faut d'abord un raisin de qualité. On travaille beaucoup le sol, et on n'hésite pas à faire beaucoup de travaux «en vert» pour limiter les rendements, et de tri pour ne garder que le meilleur. Les traitements : c'est «si besoin est». La vinification, ce n'est que la méthode beaujolaise traditionnelle, à partir de raisins entiers ramassés manuellement.



«Lorsque je parle avec mes collègues, je ressens comme une très grande fierté et un privilège de travailler au Vissoux», confie René. Maurice a atteint la centaine, Eugénie n'est plus là, un bail de 44 ans pour René qui se dit forcément «très attaché à la maison», et qui ne veut pas entendre parler de retraite. La nouvelle génération, celle des «petit-fils», comme si tout recommençait ? La succession : «Ca va cer-

vait pas encore qu'il y passerait sa vie professionnelle d'un trait. Pour l'heure, à 16 ans, il se contentait d'ouvrir grands ses yeux et de se rendre régulièrement à la maison familiale de Saint-Romain de Popey pour y suivre des cours en alternance. René logeait au Vissoux, bien entouré de papa et maman Chermette. Il restera là, dans cette seconde famille, jusqu'à 1978, jusqu'à son mariage, après s'être formé, après avoir empoché son BEP.

Pierre-Marie avait sept ans à peine. Le père Chermette était déjà un bon ! L'époque n'était pas la même en ce sens qu'il fallait toujours courir après la quantité, mais Maurice Chermette, lui, tenait fort ! Il «faisait déjà du vin d'excellente qualité», et il y tenait beaucoup, comme si le fait que tout se vendait, le bon comme le mauvais vin, était pour lui annonciateur de lendemains qui déchantent.

Pierre-Marie et Martine ont repris le flambeau en 1984. Il se sont mis peu à peu à privilégier la mise en bouteille. Ils ont abandonné la vente dite en vrac pour s'affirmer avec des vins signés et soignés. Aujourd'hui, plus de 300 000 bouteilles quittent le Vissoux chaque année, et



NB : Photo domaine page 1 :  
Jean-Pierre Lagewsky  
Page 4 : mains dans les bennes  
Anaïs Chaine  
Ainsi que page 3 : vendanges