

LE PROGRÈS

www.leprogres.fr

VILLEFRANCHE ET BEAUJOLAIS 69 A

BEAUJOLAIS AZERGUES | Le Bois-d'Oingt - Lamure

Rédaction : 15 allée des Cordeliers, 69400 Villefranche - 04 74 68 10 10 - lprvillefranche@leprogres.fr ; Publicité : 04 72 22 24 37 - lprpublicite@leprogres.fr

SAINT-VÉRAND **Sierra Reed, des podiums du monde entier aux vignes du Vissoux**

Parcours. Tour à tour top-modèle internationale, présentatrice TV, à 28 ans, cette Californienne a déjà eu plusieurs vies. Et c'est à présent vers la viticulture qu'elle s'est tournée en apprenant sur le terrain. Depuis septembre, elle est en Beaujolais pour faire ses armes.

Dans les cuves du domaine du Vissoux, à Saint-Vérand, le vin gargouille. « Tiens, il parle », lance Sierra Reed, émerveillée. « La vinification, c'est magique ! » Depuis

Elle est touchée par la magie de la terre beaujolaise

septembre, la jeune femme chemine aux côtés du couple Chermette pour poursuivre son apprentissage... Et son rêve. Dans la vie, il n'y a pas hasard, juste des rendez-vous. À 28 ans, elle semble n'en avoir raté aucun. À 16 ans, repérée dans les rues de Los Angeles, elle devient top-modèle internationale. Au gré de ses pérégrinations, et alors que cette carrière touche à sa fin, la voila propulsée présentatrice d'une émission de télévision sur le voyage, en Nouvelle-Zélande. Puis, d'une autre, sur la gastronomie, le vin, ses producteurs. « Je n'y connaissais vraiment rien », admet-elle. Pourtant elle y prend goût ; et son choix va lui donner la révélation de sa vie, une « epiphany », en

C'est une « Survivor »

Clin d'œil people ? En 2009, à l'âge de 23 ans, Sierra a participé à l'émission de CBS « Survivor Tocantins, Brazil, le Kho Lanta made in USA. Une émission dans laquelle elle a fini à la septième place.

anglais. C'était en 2010. « J'interviais des viticulteurs, en Nouvelle-Zélande, parmi les 12 meilleurs du monde. Alors qu'ils me parlaient j'ai soudain pensé : 'Mais, je veux ce qu'ils ont !'. Être top-modèle, c'est être belle. Mais la beauté se fane. Or, dans la vie, on a besoin de stabilité, de permanence. Faire mon vin issu du raisin de mon propre domaine, c'est là que je planterais mes racines. » Sans bagage viticole, Sierra, 25 ans, lâche les lumières des projecteurs pour entamer, en coulisse, son apprentissage à travers le globe. Pour elle, pas d'école si ce n'est celle du terrain. Des cuvages les plus prestigieux de la Nappa Valley en passant par ceux d'Italie et d'Australie, la voilà tour à tour, guide de dégustation, apprentis œnologue avec l'une des meilleures sommelières des Antipodes, vendangeuse... Les Beaujolais ? Sierra les connaît bien. Notamment ceux du Vissoux (lire plus loin). Hasard ? En avril, alors qu'elle vendange, en Australie, elle rencontre un certain Jean-Étienne Chermette dont les parents ne sont autres que les producteurs de ce vin qu'elle apprécie particulièrement. Le rendez-vous est pris. Sierra aide le jeune homme à trouver un stage en Californie. Lui, la met en contact avec Martine et Pierre. À force d'obstination, l'épouse parvient enfin à faire venir la jeune femme, début septembre. « Mais ça n'a vraiment pas été facile avec l'administration », lance la vigneronne. Et Sierra lui en est



Photo Céline Bally

Elle restera là pour le primeur

Avec Martine et son époux, Sierra dégustera le primeur avant de repartir en Australie.

reconnaissante. « Le Beaujolais a une histoire », dit-elle. « Il suffit de voir la terre pour savoir où l'on est, quel cru elle porte. Travailler avec Pierre, c'est passionnant. Il a un instinct incroyable. Par exemple, il lui suffit juste de goûter un raisin pour savoir quelle sera la teneur en sucre. Il travaille comme personne et sa femme est un véritable moteur ». Plus que jamais convaincue de son choix, Sierra restera encore pour la sortie du primeur avant de repartir dans l'hémisphère sud. À l'autre bout du monde, c'est un morceau de Beaujolais qu'elle emportera avec elle, pour réaliser son rêve. ■

Céline Bally

« L'avoir avec nous, ça a vraiment été un atout »

Chaque année, ce sont près de 380 000 bouteilles qui sortent du domaine du Vissoux (1/3 de primeur, 1/3 de beaujolais, 1/3 de crus). Et le couple Chermette travaille beaucoup avec l'étranger. « 30 % de notre chiffre d'affaires vient de l'export. On vend dans 22 pays », indique Martine. D'où la nécessité d'avoir un site internet français-anglais qui marche bien. Pourtant, pour évoquer la magie du vin, des parfums, des arômes qui s'en dégagent, les mots leur manquent. « Avoir Sierra avec nous, ça a vraiment été un atout », lance la vigneronne. « Elle a une capacité de dégustation qui est vraiment incroyable, des commentaires très pertinents, et ; bien sûr un

vocabulaire très riche pour décrire ce qu'elle a goûté. Idéal pour nous aider ». Opportunité linguistique, donc, mais pas que. Si Martine assure ne pas vouloir recommencer l'expérience, face aux nombreuses difficultés administratives auxquelles elle a dû se confronter, elle ne regrette pas ce choix. « Sierra est très originale, dynamique. C'est une vraie personnalité. Et puis, travailler avec elle, vivre avec elle, cela nous a donné une autre ouverture sur le monde. Notre fils a suivi une formation mais il fait, à présent le même parcours qu'elle. Il est allé en Nouvelle-Zélande, en Australie, il est à présent en Californie, pour voir d'autres méthodes de vinification ».