

DOMAINE DU VISSOUX

Mariant bon sens paysan et finesse d'esprit sans s'en laisser conter, Pierre-Marie Chermette signe depuis toujours des cuvées raffinées et gourmandes qui traversent le temps.

Derrière ses joues rondes et ses yeux rieurs, Pierre-Marie Chermette cache une finesse d'esprit teintée de bonne humeur. Déroulant le fil bachique de sa vie, il se souvient de son arrivée sur le domaine familial de Saint-Vérand : *"Je sortais de la faculté d'œnologie de Dijon et je revenais en 1982 avec des idées pleines la tête, bien décidé à faire le mieux possible dans un secteur géographique moins connu que celui de Morgon, Saint-Amour ou Moulin-à-Vent."*

La vingtaine rugissante, dans la lumière dorée du Sud-Beaujolais, il s'élève rapidement contre le levurage qui facilite la fermentation, débouchant sur cet affreux goût de banane ! Ce jeune diplômé entend déjà faire du vin au plus près du raisin : *"Ma vinification semi-carbonique se veut la plus naturelle possible, avec utilisation de levures indigènes, un minimum de soufre, et pratiquement pas de chaptalisation. Élevées en foudres de chêne, les cuvées mûrissent dans la belle cave voûtée du XVII^e siècle construite par l'arrière-grand-père et elles sont mises en bouteille sur place, ce qui constitue à l'époque une sacrée évolution."*

Le succès grandit au fil des millésimes. Véritable "Toutangamay" de la treille, Pierre-Marie Chermette reçoit un appui précieux de tous les scribes influents : *"Jon Winroth nous a véritablement lancés à la fin des années 1980, grâce à ses articles dans Elle."* Toute la presse bachique inscrit alors sur ses tablettes ce domaine dans sa route des vins. Et Martine Chermette, l'épouse bardée de diplômes, peut ainsi quitter les laboratoires Boiron ... Dès lors, cette femme énergique et distinguée prend en main la commercialisation et les relations publiques de la propriété.

Car il faut trouver un second souffle : *"Nous voulions répondre au défi de notre importateur américain, qui nous lance à l'époque plusieurs fois de façon énigmatique : 'Pour les crus du Beaujolais, je vous attends !'"* Mais dans le contexte de l'époque, peu de transactions s'effectuent : *"J'ai la bonne idée de m'adresser en amont à un notaire*

**FLEURIE
LES GARANTS 2016**

« L'étiquette a été commandée spécialement pour vous pour la photo de cette bouteille car ce vin est encore un enfant dans ses langes. Par nature, c'est un terroir exposé au sud-ouest au climat précoce qui donne des vins très droits. »

spécialisé avant que les vignes ne soient mises en vente." Grâce à ce stratagème, la propriété s'agrandit d'une belle parcelle de 5,5 hectares de Poncié sur les hauteurs de Fleurie et, un peu plus bas, de 2,7 hectares de Garants. Lorsque se présente l'opportunité d'acquérir 1,5 hectare de Brouilly sur le terroir de Pierreux, Martine ne peut résister : "Dans ce secteur est née et a grandi ma grand-mère paternelle, fille d'un vigneron du Château de Pierreux : j'allais y voir mon grand-oncle et mes cousins."

Les souvenirs d'une jeunesse heureuse défilent : *"C'est ici que j'ai goûté mon premier vin vers l'âge de 14 ans, puis hérité de la maison de mes ancêtres, l'une des plus anciennes d'Odenas."* L'horizon des crus s'élargit par l'acquisition à Moulin-à-Vent de quelques hectares sur Rochegrès et La Rochelle, auxquels il convient d'ajouter une parcelle de Roche Noire en achat de raisins. Comme une respiration naturelle, Pierre-Marie Chermette y pratique une culture raisonnée : *"C'est mon principe général, avec un enherbement des vignes et un travail des sols. La maîtrise des rendements s'effectue par des tailles*

courtes de la vigne et des travaux pour obtenir une juste maturité. La récolte s'effectue manuellement, avec des tris successifs draconiens." Les crus possèdent un naturel de constitution confondant, construit dans la juste maturité avec un glissant de tannin à la fois jubilatoire et complexe : *"Je cherche à faire les crus que j'aime, c'est-à-dire des vins structurés de belle maturité à la fois souples, arrondis et profonds."*

Sourire au coin des lèvres, après d'époustouffants 2015, Pierre-Marie verse un Fleurie Les Garants 2004 d'une grande sensualité et un Moulin-à-Vent Les Trois Roches 2001 délicieusement truffé. À la fois raffinés et gourmands, ces crus qui traversent le temps avec grâce possèdent une ergonomie dans le tannin absolument unique. Il existe bien un style Chermette que l'on identifie les yeux fermés ! ➤

DENIS HERVIER



Pierre-Marie
Chermette, sa
femme Martine
et leur fils
Jean-Étienne.