

Grand angle

Domaine du Vissoux

Entreprendre, innover

Saint-Vérand – Malgré la bonne réputation de leurs vins, Martine et Pierre-Marie Chermette sont catégoriques : « Nous nous sommes installés en 1982 et nous avons toujours connu la crise ».

« Le sud du Beaujolais, où nous sommes, souffre. Des vignes ont été abandonnées, des coteaux entiers ont été arrachés. Le paysage en est transformé. Ici, on s'en sort à condition de vivre, de ne pas trop investir » affirme Martine Chermette.

Le sud, c'est avant tout la région du Beaujolais Nouveau. « L'euphorie a duré jusqu'en 1985. 80 % de la production était vendue au négociant qui, fort de son pouvoir, a non seulement fixé les prix mais aussi le goût du vin sans savoir, par la suite, s'adapter à l'évolution du marché » dit-elle.

Le Domaine du Vissoux existe depuis le XVIII^{ème} siècle. On y a longtemps pratiqué la polyculture (céréales, élevage et viticulture). Pierre-Marie Chermette, œnologue de formation, a 22 ans quand il décide de



☞ Pierre-Marie et Martine Chermette : une diversification réussie avec le Moulin à Vent.



mettre son vin en bouteille contrairement à son père qui le vendait en vrac au négociant. Mais le changement ne s'arrête pas là. Il refuse de « faire des vins à la mode ».

« Nous avons des vins structurés grâce aux sols argilo-calcaires. Nous avons été les premiers à faire des vins primeurs sans chaptalisation, à choisir une bouteille bourgogne pour les commercialiser. L'interprofession nous considérait comme des dissidents » se souvient Martine Chermette.

1988, premier succès à Paris

Cette démarche qualitative réussit au jeune couple qui, soutenu par Jean Brouilly, restaurateur à Tarare, les Caves Legrand à Paris et quelques bistrotiers parisiens, rencontre un succès immédiat. Nous sommes en 1988. Six ans plus tard, l'achat de vignes dans l'appellation Moulin-à-Vent lui permet de diversifier sa production, de ne plus se limiter au Beaujolais Nouveau.

« Créer une synergie nouvelle a été notre force » dit l'épouse de Pierre-Marie Chermette.

Entreprendre, innover a toujours été le mot d'ordre du domaine qui s'étend sur 40 hectares et produit 12 cuvées. « Notre philosophie est de faire le vin au plus près du raisin » souligne le couple, convaincu que la lutte raisonnée est le mode de culture le mieux adapté au climat du Beaujolais et à la fragilité du gamay.

Le fait d'être dans le sud les a incités à produire du chardonnay sur un terroir argilo-calcaire de 5 hectares et un crémant depuis 2010. Au début de l'été, il procédait à la restructuration de 4 hectares de vignes devant le domaine et la construction d'une nouvelle cave. Jean-Étienne, un de leurs deux fils, œnologue, vient de les rejoindre. ☞

Domaine du Vissoux
Martine & Pierre-Marie Chermette
69620 Saint-Vérand
Tél. : 04 74 71 79 42
www.chermette.fr

