



DOSSIER

LA RENCONTRE FUT ÉRUPTIVE. Normal pour un vigneron qui a sous son nez, chaque jour, un volcan, fût-il endormi comme le puy de Dôme : un jour, quelque chose finit par sortir. C'est bien une rencontre de ce type qui a changé la destinée de la cave Desprat Saint-Verny, au cœur de la France, à Veyre-Monton. Malgré l'obtention pour ses vins d'une AOP côtes-d'auvergne en 2010, ses ventes stagnaient sur un marché très local et légèrement parisien, tout comme celles d'ailleurs des 26 vignerons indépendants de l'appellation. Quant aux 56 vignerons coopérateurs de Saint-Verny qui produisent quasiment la moitié de l'appellation (d'une superficie totale de 267 hectares), ils étaient en panne d'idées pour faire décoller leur affaire. Une AOP n'y suffisait pas. Ce parcours du combattant était pourtant un pas vers la notoriété, mais le grand public ignorait toujours leur vignoble, essentiellement de gamay, qui court sur les coteaux de la chaîne des Puys.

Les vignobles volcaniques en ACTIVITÉ.

EN METTANT EN AVANT SON SOL BASALTIQUE, LA PETITE CAVE DESPRAT SAINT-VERNY, EN AUVERGNE, A ENFIN CONQUIS DE NOUVEAUX MARCHÉS. ET FAIT GERMER L'IDÉE D'UNE FÉDÉRATION RÉUNISSANT LES VIGNERONS DE VOLCANS DU MONDE ENTIER.

Texte Laure GASPARTO
Illustration Alva SKOG



Comment faire décoller leur production, honnêtement commercialisée entre 4,95 euros et 12 euros ? Comme nul n'est prophète en son pays, c'est de Montréal qu'est venue la réponse. En 2015, Pierre Desprat, le directeur de la cave Saint-Verny, part à la conquête de nouveaux marchés à l'export et se retrouve devant l'acheteur de la Société des alcools du Québec (SAQ). Il parle longuement pour placer ses côtes-d'auvergne. En face de lui : calme plat. Il s'escrime à trouver des arguments jusqu'à ce qu'enfin un mot magique éclaire le regard de son interlocuteur qui vient d'entendre : « Notre particularité, c'est le volcanique. » L'acheteur bondit : « Vous avez dit volcanique ? C'est ce qu'il nous faut ! » L'affaire est conclue avec une cuvée de gamay appelée l'impromptu. C'est la première fois que les vins de la cave auvergnate pénètrent ce marché.

La conclusion est claire pour les adhérents : ce n'est pas tant l'appellation qu'il faut mettre en avant que la qualité de leur sol basaltique. Ils font appel à un géologue, Charles Frankel, spécialiste des volcans. « S'il y a bien une leçon que j'ai tirée de mes pèlerinages sur les volcans du monde, c'est que leurs terroirs offrent des expériences culturelles, sensorielles, gastronomiques et viticoles uniques », observe le scientifique, qui rappelle que les pentes volcaniques ont abrité des vignobles depuis la nuit des temps, comme à Herculaneum et à Pompéi. Nait alors, en 2019, une famille internationale de vins volcaniques. « Grâce à ma rencontre au Canada, j'ai pris conscience de notre identité, raconte Pierre Desprat. Avant, on se comparait toujours aux autres vignobles ou on essayait de les imiter jusqu'à ce jour où j'ai compris qu'on était différent et qu'il fallait l'accepter et le mettre en valeur. C'était l'occasion de faire venir à nous d'autres vins volcaniques répartis dans le monde, comme ceux de Santorin, de l'Etna ou encore du volcan Pico, aux Açores. »

Très vite, l'idée d'une fédération de ces vignobles germe. En janvier 2020 a donc eu lieu la première rencontre internationale des vins volcaniques, Vinora. Dans l'enceinte du parc Vulcania, près de Gergovie, au cœur de la chaîne des Puys, la nouvelle génération des vignerons auvergnats, aussi bien ceux en caves particulières que ceux de la cave coopérative, réunit un réseau mondial de vignerons de « volcans » qui viennent des Canaries, de Chypre, d'Italie, de Grèce ou encore des États-Unis. « On retrouve un fil conducteur aux vins d'origine volcanique, avec un profil un peu pierreux, tendu », analyse Charles Frankel.

Dans un premier temps, un label « vin volcanique » va voir le jour pour garantir le terroir, qui tient au sol noir des vignobles – des laves émiétées, cendres et pierres ponces à la texture particulière et à la richesse en fer et en potassium. « Désormais, on assume complètement les vins que nous produisons, à forte buvabilité, avec des degrés raisonnables, grâce à notre altitude d'une moyenne de 300 mètres. Fruit et fraîcheur sont notre patte », explique Pierre Desprat. Leurs vins auvergnats sont légers, gouleyants, conviviaux. D'une fraîcheur aussi que l'on retrouve dans tous les vins volcaniques. En un an, leurs ventes ont progressé de 10 % sur le marché français, grâce à ce positionnement. Sans doute y aura-t-il un jour un syndicat des vins volcaniques. C'est en discussion.

En tout cas, pour les vins auvergnats, il y a urgence car, si la coopération s'affirme, les caves particulières ont plus de mal à commercialiser leurs vins. Cet automne voit par exemple la fin d'un jeune domaine, celui de Jean-Baptiste Gougis : « Accepter de stopper, de remettre les clés sans regret », chante désormais le vigneron musicien dans une chanson qu'il vient d'écrire, tandis que par ailleurs l'idée de la cave Desprat Saint-Verny fait déjà des petits. Au printemps, quatre appellations de la Loire se sont réunies sous le collectif Loire volcanique. La stratégie de communication a donc fait mouche.