

Ils fabriquent du vin en plein Paris

50 ans après la fermeture des derniers chais de Bercy, les Vignerons parisiens se sont installés au cœur des Halles.

III^e

PAR CHRISTINE HENRY

DANS LA CAPITALE, on cultive des fraises sur les toits. Et on fabrique aussi du vin. Pas seulement à Montmartre où les rares bouteilles sont vendues à prix d'or. Mais en plein cœur des Halles (I^{er}) où les Vignerons parisiens se sont mis en tête de relancer la tradition viticole à Paris, 50 ans après la fermeture des derniers chais de Bercy.

Les raisins cultivés en biodynamie et achetés à des producteurs sont arrivés directement du Vaucluse hier matin au chai installé rue Turbigo (III^e). « Les grappes de syrah cueillies mardi ont été acheminées sur des palettes en camion frigorifique. La phase de préfermentation entamée à froid pendant le transport permet de conserver les arômes de fruit », détaille Frédéric Duseigneur, le vigneron chargé de superviser les opérations. « On sépare les rafles de la peau, puis on met le marc dans la cuve de vinification qui y restera pendant trois semaines environ avant d'être élevé en barriques pendant onze mois avant la mise en bouteille qui se fera aussi sur place », explique l'ancien producteur de Lie-rac et de Châteauneuf-du-Pape.

25 000 BOUTEILLES CETTE ANNÉE

« Ce vin sera très proche d'un vin nature. Il est sans adjuvant et la dose de sulfites est très faible », souligne ce consultant en biodynamie.

La semaine dernière, ce sont les grenaches blancs qui ont été vinifiés. « Beaucoup de Parisiens s'inté-



Rue de Turbigo (III^e), hier. Frédéric Duseigneur (de face) est le vigneron chargé de superviser les opérations de vinification.

ressent au vin, mais peu font le voyage jusque dans les vignobles. Mon idée c'était de leur montrer comment on fabrique du vin à deux stations de métro de chez eux », explique Matthieu Bossier, à l'origine de cette aventure lancée en janvier 2015.

Cinq cuvées portant des noms liés à Paris sont mises en vente : Lutèce (viognier, grenache blanc et roussanne), Turbigo (100 % cinsault) mis en bouteille en mars, Haussmann (100 % syrah), les Templiers (100 % grenache), et An 508 – en mémoire de la date à laquelle Clovis a fait de Paris sa capitale – (100 % grenache blanc). L'an dernier,

19 000 bouteilles ont été produites et cette année la production devrait passer à 25 000 bouteilles. Elles sont vendues au chai (entre 13 et 19 €), au Bon Marché et dans des restaurants parisiens, tels que Frenchie, rue du Nil (II^e), au bar du Pavillon Ledoyen (VIII^e) ou au Bon Saint Pourçain (VI^e). Le chai propose aussi des cours d'œnologie et des visites-dégustation sur rendez-vous.

- Au 55, rue de Turbigo (III^e). M^o Arts-et-Métiers. Ouvert du mardi au vendredi, de 17 heures à 22 heures et le samedi de 11 heures à 22 heures. Tél. 01.44.93.72.97.