

SARCEY [Ils ont façonné le beaujolais nouveau 2020 - 6/9]

Cousin et cousine, ils travaillent ensemble dans les vignes familiales

De Vauxrenard à Sarcey, en passant par Blacé ou Lantignié, ils ont veillé toute l'année sur leurs vignes pour en récolter les précieux grains noirs. Des vendanges jusqu'à la maturation et la mise en bouteille, ce sont eux qui ont façonné ce millésime 2020. Le Progrès est parti à la rencontre de vignerons du vignoble. Rencontre avec Florence et Geoffroy Subrin.

C'est une histoire de famille. À Sarcey, au domaine de Crêt, cousin et cousine travaillent en binôme dans les vignes familiales. Florence Subrin s'occupe majoritairement du côté commercialisation et administratif. Geoffroy Subrin s'attelle davantage au travail de la vigne. « Mais pendant les vinifications, c'est Florence qui prend le plus de décisions. Comme ça, si le vin est mauvais, ce n'est pas de ma faute », s'amuse-t-il.

Retour aux sources et reconversion

Tous les deux exercent ensemble, complices, depuis février 2019 dans le domaine de 8,65 hectares. « Nous sommes une petite entreprise familiale, nous travaillons seulement avec un apprenti et le soutien de notre famille », précise Florence Subrin. En 2017, elle a choisi de quitter son emploi dans le commerce international pour reprendre les vignes de sa famille. « J'avais fait le tour, et l'occasion

s'est présentée. C'est une vraie reconversion, avec l'apprentissage d'un nouveau métier. » Pour Geoffroy, c'est un retour à ses premiers amours. « Au début de ma carrière, j'étais dans le milieu viticole. Puis, j'ai fait autre chose mais je rêvais d'y revenir. »

« La famille Subrin s'est installée ici en 1870, explique la vigneronne. C'était en polyculture et notre grand-père s'est spécialisé dans la vigne, suivi de mon père. » Alors coopérateurs, ses parents optent, il y a treize ans, pour la biodynamie. « Ils ont choisi une autre approche de production et de vinification, une autre valorisation du terroir. »

« Des vins qui expriment leur terroir »

Geoffroy et Florence Subrin ont choisi de perpétuer le travail de leurs grands-parents et parents. Leurs vins sont en appellation bio et ils respectent le cahier des char-



Florence et Geoffroy Subrin travaillent ensemble depuis février 2019. Photo Progrès/Paul GANASSALI

ges Demeter⁽¹⁾. « Travailler en bio, c'est beaucoup plus plaisant, indique Geoffroy. On travaille dans les vignes sans abîmer sa santé ni les sols. » Et Florence d'ajouter : « La biodynamie permet d'avoir des vins avec beaucoup de fraîcheur, de la longueur et surtout qui expriment leur terroir. » C'est aussi ce qui transparaît dans leur beaujolais nouveau.

« Pour nous, le beaujolais nou-

veau c'est avant tout un moment super-conivial, indique le vigneron. Cette année, c'est particulier de ne pas pouvoir le fêter. » En raison de la situation sanitaire, ils ont choisi d'en produire un quart de moins que l'année dernière, soit environ 7 000 bouteilles. « Le beaujolais nouveau, ce n'est pas notre plus grosse cuvée. On travaille davantage sur des vins de garde », ajoute Florence Subrin.

« Mais ça reste le premier vin de l'année et c'est émouvant. »

Et de confier : « Ça m'est déjà arrivé de verser une larme au moment de déboucher la première bouteille. »

M. BOUËRY

1 : Cette certification garantit le respect de cahiers des charges exigeants pour l'agriculture biologique.