

RENCONTRE Figurant parmi les premiers Romands à ne proposer que des vins naturels, le vigneron originaire du sud de la France présentera ses crus ce samedi à l'abbaye de Montheron (VD) dans le cadre du salon Desalpes.

Entre palaces et vins vivants, Jordi Renard écrit son propre roman

Il y a des vignerons qui ne s'encombrent pas de détours. C'est le cas de Jordi Renard, à qui il a suffi d'une poignée d'années pour se faire un nom sur la scène romande du vin nature. Et peu importe s'il n'est pas issu du sérial, s'il est venu à la viticulture sur le tard ou s'il la pratique en parallèle à son activité professionnelle première: il fait sa route sans se retourner, la marquant de l'empreinte qui frappe ses bouteilles. Celle d'un renard, clin d'œil à son patronyme qui se retrouve aussi, en version latine, dans le nom de son jeune domaine, Maison Vulpin. Son royaume pourtant tient plus du nid d'aigle que de la tanière, c'est une petite combe qui s'ouvre sur la pointe est du Léman et le Grammont, dominant Villeneuve (VD) d'où on ne soupçonne pas la présence de cet amphithéâtre

“

C'est à la vigne que se fait un grand vin nature. Le raisin doit être beau et équilibré.

naturel de deux hectares. Les rangées de vigne épousent le relief, faisant comme des courbes de niveau dans la pente. Une averse se termine tout juste. Soufflant un nuage de fumée dans l'air encore humide, Jordi Renard caresse du regard ce domaine longtemps rêvé.

Aiguiser son palais

Il y a quelques minutes, le trentenaire a ôté sa cravate de responsable logistique au sein d'un palace lausannois, passé un pantalon de travail et des chaussures de marche. Un profil atypique pour un vigneron autodidacte qui a fait ses premières expériences en 2020 seulement. En pleine pandémie, il déniche 400 m² de pinot du côté de Chamoson (VS), une minuscule cave à Corsier-sur-Vevey (VD) pour le vinifier, passe tout son temps libre à naviguer de l'un à l'autre, sans équipement ni connaissances techniques, mais en se fiant à un palais sûr aiguisé par d'innombrables dégustations.

Puis en 2022 vient l'occasion de louer ce domaine niché entre le Mont-d'Arvel et les Rochers-de-Naye, majoritairement planté de pinot noir. Le reste se partage entre chasselas, gewürztraminer, quelques centaines de mètres carrés de sauvignon blanc, de garanoir ou de pinot gris. «Le climat est assez froid et plutôt humide du fait de la proximité des arbres, note Jordi Renard. L'effeuillage est déterminant pour éviter les maladies.» Des épais taillis qui s'étendent sur le flanc de la montagne émerge aussi, à la nuit tombée, une faune friande de baies. Le vigneron se penche, émette la glaise entre ses doigts et fait apparaître un fragment de pierre tranchant éclaboussé de quartz.

Du haut de ses 36 ans, Jordi Renard sait ce qu'il veut. Ainsi les deux hectares de son domaine correspondent-ils parfaitement à son idéal, celui d'un vignoble à taille humaine qu'il peut cultiver en solitaire ou presque, sa compagne Nathalie lui prêtant main-forte lors des mises en bouteille. Ce qu'il aime, c'est jongler entre les divers aspects du métier, de la vigne à la cave en passant par la vente ou la réparation des machines. Parce que derrière sa dégaine de gendre idéal et son maintien forgé par des années de travail dans l'hôtellerie de luxe, il reste chez Jordi Renard quelque chose de cet enfant bricoleur qui changeait seul les pneus de son vélo à 6 ans et avait récupéré un moteur de



© CLÉMENT GRANDJEAN

tronçonneuse pour en équiper sa trottinette. Il grandit entre Fréjus et Cannes, dans une famille où on ne s'intéresse pas vraiment au vin. Après avoir raté son baccalauréat en génie électrique, il fait un stage à la plonge d'un prestigieux complexe hôtelier. Il prend du galon, enchaîne les palaces, gagne la Suisse par amour, voyage en Asie et en Nouvelle-Zélande, goûte ses premiers vins nature et voit s'ouvrir les portes d'un monde inconnu.

Comme une évidence

Demandez-lui pourquoi il fait du vin nature et il répondra avec l'honnêteté de celui pour qui ça n'a jamais vraiment été une question: «C'est en dégustant ces vins, notamment dans le Jura français, que j'ai eu les plus belles émotions. Et puis je ne saurais pas travailler avec des levures non indigènes ou du soufre. Ce que je veux produire, c'est un vin qui exprime son terroir et respecte le vivant.» Ses crus le lui rendent bien: en trois millésimes, ils lui ont valu l'intérêt de quelques importateurs, en Suède et aux États-Unis, ainsi que le respect de ses pairs. «J'avais été impressionné par ses vins très nets, se souvient Cédric Blatrie, spécialiste des vins nature et

SON UNIVERSE

UN FILM

«**Forrest Gump**, de Robert Zemeckis

«Un vrai acteur, une histoire fantastique, de l'émotion...»

UN LIEU

«Le Léman

«J'aime les points d'eau. Et regardez cette vue, avec les montagnes et le soleil!»

UN MORCEAU

«**Sonnentanz**, de Klangkarussell

«Ça balance!»

UN METS

«Une croûte au fromage

«Ou un plat asiatique. Ou du chocolat... Je suis plutôt gourmand.»

coorganisateur du salon Desalpes. Son approche extrêmement sérieuse lui permet de créer des cuvées pures, droites mais jamais lisses. C'est ce que j'aime chez Jordi, cette capacité à élaborer des vins qui peuvent être bus par tout le monde, dans un domaine parfois un peu punk.»

Il suffit de pousser la porte de la cave pour comprendre la rigueur du personnage: tout est parfaitement aligné, les bacs empilés attendent la prochaine vendange, le matériel rutilé dans la pénombre et une trentaine de barriques abritent les prochains crus du Vulpin. La plupart, blancs comme rouges, y passent au moins dix-huit mois, le temps d'atteindre une maturité optimale. «Je goûte très peu mes vins, souffle le trentenaire en posant une main délicate sur le bois vieilli. Mais je le surveille de près: quand on travaille sans aucun intrant, il faut être attentif à tous les signes. Je suis fasciné par le processus quasi magique qui s'opère avec le temps. Et quelle satisfaction lorsque le vin est en bouteille, après des mois d'efforts et d'attention!» Dehors, le soleil se couche sur le Léman. C'est l'heure du renard.

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS www.maisonvulpin.com