



Que font-ils ailleurs ?

un vin naturel

Fabien Duvergey

Vallée du Maule - Le Clos Ouvert - Chili.

De la page 67 à la page 68

Louis-Antoine Luyt fait partie de ces vigneronns vouant un amour aux vins sans intrants, (aussi appelé vins naturels), aux vins sans folklores, sans fioritures, bref en cohésion avec l'origine même du vin, la vigne. Rencontre avec cet aventurier dans la campagne chilienne.

27 février 2010. Le Chili subit un terrible tremblement de terre, l'épicentre se situant sur la côte à 350 kilomètres, au sud de la capitale Santiago. Ce séisme, d'une rare violence (8,8 sur l'échelle de Richter), détruit tout dans la vallée vinicole du Maule. Notamment, la ville de Cauquènes où se trouve un français, vigneron du bout du monde : Louis-Antoine Luyt. Les péripéties de la vie l'ont amené dans ces lointaines contrées inconnues.

De Saint-Malo à Valparaíso ou la passion du grand large

Né à Saint-Malo, Louis-Antoine décide après son baccalauréat de rejoindre une école de commerce- à Paris. Mais il ne se sent pas dans son élément, il a envie d'aventure, des envies d'ailleurs. Il claque la porte de ses études trop conventionnelles, au bout de deux ans, achète un billet d'avion et part pour une destination aux antipodes : le Chili. Valparaíso sonne comme un paradis perdu pour ce gamin originaire des côtes armoricaines. C'est donc tout naturellement qu'il reste plusieurs mois dans cette ville de débauche où les marins croisent les artistes. Il multiplie les « petits boulots ». Valparaíso est proche de Viña del Mar, sa ville consœur plus bourgeoise que bohème. Le vin est présent dans la culture locale, le déclic pour Louis-Antoine se réalise ici sur ces terres d'Amérique- du Sud qu'il sillonne pendant plusieurs semaines avant de revenir à chaque fois à son port d'attache, Valparaíso.

En 2000, il rentre dans une école de sommelier, où il apprend à déguster le vin. Il décide de rentrer en France où il multiplie les stages viti-vinicoles. Il apprend le travail de la vigne et de la vinification dans le chai de la maison Louis Jadot à Beaune en Bourgogne. « Une riche expérience, j'ai beaucoup appris » glisse-t-il avec le recul.

Entre 2003 et 2006, Louis-Antoine enchaîne les allers retours entre la France et le Chili, son pays d'origine et son pays d'adoption.

En 2005, cette passion pour le vin l'amène, à créer un bar à vin au centre de Paris, avec des amis-associés.

Il décide de revendre ses parts, et rejoint Marcel et Mathieu Lapierre, dans le Beaujolais, entre août et octobre 2006. Il est « élevé à l'école Lapierre, où le vin

naturel n'est pas un vain mot. »

Le retour sur ses terres de prédilections

Comme un aimant, Louis-Antoine, vit, respire, cette terre d'accueil chilienne, et y est attiré. Il y retourne en 2006, avec, sous le bras, un projet Clos Ouvert et un cousin Matthieu de Genevraye !

Ils partent d'un constat simple et sans équivoque : le vin chilien est de plus en plus standardisé, produit par des industriels. Il est plus facile de vendre des vins conçus à partir de cépages français au détriment des cépages ancestraux.

Les cousins ont alors cet objectif de ne pas abandonner ces vieux cépages, notamment amenés par les conquistadores espagnols, le País, qui est présent au Chili depuis près de cinq siècles.

Ils veulent aussi préserver et protéger les petits propriétaires terriens. Dans cette démarche de développement solidaire, ils n'achètent pas de vignes, mais uniquement les raisins de ces fragiles agriculteurs qui respectent les normes ancestrales de la viticulture qui s'avèrent être celle des deux Français.

Cette idée de génie aux accents humanistes, prend toute sa symbolique lorsqu'ils dévoilent le nom de leur bouteille par le sobriquet de « Clos Ouvert » !

Mais derrière cette création se cache des difficultés : premièrement, il reconnaît que « les réflexes accumulés sous la méthode Lapierre ne sont pas en vigueur au Chili, tout est différent, les gestes que j'ai appris, je les ai perdus en venant ici » d'où une certaine difficulté à prendre ses marques. Deuxièmement, son cousin quitte l'aventure après deux ans et demi. Et enfin, à l'aube du 27 février 2010, le tremblement de terre, a tout mis à sac par terre. « C'est la Pachamama (la terre-mère) qui avait soif ! » comme a-t-on l'habitude d'expliquer ce phénomène.

Un retour vers la raison ?

Après cet incident sismique, Louis-Antoine, sa femme, française, et leur enfant, sont démunis. Quasiment plus de liquide au sens propre comme au figuré. La raison veut un retour en France, mais le mot « abandonner » ne semble pas dans le vocabulaire de Louis-Antoine. Il ne veut pas abandonner son « Clos Ouvert » et par la même occasion ces dizaines de producteurs et leurs familles, « nous nous aidons mutuellement à vivre. Moi en leur achetant leur raisin et eux en le cultivant si bien, il n'y avait pas de raison de partir car la base (la vigne) est encore là ! ». La vendange 2010 est alors des plus rock'n'roll mais le soutien de sa famille et des vigneron, amis des Lapierre entre autre, a été important, un moteur pour ne pas baisser les bras et travailler à la reconstruction.

Louis-Antoine voit le vigneron comme l'homme qui produit une boisson rendant l'âme heureuse et rapprochant les gens. Cette vision peut paraître simple, et un brin poétiquement naïf, mais elle séduit : ses bouteilles se vendent dans le monde entier et il a plusieurs projets en attente.

Amateur de vins complexes ou raffinés, passez votre chemin ! « Je fais un vin naturel, sans engrais, sans enzymes » confie-t-il.

Quelque part, on pourrait le définir comme un vin originel...

Le mot de la fin revient aisément à ce qu'il a écrit sur ses bouchons ; il définit son vin comme « boisson collective de luxe ».
