

# La bande des vins

## L'esprit de Marcel Lapierre, au Chili

Publié le [7 février 2013](#) par [David Santerre](#)



Louis-Antoine Luyt, il y a quelques mois au domaine Marcel Lapierre. -Photo tirée du profil Facebook de L-A Luyt

Les chiliens nous ont démontré depuis un moment déjà qu'ils savent faire du vin. Ils ont atteint un niveau technique irréprochable, une qualité indéniable, produisent en quantité industrielle et à bon marché.

Une visite récente du vignoble chilien m'a fait voir un Eldorado du vigneron. Une contrée aux innombrables climats et terroirs vu son étendue gigantesque du nord au sud, ses vallées et ses montagnes. Une contrée qui semble avoir été oubliée par la plupart des maladies qui terrorisent les vigneron partout ailleurs dans le monde, à commencer par le phylloxera qui a décimé presque toute la vigne européenne au 19<sup>ème</sup> siècle.

Ce qui manque toutefois dans le paysage viticole chilien, ce sont des extra-terrestres, des fous, qui se fichent des tendances et des façons de faire de tous les autres. Des artistes qui cultivent de petits lopins de terre avec passion, à leur façon, et qui en tireront des vins originaux, à forte personnalité, que l'on ne pourra comparer à ceux des vigneron voisins.

Pour l'instant, le vin chilien est bon, mais uniforme, issu d'entreprises viticoles gigantesques.

À quelques trop rares exceptions près.

Comme Louis-Antoine Luyt.

J'ai eu la chance il y a quelques temps de rencontrer à Montréal ce vigneron installé à Cauquenes, dans la région de la vallée de Maule, au centre du Chili. La région la plus éprouvée par le catastrophique tremblement de terre de 8,8 en février 2010.

Ce jeune français que l'on perçoit à prime à bord comme un brin baveux (avis aux lecteurs français, baveux, ça veut dire effronté, frondeur...), qui n'hésite pas à dégainer quelques blagues salaces, s'avère quand on fait connaissance un agriculteur sensible, sensible au sol et à la matière première qu'il a la chance de travailler, sensible aux paysans chiliens avec qui il travaille et sensible à la finesse et l'élégance du vin.

Son parcours est tout sauf banal.

«J'ai fait des études en commerce. Je pensais vendre du, Gucci, Canon», dit-il.

Mais il a détesté, et comme plusieurs jeunes qui se cherchent, ce natif de Saint-Malo en Bretagne est parti à l'aventure autour du globe sans un sou.

Après quelques escales, dont au Québec, il s'est retrouvé au Chili.

«J'étais parti pour trois mois, et ça fait 14 ans. Un peu par hasard je me suis retrouvé à travailler dans un resto au chili. Et comme j'étais français et que je connaissais un peu le vin, on m'a demandé faire la carte des vins. Je suis devenu sommelier et finalement administrateur», se remémore-t-il.

Afin de développer ses cartes de vin, il a visité des tonnes de domaines. Il s'est même retrouvé juge dans un concours national sur un panel où il nageait à contre-courant.

Il a décidé de s'en mêler, et de faire son vin à lui. Il est rentré en France pour faire des études en viticulture-œnologie à Beaune, en Bourgogne. Mais ce n'est pas tant grâce aux cours qu'aux rencontres qu'il y a effectuées qu'il a tout appris.

Sur les bancs d'école se trouvait avec lui un certain Mathieu Lapierre.

Lapierre comme dans Marcel, son père, icône du mouvement des vins naturels. Certains vouent un culte presque religieux à feu Marcel Lapierre, vigneron à Morgon dans le Beaujolais.

«J'ai connu Mathieu Lapierre en 2002 le jour où, dans un cours où le prof parlait du sulfitage des vins, il a lancé *pourquoi ajouter ne serait-ce que sept grammes de soufre, même si c'est peu, si la vendange est saine ?* Tout le monde s'est tourné vers lui, cet hurluberlu qui bouleversait une pratique bien établie. Ce soir-là, on a ouvert sept bouteilles de Lapierre. Mathieu m'a dit, *ça c'est du vin nature*», se remémore-t-il.

Louis-Antoine a eu la chance d'aller apprendre du mythique vigneron, de discuter lors de soirées arrosées, parfois un peu trop. Le grand Marcel aimait autant boire que produire les vins, en autant qu'ils soient pleins de caractère, qu'ils racontent l'histoire du lieu qui les a vu naître.

Fort de ces connaissances, il a plus tard débuté sa production à Cauquenes. Il cultive aujourd'hui huit hectares, et achète les raisins provenant de 18 autres hectares à de petits viticulteurs locaux dont les vignes sont vieilles, bien tenues, et donnant de faibles rendements. Des paysans qu'il sélectionne méticuleusement et qu'il convainc de le suivre dans sa folie.

«J'ai plus tard eu la chance de recevoir Marcel Lapierre 15 jours chez moi, au Chili. Il m'a aidé à choisir des parcelles. Dont une parcelle du cépage pais aux vignes vieilles de plus de 300, et même parfois 400 ans», explique-t-il.

Ces vignes ont été plantées par les Espagnols lors de la Conquête et sont toujours là. Le Chili n'ayant pas connu le phylloxera, il y reste de très vieilles vignes franches de pied, par opposition à la viticulture moderne qui utilise en très forte majorité, partout dans le monde, des pieds de vigne, appelés des porte-greffes, d'origine américaine et résistants à cette maladie. On y greffe ensuite les cépages voulus.

Le cépage pais est erronément considéré par les grands producteurs comme un cépage de mauvaise qualité, rustique, à peine bon pour la consommation locale. Mais Louis-Antoine, à contre-courant, en a tiré un excellent vin, «El pais de Quenhuaio». Un vin issu de cette parcelle de très vieilles vignes sur un sol de granit en décomposition choisie par Marcel Lapierre, dont le nom figure d'ailleurs sur la bouteille. Et même le Domaine Lapierre, aujourd'hui mené par Mathieu, offre ce vin [en vente sur son site Web](#), signe de la filiation entre les deux domaines aux antipodes.

Mais Louis-Antoine n'a pas eu qu'une vie facile agrémentée de coups de main providentiels d'icônes du vin. Il a connu des embuches. Comme ce tragique

tremblement de terre de 2010, le second plus fort de l'histoire du Chili avec une magnitude de 8,8. Des barriques se sont effondrées, des bouteilles se sont cassées, et pire, plusieurs de ses employés et des vigneron avec qui il travaille ont été endeuillés.

Au sujet de l'industrie viticole chilienne, Luyt est très critique.

«Je fais beaucoup de route, de chemins de traverse et me dit toujours, comment est-il possible de voir si belles parcelles et de faire de si mauvais vins», lance-t-il.

Il décrit notamment l'irrigation de la vigne, interdite en Europe.

«En irrigant, ils donnent à la racine une information contradictoire. À 55 degrés, la vigne n'a pas envie de travailler. En irrigant, on la force à travailler, alors ça fait de la feuille», explique-t-il.

On gonfle ainsi le rendement et on dilue la qualité.

Il y a aussi la récolte de raisins en surmaturité, qui donne des vins puissants, sucrés, lourds, trop peu acide et qui doivent être ensuite acidifiés artificiellement.

Par exemple, le cépage emblématique du Chili, la carménère, cueillie tardivement depuis que les chiliens ont découvert que ce n'était pas du merlot, dans les années 1990. Louis-Antoine lui, la trouve ainsi lourde. Il commet donc l'hérésie de la cueillir «trop» tôt, et de la vinifier en macération carbonique pour n'en préserver que le fruit, et en faire un vin tout en fraîcheur et en légèreté.

Il y a ensuite l'ajout de copeaux de bois dans certaines cuves et la surproduction qui dilue l'effet terroir, qui irritent Luyt.

Évidemment, il généralise ici à outrance. Mais j'ai tout de même pu constater lors de ma visite ces quelques coups de crayons visant à masquer la vraie nature de certains vins.

En revanche, certaines maisons, même très grandes, travaillent très très bien.

Il cite en exemples quelques autres «extra-terrestres» du vin Chilien, le plus influent étant [Marcelo Retamal](#), de la pourtant très grande maison De Martino, mais où l'on produit des vins issus de petites parcelles, élevés sans trop de bois, parfois en amphores, le plus naturellement possible. J'ai moi-même rencontré là-bas une autre représentante de cette étrange espèce, Irène Paiva, une œnologue à la tête du minuscule projet familial [iWines](#) (On trouve d'ailleurs les vins d'Irène au Québec chez [Symbiose](#)). Irène gagne sa vie en oeuvrant à titre d'œnologue-conseil pour de très grandes maisons. Elle croit difficile au Chili, vu le prix de vente des vins, de vivre d'une micro-production. Elle gagne donc sa vie en travaillant chez les grands, mais vit sa passion en famille sur ses 10 hectares à Peumo. Des vins spectaculaires d'ailleurs.

Et il y en a bien d'autres quand on fouille un peu, [je vous ai parlé de plusieurs d'entre eux](#) dans le passé.

Pour moi, le Chili aura révélé sa véritable profondeur en matière de vin quand plus d'hurluberlus comme Louis-Antoine, Irène ou Marcelo en cultiveront la terre en se

fichant des modes et des standards imposés par des marchés comme les Etats-Unis ou la Chine.



En terminant sur le cas de Louis-Antoine, on trouve ses vins sous trois étiquettes. Clos Ouvert est un projet de vins issus d'assemblages de pais et de carménère. Tinto Chileno est une ligne de cuvées monocépages, et il y a les cuvées parcellaires de pais, comme celle portant le nom de Marcel Lapierre.

Vous approprier ses vins au Québec relèvera pour vous de l'exploit puisque l'imporateur, [Rézin](#), n'en fait venir que quelques caisses. Un arrivage est prévu pour avril. Vous pourrez les déguster dans les restaurants montréalais [les Cons Servent](#), [Pullman](#), les [Trois Petits Bouchons](#), [Pastaga](#), le [Café Sardine](#), et à Québec au [Clocher Penché](#).

Il en restera quelques caisses pour le grand public, à des prix entre 20 et 30 \$ la bouteille. Je vous suggère de réserver dès maintenant si vous en voulez.

Voici un aperçu des produits qui seront disponibles.



Louis-Antoine Luyt a adapté les étiquettes du Tinto Chileno avec humour à la suite du tremblement de terre de 2010.

### **Tinto Chileno, Cauquenes 2010**

**Cépage : cinsault**

Le nez rappelle la cerise et la menthe. En bouche, on est sur le fruit noir, c'est très épicé, poivré et vivifiant. C'est gouleyant, pur et net. Un irrésistible vin de soif.



# EL PAIS DE QUENEHUAO

Vino tinto chileno 2009

75 cl

Producido por Agrícola Luyt Ltda - Made by Lapierre - Luyt - Gardeweg  
elaborado en bodega de Inia - kms 4 camino a Parral - Cauquenes

13.2 vol.

Le nom de Marcel Lapierre figure fièrement sur cette étiquette de pais issu de vignes de plus de 300 ans.

## **El pais de Quenehuao 2010**

### **Cépage: pais**

Issu de vignes franches de pieds de plus de 300 ans, on atteint ici une richesse et à la fois une délicatesse et une fraîcheur étonnantes pour ce cépage décrit par plusieurs qui le considèrent comme rien que bon pour produire un petit vin de table de piètre qualité. Le nez est très floral. Un peu de rose selon moi. Du fruit noir et des épices. Du cari. La bouche est plus délicate que ce que le nez annonce. On est ici sur des petits fruits des champs, purs et frais. Les 300 années de plongée des racines du pais dans le sol de granit en décomposition pauvre confèrent à ce vin une minéralité intense qui étonnamment, rappelle certains rouges du Jura. À l'aveugle, j'aurais été dérouté, mais faute de trouver plus juste, c'est vers le Jura que je me serais tourné. C'est long en bouche, gourmand et remarquablement équilibré. Étonnant! Je mangerais des choses assez simples avec ce pais, de bonnes charcuteries bien poivrées, une pièce de boeuf grillé avec simplement quelques fines herbes pour la relever.