

BOËN-SUR-LIGNON VITICULTURE

François Reumont : « Le côte du forez mérite d'être connu »

Installé dans le Forez depuis 2013, François Reumont, vigneron belge de 37 ans, tient particulièrement à la reconnaissance de l'AOC Côtes du Forez. Son étoile dernière décrochée au guide Hachette des vins y participe grandement.

Pourquoi avoir choisi le Forez pour vous installer ?

« Avant d'arriver ici, j'ai d'abord travaillé pendant quatre ou cinq ans sur différents domaines, dans le Mâconnais et le Beaujolais. Je suis un fan du gamay, un cépage très utilisé dans le beaujolais. Dans le Forez, le même cépage est utilisé pour les côtes du forez. Cela a donc joué dans le choix de destination. Mais surtout, j'ai, dans la foulée, rencontré ma femme. Et il se trouve qu'elle est Forézienne. Donc la destination était toute trouvée. »

Que pouvez-vous nous dire à propos de l'appellation côte du forez ?

« Il s'agit d'une toute petite appellation mais qui mérite d'être connue. Il y a des terroirs impressionnants. Chaque année, des viticulteurs sont récompensés en étant inscrits soit dans la Revue des vins de France, soit dans le guide Hachette. C'est une reconnaissance faite aux viticulteurs, mais surtout à l'appellation en général, au terroir, à notre manière de travailler. Cette année par



■ François Reumont, en violet, et ses vendangeurs, s'apprennent à mettre en cuve la première partie de la récolte. Photo Arnaud BASTION

exemple, sur dix caves du Forez, nous sommes quatre à avoir été récompensé pour nos rouges. Une proportion plutôt intéressante. La qualité du sol, volcanique et granitique, est aussi très importante pour la qualité de nos vins. Nous avons vraiment pour objectif de faire ressortir l'expression de notre terroir. »

Qu'est-ce que l'obtention d'une étoile au guide Hachette des vins représente pour vous ?

« C'est une satisfaction, une reconnaissance, mais ce n'est pas un aboutissement. Ce qui me fait vraiment plaisir par rapport à cette étoile, c'est que l'année der-

rière j'ai dû prendre la décision radicale de changer de bâtiment à cause d'une bactérie qui posait problème gustativement sur mes vins rouges. Et dès l'année suivante ce déménagement, je sors dans le guide Hachette. Voilà pourquoi cette récompense me fait particulièrement plaisir, elle vient crédibiliser mon discours et montre bien que je ne me cache pas derrière un faux problème. »

Avez-vous des objectifs par rapport à cette distinction ?

« L'idée est d'aller chercher la deuxième ou la troisième. Mais ce n'est pas non plus une obses-

sion. J'aimerais surtout pouvoir faire preuve de régularité et y fixer chaque année. »

Propos recueillis par Arnaud BASTION

REPÈRE

■ Le déclin des premières vendanges

C'est en 2002 que François Reumont a été piqué par le virus du métier : « Je venais de terminer mes études de sylviculteur. Un ami de la famille, vigneron dans le Beaujolais, m'a proposé de venir chez lui faire les vendanges. J'ai tout de suite pris le virus lorsque j'ai découvert l'aspect vinification. Ce fut le déclin ». En rentrant en Belgique, il s'est dit qu'il n'avait rien à perdre et s'est lancé dans une formation pour apprendre le métier de vigneron. Et cerise sur le gâteau, François Reumont a même pu effectuer son alternance dans le Beaujolais, chez l'ami qui lui avait fait découvrir ce qui allait devenir sa profession.

« Donner du plaisir aux gens »

En tant qu'amoureux de la nature, François Reumont aime particulièrement la diversité des tâches propres à ce métier. « On travaille d'abord la terre, puis vient la partie transformation du produit avec la vinification. » Mais ce qui le rend le plus fier, c'est le retour qu'il peut avoir de la part des clients. « Certains sont sceptiques lorsqu'ils entendent côte du forez. Mais lorsqu'ils reviennent nous voir pour racheter notre vin, on se dit que la mission est accomplie. Il n'y a rien de mieux que de procurer du plaisir aux gens », explique le vigneron.