



[Bordeaux Tasting] Stéphane Derenoncourt : « le vin vegan, ça m'emmerde »



(photo JB Nadeau)

Pour sa première participation à Bordeaux Tasting avec son Domaine de l'A (Castillon-Côtes-de-Bordeaux), **Stéphane Derenoncourt** se dit « agréablement surpris ». D'abord par « la beauté du lieu », le Palais de la Bourse, mais aussi par l'âge des dégustateurs. « Il y a beaucoup de jeunes. Ça me touche », dit-il. Interview de ce vigneron fan de rock qui a fait de son vignoble, « son domaine de liberté ».

De nouvelles cuvées sont à l'ordre du jour au Domaine de l'A. Dites-nous en plus...



[Visualiser l'article](#)

Nous allons sortir un vin sans soufre et... sans défaut. Ainsi qu'une cuvée cabernet franc non éraflée. C'est intéressant parce que ça va changer le profil du vin par rapport aux classiques du domaine.

Qu'est-ce qui préside à ces différents projets ?

C'est l'envie de liberté, d'un peu de folie, d'explorer d'autres sentiers. J'ai une petite tendresse pour la bourgogne, le parcellaire, tout ça m'intéresse.

Un domaine de l'A blanc est aussi arrivé. Quelle a été la réflexion sur cette cuvée ?

On avait une parcelle idéale qu'on a préparée depuis longtemps. On a planté cette vigne il y a 5 ans. Et je me suis fait plaisir : j'ai mis du chardonnay parce que j'adore ça. On est sur des sols très calcaires et on a fait un truc un peu particulier : une vigne à haute densité, 12 000 pieds hectares sur échelas. Tout est fait à la main, aucun tracteur ne rentre, les labours sont faits au cheval. Avec cette densité très élevée, on a de petites grappes. Et sur un grand sol calcaire, le chardonnay, c'est très intéressant.

On sent l'envie de se faire plaisir derrière ces projets...

Ça fait 20 ans que nous sommes dans cette aventure. On connaît parfaitement notre domaine. Nous avons commencé avec 2,5 hectares, aujourd'hui il y en a 12 et il n'y en aura pas plus. Donc maintenant, l'idée c'est de faire des choses un peu plus spécifiques, de s'amuser. Mon domaine, c'est mon espace de liberté. Chez moi, je peux exprimer mon côté rock'n'roll.

Justement, la France vient de dire adieu à Johnny Hallyday. Vous l'amoureux du rock, ça vous touche ?

C'était un monsieur, j'ai grandi avec lui, c'est touchant. Je ne suis pas fan de sa musique mais j'ai beaucoup de respect. C'est une page qui se tourne.

Restons sur la musique : le vin sans soufre que vous venez de sortir, on pourrait l'écouter avec quoi ?
On pourrait aller jusqu'au hard rock parce que c'est un vin extrême !

On a vu apparaître des vins « vegan » sur le marché. Ça vous inspire quoi ?

Ça m'emmerde, c'est du marketing. Le vin sans soufre, le vin bio, c'est un engagement qui demande une réflexion, une philosophie. Un vin vegan... s'il ne faut pas mettre de blanc d'œuf pour avoir un vin vegan, il faut arrêter les conneries.

Parlez nous de « Bordeaux is back » ?

C'est une opération que nous allons lancer à Paris en janvier à destination des journalistes et des sommeliers. Aujourd'hui à Bordeaux, il y a une foultitude de vins avec un rapport qualité-prix incroyable. Ils ont été un peu délaissés par le réseau CHR (Cavistes-Hôtellerie-Restaurant, NDLR), il faut reconquérir ce marché. Le but, c'est d'expliquer que Bordeaux ce n'est pas seulement des grands crus classés, c'est aussi des vigneron passionnés, qui travaillent. Mais pour ces crus artisans, comme je les appelle, c'est un peu plus difficile. Nous commencerons avec des domaines que je conseille, des vins bien faits pour lesquels il n'y a pas besoin de consulter son compte en banque avant de les acheter : Vrai Canon Bouché (Fronsac), le Pin Beausoleil (Bordeaux), Croix Lartigue (en Castillon), des vins de Pessac-Léognan, du Médoc. Si ça marche, on ouvrira à d'autres domaines avec d'autres opérations en France et à l'étranger.