



Le premier Chai Saint Olive urbain a ouvert ses portes à Lyon

Nadine Micholin

Deux frères d'origine lyonnaise, Franck et Grégoire Saint Olive ont ouvert le 1er septembre le premier Chai de vinification urbain de Lyon, rue Malesherbes. Un concept de vinification qui vient des États-Unis et s'étend en Europe.

Dans un article Dans ma ville Lyon Saint-Etienne Le Puy-en-Velay Bourg-en-Bresse Lons-le-Saunier Depuis l'ouverture le 1er septembre, les riverains et commerçants du quartier aperçoivent une activité bien singulière derrière les barreaux des grandes fenêtres qui bordent les rues Malheshherbes et Sully. Il faut dire que l'espace du 34 rue Malheshherbes est superbe et colle parfaitement au concept inédit imaginé depuis trois ans par Franck et Grégoire Saint Olive, producteurs négociants en vin.

Certes, le confinement a mis un coup d'arrêt au projet de ces deux frères d'origine lyonnaise, dans la foulée de la signature du bail début février. Mais, une fois la démolition et les travaux de rénovation achevés fin juillet, le Chai a été prêt début août, conformément à l'objectif fixé.

Entièrement rénové ce lieu authentique de 500 m² sur deux niveaux, abrite désormais des cuves thermo-régulées en inox toutes neuves en provenance de Villefranche et, en sous-sol, des fûts de chêne de la forêt des Bertranges (Dijon). Fin août, Franck et Grégoire ont déjà réceptionné des « moûts de Chardonnay. Une première étape de vinification dont la dégustation s'effectuera en mars 2021.

Un ancrage régional

Au-delà de ce concept inédit, le duo mise sur la production locale. En effet, il a choisi de ne vinifier que des cépages issus de la Vallée du Rhône et du Beaujolais provenant de Domaines situés à moins de 60 kilomètres de leur Chai installé dans le 6^e arrondissement. La production est centrée sur quatre cépages : Chardonnay, Viognier, Syrah et Gamay.

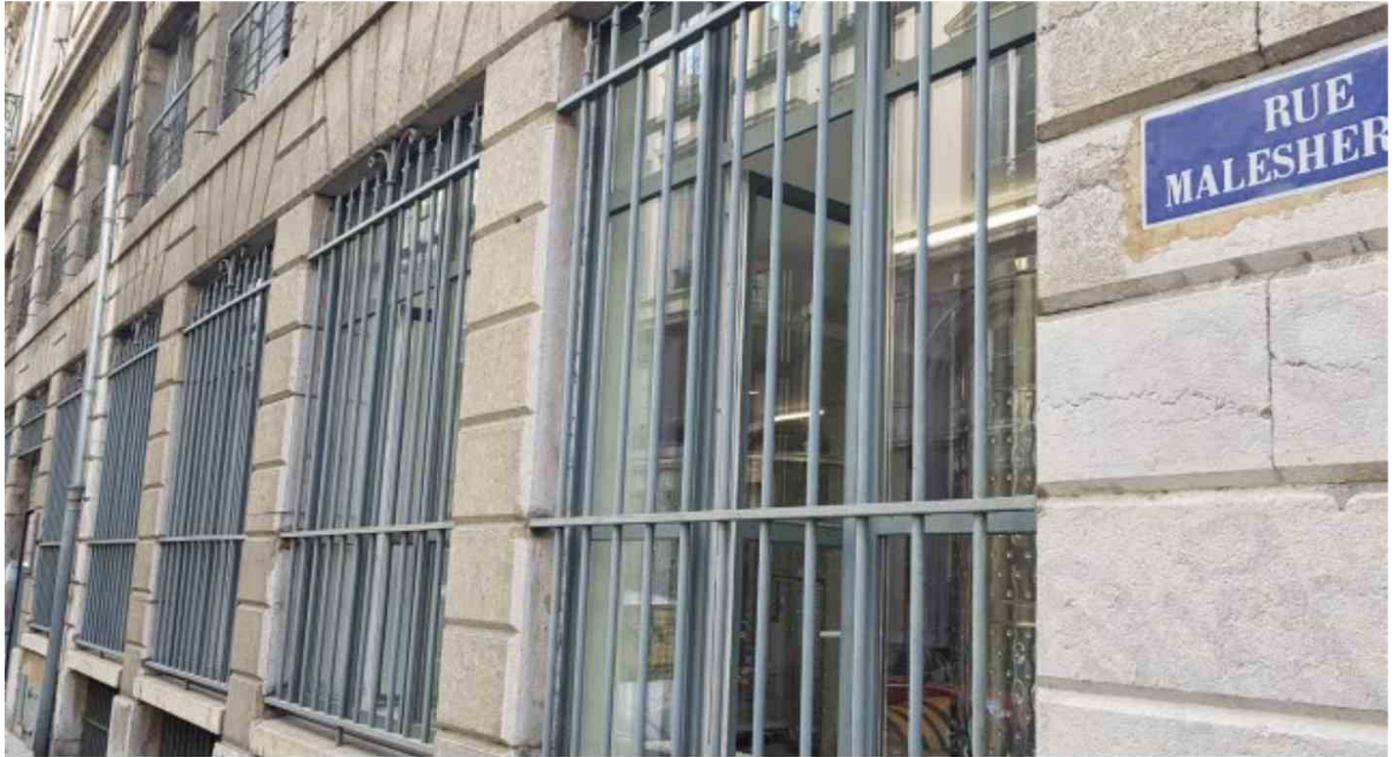
« Le Chai urbain est un concept américain 'The urban winery'. Il est arrivé en Europe avec le plus gros Chai à Londres. D'autres ont ouvert à Bruxelles, Paris, Bordeaux, Marseille et Saint-Etienne. À Lyon, nous avons souhaité mettre le local à l'honneur avec des vigneronnes proches de chez nous » explique Franck.

Les deux co fondateurs ont enrôlé Marie Ody, comme maîtresse de Chai, originaire du Languedoc pour les épauler. Ils envisagent deux cuvées : la première sans élevage de quatre cépages à raison de 9,90 € la bouteille (Rhône rouge et blanc, Crozes-Hermitage et Provence) et la seconde en fût qui sera mise en bouteille en juillet août 2021, à 16 € la bouteille. Soit un premier cycle du 1^{er} septembre 2020 à mars 2021 avec 25 000 bouteilles pour grimper dans trois ans à 50 000 bouteilles.

01 / 09 02 / 09 03 / 09 04 / 09 05 / 09 06 / 09 07 / 09 08 / 09 09 / 09

En marge de la vinification, Franck et Grégoire misent sur l'activité pédagogique et événementielle (voir encadré). Dans ce lieu atypique, les entreprises sont également les bienvenues pour des séminaires privatisés. Un espace est prévu à cet effet.

Après vingt ans au service du vin en Irlande, en Écosse, au sein de quelques domaines français dont le domaine La Suffrène en Provence, Grégoire, ancien caviste à Paris, se réjouit : « Jusqu'à présent on isolait des cuves chez les producteurs. Là, on est chez nous. On maîtrise tout. On est libre de notre destin. Si les méthodes sont les mêmes, il faut se remettre en question et s'adapter chaque année. »



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/7a0d315a-14fa-4a9d-a134-37a17caaaa63/NW_listA/chai-saint-olive-createur-de-vins-urbains-s-est-installe-au-34-rue-malhesherbes-lyon-6e-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg

Chai Saint Olive, créateur de vins urbains s'est installé au 34 rue Malherbes, Lyon 6e Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/ce414e65-6fcb-4a8a-8746-e81ca38fc75f/NW_listA/les-riverains-commerçants-ou-pietons-qui-longent-le-local-de-500-m-du-34-rue-malesherbes-peuvent-apercevoir-les-cuves-et-regarder-a-travers-les-barreaux-de-fenêtres-comment-se-déroule-le-procédé-de-vinification-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg

[fr/images/ce414e65-6fcb-4a8a-8746-e81ca38fc75f/NW_listA/les-riverains-commerçants-ou-pietons-qui-longent-le-local-de-500-m-du-34-rue-malesherbes-peuvent-apercevoir-les-cuves-et-regarder-a-travers-les-barreaux-de-fenêtres-comment-se-déroule-le-procédé-de-vinification-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/ce414e65-6fcb-4a8a-8746-e81ca38fc75f/NW_listA/les-riverains-commerçants-ou-pietons-qui-longent-le-local-de-500-m-du-34-rue-malesherbes-peuvent-apercevoir-les-cuves-et-regarder-a-travers-les-barreaux-de-fenêtres-comment-se-déroule-le-procédé-de-vinification-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg)

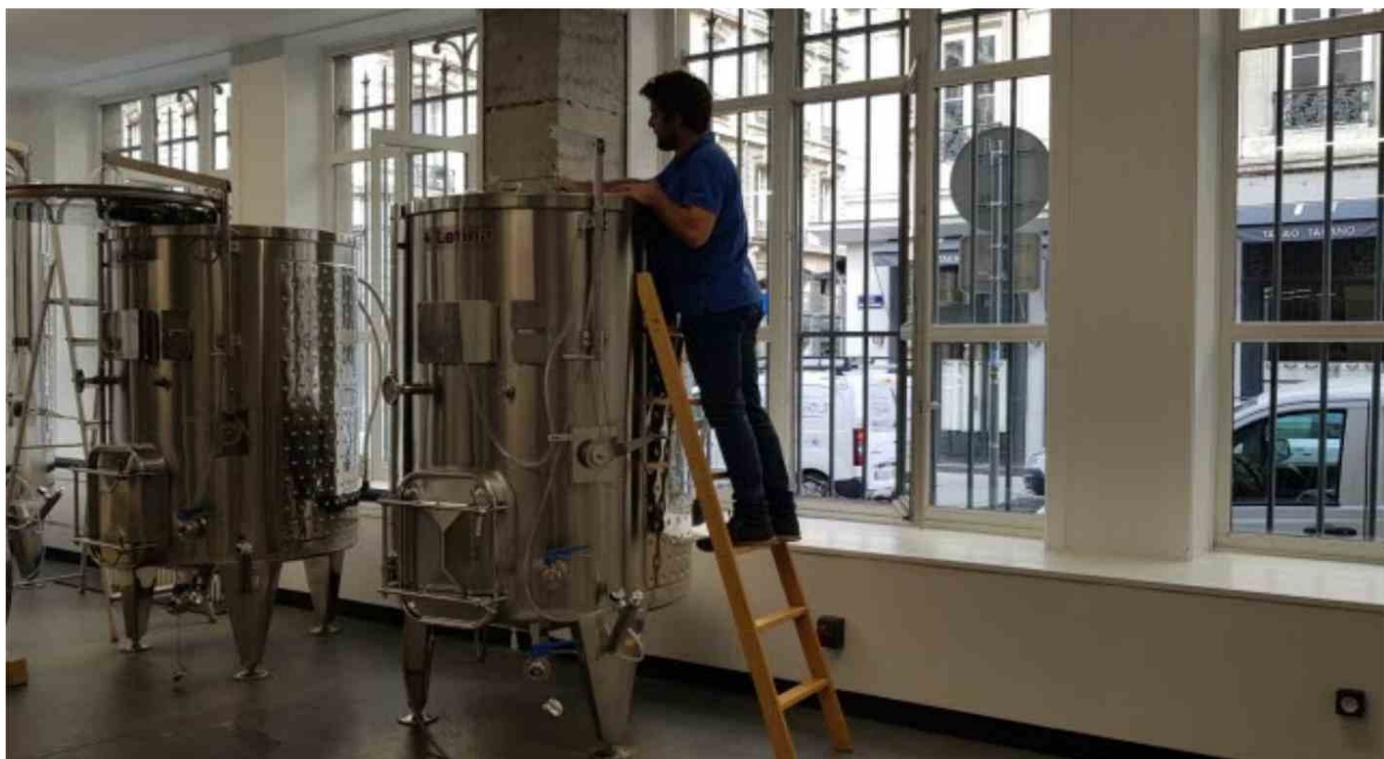
Les riverains, commerçants ou piétons qui longent le local de 500 m² du 34 rue Malesherbes peuvent apercevoir les cuves et regarder à travers les barreaux de fenêtres comment se déroule le procédé de vinification. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/5297af06-559e-4fc3-9705-8d8a41bb5d4c/NW_listA/les-cuves-thermo-regulees-choisies-par-franck-et-gregoire-saint-olive-createurs-de-ce-concept-unique-a-lyon-de-chais-urbains-photo-progres-nadine-micholin-1599905383.jpg

[fr/images/5297af06-559e-4fc3-9705-8d8a41bb5d4c/NW_listA/les-cuves-thermo-regulees-choisies-par-franck-et-gregoire-saint-olive-createurs-de-ce-concept-unique-a-lyon-de-chais-urbains-photo-progres-nadine-micholin-1599905383.jpg](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/5297af06-559e-4fc3-9705-8d8a41bb5d4c/NW_listA/les-cuves-thermo-regulees-choisies-par-franck-et-gregoire-saint-olive-createurs-de-ce-concept-unique-a-lyon-de-chais-urbains-photo-progres-nadine-micholin-1599905383.jpg)

Les cuves thermo régulées choisies par Franck et Grégoire Saint Olive créateurs de ce concept unique à Lyon de chais urbains. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



[https://cdn-s-www.leprogres.](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/a2e635e3-7330-40d9-9aa8-f0e2c78cd98c/NW_listA/gregoire-saint-olive-travaille-dans-le-domaine-du-vin-depuis-une-vingtaine-d-annees-en-irlande-ecosse-en-provence-il-a-ete-caviste-a-paris-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg)

[fr/images/a2e635e3-7330-40d9-9aa8-f0e2c78cd98c/NW_listA/gregoire-saint-olive-travaille-dans-le-domaine-du-vin-depuis-une-vingtaine-d-annees-en-irlande-ecosse-en-provence-il-a-ete-caviste-a-paris-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/a2e635e3-7330-40d9-9aa8-f0e2c78cd98c/NW_listA/gregoire-saint-olive-travaille-dans-le-domaine-du-vin-depuis-une-vingtaine-d-annees-en-irlande-ecosse-en-provence-il-a-ete-caviste-a-paris-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg)

Grégoire Saint Olive travaille dans le domaine du vin depuis une vingtaine d'années en Irlande, Écosse, en Provence. Il a été caviste à Paris. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/df41120f-f6e6-414e-a76b-866a29638176/NW_listA/quelle-que-soit-la-chaaleur-ambiante-les-cuves-choisies-sont-thermo-regulees-avec-une-temperature-que-l-on-peut-choisir-des-chapeaux-flottants-leur-prix-navigue-entre-3-000-et-5-000-euros-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg

Quelle que soit la chaleur ambiante, les cuves choisies sont thermo-régulées avec une température que l'on peut choisir, des chapeaux flottants. Leur prix navigue entre 3 000 et 5 000 euros. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/e83f5498-e4f6-47ed-88f7-f60c948466b0/NW_listA/franck-montre-le-panneau-ou-est-inscrit-le-nom-du-cepage-la-il-s-agit-du-chardonnay-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg

Franck montre le panneau où est inscrit le nom du cépage. Là il s'agit du Chardonnay. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.

Franck montre le panneau où est inscrit le nom du cépage. Là il s'agit du Chardonnay. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



[https://cdn-s-www.leprogres.](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/e0f607cd-2a19-4780-b2d3-a9b58d9becd0/NW_listA/a-l-entree-du-local-34-rue-malesherbes-les-clients-peuvent-deguster-les-4-cepages-choisis-par-franck-et-gregoire-saint-olive-gamay-sirah-viognier-et-chardonnay-provenant-de-domaines-situés-a-moins-de-60-kilometres-de-lyon-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg)

[fr/images/e0f607cd-2a19-4780-b2d3-a9b58d9becd0/NW_listA/a-l-entree-du-local-34-rue-malesherbes-les-clients-peuvent-deguster-les-4-cepages-choisis-par-franck-et-gregoire-saint-olive-gamay-sirah-viognier-et-chardonnay-provenant-de-domaines-situés-a-moins-de-60-kilometres-de-lyon-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/e0f607cd-2a19-4780-b2d3-a9b58d9becd0/NW_listA/a-l-entree-du-local-34-rue-malesherbes-les-clients-peuvent-deguster-les-4-cepages-choisis-par-franck-et-gregoire-saint-olive-gamay-sirah-viognier-et-chardonnay-provenant-de-domaines-situés-a-moins-de-60-kilometres-de-lyon-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg)

À l'entrée du local, 34 rue Malesherbes, les clients peuvent déguster les 4 cépages choisis par Franck et Grégoire Saint Olive : Gamay, Sirah, Viognier et Chardonnay provenant de domaines situés à moins de 60 kilomètres de Lyon. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



[https://cdn-s-www.leprogres.](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/d4293725-f847-4db6-9215-94e55453f596/NW_listA/franck-saint-olive-au-sous-sol-dans-la-piece-qui-abrite-les-futs-de-vin-avec-22-barris-de-228-litres-et-4-de-400-litres-photo-progres-nadine-micholin-159905386.jpg)

[fr/images/d4293725-f847-4db6-9215-94e55453f596/NW_listA/franck-saint-olive-au-sous-sol-dans-la-piece-qui-abrite-les-futs-de-vin-avec-22-barris-de-228-litres-et-4-de-400-litres-photo-progres-nadine-micholin-159905386.jpg](https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/d4293725-f847-4db6-9215-94e55453f596/NW_listA/franck-saint-olive-au-sous-sol-dans-la-piece-qui-abrite-les-futs-de-vin-avec-22-barris-de-228-litres-et-4-de-400-litres-photo-progres-nadine-micholin-159905386.jpg)

Franck Saint Olive au sous-sol dans la pièce qui abrite les fûts de vin avec 22 barriques de 228 litres et 4 de 400 litres. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN Cette partie du local au sous-sol abritera la mise en bouteilles prévue en juillet-août 2 021. Photo Progrès /Nadine MICHOLIN.



https://cdn-s-www.leprogres.fr/images/89ecf3ab-48c5-4226-93ef-e7fbb4901194/NW_listA/cette-partie-du-local-au-sous-sol-abriter-la-mise-en-bouteilles-prevue-en-juillet-aout-2-021-photo-progres-nadine-micholin-1599905386.jpg

■