



► 17 septembre 2020

Chai Saint Olive

VÉRONIQUE LOPES



ouvrir un chai de vinification O urbain, voilà ce dont rêvaient Franck et Grégoire Saint Olive. Ces Lyonnais, qui depuis six ans vinifient en direct chez des vignerons en Côtes de Provence, Crozes-Hermitage et à Saint-Joseph, ont eu envie de transporter cette étape au cœur de la ville pour expliquer comment s'élabore un vin,

mais aussi pour démontrer qu'il est possible d'en produire du bon en plein centre-ville. Pour cela, les deux frères ont sélectionné quatre vignerons auprès desquels ils achètent du moût (jus de raisin avant fermentation) de viognier, gamay, chardonnay et syrah qui arrive directement dans leur local du 6^e arrondissement. Ensuite, c'est le savoir-faire de Marie, maîtresse de chai, qui entre en jeu. Ayant fait ses armes dans un chai urbain à Paris, elle met en cuve, élève et mettra en bouteille dès mars 2021 ses premières cuvées monocépages. Pour les vins qui seront mis en barrique (le chai en dispose de 26), il faudra attendre l'été 2021. Soit un total de 25 000 bouteilles 100 %

made in Lyon qui sortiront du chai Saint Olive l'an prochain, qui seront vendues à 9,90 € l'unité, quel que soit le cépage pour la cuvée d'hiver, et entre 15 et 16 € pour celle élevée en barrique. Une production qu'il est possible de découvrir en groupe de six à dix personnes, en formule visite et dégustation.

Chai Saint Olive 34 rue Malheshherbes, Lyon 6^e. 04 78 13 34 27 **Visite et dégustation** De 18 h 30 à 20 h (à partir du 17.09), à réserver sur la page Facebook : chai saint olive. 25 €. ■