



24 HEURES EN RÉGION



Lyon ouvre son premier chai urbain

25 000 bouteilles vont sortir du chai Saint Olive, vinifiées et élevées dans le VII^e arrondissement.

EN FRANCHISSANT la porte du chai Saint Olive*, rue Malesherbes à Lyon (Rhône), le visiteur ne cache pas sa surprise. « Vous faites vraiment du vin ici, en plein centre-ville ? » Cet habitant du quartier se voit alors proposer une visite des lieux, 500 m² sur deux étages. Au rez-de-chaussée, sont alignées de hautes cuves en inox thermorégulées, au sous-sol, 26 fûts de chêne. « Ici, nous faisons le vin de A à Z, de la fermentation à l'élevage », résume Franck Saint Olive, fondateur, avec son frère Grégoire, du premier chai urbain de Lyon.

« Nous avons reçu, il y a quelques jours, notre premier moût », raconte-t-il. Du jus de raisin fraîchement pressé, que les frères Saint Olive, qui produisaient déjà leur propre vin en exploitation, au milieu des vignes, ont soigneuse-

ment sélectionné chez quatre vigneron de la région (Beaujolais et vallée du Rhône).

« Nous nous concentrons sur quatre cépages locaux, explique encore Franck Saint Olive : viognier, chardonnay, syrah et gamay, à partir desquels nous réalisons nos propres assemblages en monocépage. »

Produire du vin en milieu urbain ? « Cela permet aux citoyens de s'immerger dans la pédagogie du vin sans se rendre dans les domaines, et même de réaliser leur propre cuvée », explique Franck, qui organise de véritables ateliers de vinification.

CATHERINE LAGRANGE

* chaisaintolive.com



Lyon (Rhône), le 18 septembre. Franck Saint Olive sensibilise les citoyens à la culture du vin en plein centre-ville.