



REPORTAGE

# Vinifier en plein cœur de Lyon

## Les frères Saint Olive signent leur deuxième millésime au sein d'un chai du centre-ville, où ils transforment les raisins de la région.

PAR LÉA DELPONT



Grégoire (à gauche) et Franck Saint Olive ont ouvert ce lieu atypique en septembre 2020.

**A**u 34, rue Malesherbes, dans le VI<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, à un jet de bouchon du parc de la Tête d'or, des effluves viniques chatouillent les narines. Derrière la porte vitrée, des bouteilles. Au fond de la salle, des éclats argentés révèlent une dizaine de cuves en inox. En suivant le tuyau qui s'échappe de l'une d'elles et serpente entre deux piliers en pierre, on arrive dans les caves. Marie Ody, les mains tachées de rouge, le dos épousant la forme du plafond bas et voûté, s'active dans cette position inconfortable derrière une petite machine d'embouteillage. Aujourd'hui, la maîtresse de chai bouche 2 500 quilles de syrah dans le chai urbain des frères Saint Olive.

Grégoire et Franck ont ouvert ce lieu, le premier du genre à Lyon, en septembre 2020, non sans faire analyser les peintures pour s'assurer de l'absence de contaminants. Ils avaient déjà lancé un petit négoce de vin en 2014. « Reprendre un domaine paraissait ambitieux. Le concept de

chai urbain, dans une ville à la croisée de nombreux vignobles, nous plaisait », explique Franck Saint Olive. La largeur de la porte a imposé le diamètre des cuves, donc la capacité de production maximale : autour de 45 000 bouteilles – « deux fois moins que prévu ». Impossible de passer par les hautes fenêtres, garnies de grilles en fer forgé. La location de l'espace en soirée, des visites-dégustations et des ateliers œnologiques équilibrent le chiffre d'affaires, de même que la vente d'une trentaine de références « amies », dont celles des vignerons approvisionnant le chai.

Les Saint Olive travaillent du chardonnay, du viognier, de la syrah et du gamay, qu'ils glanent dans un rayon de 80 kilomètres. « C'est la démarche locale qui intéresse les gens », constatent-ils. L'étiquette des cuvées maison figure un plan des arrondissements de Lyon, façon parcelles de vigne. Les frères élaborent huit vins en monocépage : la série 480 (le nombre de kilomètres que parcourt la Saône), vinifiée et élevée en cuve inox ; et la série 812 (la longueur du Rhône) qui naît et vieillit onze mois en fûts.

### Pas de place pour installer un pressoir

Les jus blancs arrivent pressés de la veille ; les rouges après trois semaines de macération, en fin de fermentation alcoolique. « Nous n'avons pas de place pour installer un pressoir », déplore Franck, qui construisait des terrains de football avant de vendre, puis de faire du vin. Grégoire, lui, a multiplié les expériences dans le secteur : au domaine La Suffrène, à Bandol, chez un caviste, dans l'export, le stockage ou encore le transport de bouteilles à la voile... « L'espace, ou plutôt le manque d'espace, est la principale caractéristique du chai urbain ; cela multiplie le temps de travail par deux ou trois », estime-t-il, enfilant à la main 800 bouteilles par heure dans le tourniquet d'embouteillage. A la sortie, Marie Ody les intercepte pour les coucher sur une palette. L'étiqueteuse est débranchée. « Les cartons prennent trop de place, alors on stocke en tiré-bouché, sans étiquette. On doit manipuler les bouteilles une deuxième fois pour les habiller », explique-t-elle.

A cause du regard scrutateur du public, l'ancienne maîtresse de chai des Vignerons Parisiens, recrutée par entretien à distance pendant le confinement, doit aussi « faire attention à ne pas inonder le sol ni tacher les murs. Le travail devient plus facile au fur à mesure que les stocks diminuent. » Le millésime 2020 est épuisé. Le 2021 prend le même chemin. Pour Franck, cela représente bien plus qu'un avantage logistique : « Un bel endroit et une histoire sympa ne suffisent pas. Il fallait crédibiliser le projet avec du bon vin. » Visiblement, c'est fait. ✨