



egolarevue

{ DEPUIS 10 ANS LE MAGAZINE PRÉFÉRÉ DES URBAINS, CURIEUX, ÉPICURIENS ET INNOVANTS }

EGO FAIT DES RENCONTRES

Chai Saint Olive : un chai au cœur de Lyon

JUIN 02, 2022 BY PAULINE

Ce lieu de production atypique, car généralement installé au cœur des vignobles, a ouvert ses portes en septembre 2020 dans le 6ème arrondissement. À l'origine de ce projet audacieux, deux frères, Grégoire et Franck Saint Olive. Passionnés de vin, ils ont d'abord créé en 2014 leur propre négoce familial sous la marque Saint Olive Frères. Les cuvées étaient alors vinifiées et mises en bouteille chez les vignerons partenaires, en appellations Côtes-du-Rhône, Crozes-Hermitage et Côtes-de-Provence. Ils en assuraient la distribution auprès des particuliers, cavistes et restaurateurs lyonnais. Cette période riche en rencontres a fait germer une nouvelle idée au sein de l'équipe. Vinifier le vin là où il est consommé et ainsi installer au cœur de Lyon leur propre production de vins locaux, ancrés dans le terroir proche.

Un ancrage local

« Nous avons souhaité mettre le local à l'honneur, en choisissant de travailler avec des vignerons proches de chez nous. »

Les deux frères ont eu à cœur de valoriser une production régionale. Ils ont ainsi choisi de mettre l'accent sur des cépages en provenance des vignobles alentours, situés à moins de 80 km du chai. Les vins produits sont axés autour des 4 cépages rois des vignobles du Beaujolais et de la Vallée du Rhône, les deux grandes zones de production viticoles aux portes de Lyon ; le Gamay et la Syrah pour les vins rouges, le Chardonnay et le Viognier pour les vins blancs.





1er chai urbain de Lyon : une cuverie dans la ville

Le concept de chai urbain est né dans les années 2000 à San Francisco et s'est ensuite développé à travers les États-Unis pour gagner les autres continents. Cette idée d'une production de vin artisanale rejoint le mouvement locavore qui incite à fabriquer et consommer au plus proche de chez soi. Les frères Saint Olive ont complété cette démarche avec une provenance des raisins vinifiés des vignobles les plus proches de Lyon, Beaujolais et Vallée du Rhône.

Installer leur chai au centre de Lyon leur a permis de faire se rejoindre lieu de production et de consommation, de ramener la vigne jusque dans la ville.



Le lieu de production

Le local du 34 rue Malesherbes propose une surface de 500 m² environ, répartie sur deux niveaux :

-Le rez-de-chaussée « Cuverie » qui accueille les cuves en inox thermorégulées de 20, 15 et 10 hectolitres

-Le sous-sol « Cave » qui abrite les vins vinifiés et élevés en fûts de chêne mais également toute la mise en bouteille et l'habillage des vins

Les vins urbains, créations Chai Saint Olive

La signature Chai Saint Olive : élaborer des vins de cépages

Chai Saint Olive produit des vins urbains en rouge et en blanc avec une particularité : ce sont des cuvées mono-cépage.

L'équipe avait envie de mettre en valeur les cépages phares des vignobles les plus proches de Lyon, qui sont le Beaujolais et la Vallée du Rhône, à travers des cuvées issues d'un cépage unique.

Elle a choisi de vinifier 4 cépages majeurs :

- Le Chardonnay et Le Viognier, en blanc,
- Le Gamay et la Syrah, en rouge.

Le Chai a créé deux gammes en hommage aux deux fleuves de Lyon, « 812 » et « 480 ». La cuvée 812, fait référence au Rhône et à la distance du fleuve traversant Lyon. La 480 a elle l'autre grand cours d'eau lyonnais, la Saône, qui est à quelques centaines de mètres du lieu de production.

Chai urbain / un espace de réception insolite

En parallèle de l'activité de vinification, les frères ont voulu insuffler une seconde vie à ce lieu de production bourré de cachet. Ils en ont donc fait un espace d'accueil et d'animation, vivant, autour de la dégustation et du vin. Ce lieu insolite propose des dégustations de vin, des visites de cave, des ateliers œnologiques ou des formations.



Il accueille aussi des événements pour les particuliers et les entreprises (séminaires, réunions, show-rooms...). Il peut organiser des dîners conviviaux avec la cuverie en toile de fond.

Chai Saint Olive

34 rue Malesherbes / 69006 LYON

T : 04 78 13 34 27

chaisaintolive.com

VIN CHAI URBAIN CHAI SAINT OLIVE VINIFICATION