



3 LE CHAI SAINT OLIVE, UN LIEU OUVERT AU CŒUR DE LYON
 Avant d'être à l'initiative du premier chai urbain à Lyon en 2020, les frères Saint Olive, Franck et Grégoire, avaient déjà créé, dès 2014, un négoce de vin et produisaient quelque 15 000 bouteilles sous la marque Saint Olive Frères. En 2017 naît l'envie d'avoir leur propre chai de vinification au centre de Lyon, dont ils sont originaires. « Nous souhaitions mettre le local à l'honneur en choisissant de travailler avec des vigneron·ne·s à moins de 80 kilomètres du chai », explique Franck. Implanté rue Malesherbes, dans le 6^e arrondissement, le Chai Saint Olive a ouvert ses portes il y a deux ans. Cet ancien entrepôt et garage de 530 mètres carrés sur deux niveaux accueille en rez-de-chaussée treize cuves en inox, une salle de dégustation, un caveau de vente et un vaste espace de réception. Le sous-sol abrite le chai de vieillissement et la ligne de mise en bouteille. Pour l'heure, les deux frères ont fait le choix de quatre cépages – chardonnay et gamay du Beaujolais, syrah et viognier de la vallée du Rhône – livrés sous forme de jus pour élaborer huit cuvées en monocépage à travers deux gammes différentes. La Cuvée 480 et la Cuvée 812, dont les noms rappellent respectivement la longueur de la Saône et celle du Rhône, rendant ainsi hommage aux deux fleuves qui traversent la capitale des Gaules. Elevage en cuve inox pour la première et en fût de chêne pour la seconde. Une dernière cuvée assemblant syrah et gamay



LES VITICULTEURS CHARENTAIS EN VIGILANCE
 Sept hectares de chardonnay et de gamay en culture sur le territoire de la commune de Saint-Omer, dans le département de la Charente-Maritime, ont été plantés en 2020. Les vignerons de la région ont été alertés par le maire de Saint-Omer, Jean-Claude Bouchard, qui a constaté que les parcelles étaient occupées par des cultures non autorisées. Les viticulteurs ont été invités à retirer les plants et à laisser les terres vides.

© J. B. / A. B. / C. B. / D. B. / E. B. / F. B. / G. B. / H. B. / I. B. / J. B. / K. B. / L. B. / M. B. / N. B. / O. B. / P. B. / Q. B. / R. B. / S. B. / T. B. / U. B. / V. B. / W. B. / X. B. / Y. B. / Z. B.

3 LE CHAI SAINT OLIVE : UN LIEU OUVERT AU CŒUR DE LYON

Avant d'être à l'initiative du premier chai urbain à Lyon en 2020, les frères Saint Olive, Franck et Grégoire, avaient déjà créé, dès 2014, un négoce de vin et produisaient quelque 15 000 bouteilles sous la marque Saint Olive Frères. En 2017 naît l'envie d'avoir leur propre chai de vinification au centre de Lyon, dont ils sont originaires. « Nous souhaitions mettre le local à l'honneur en choisissant de travailler avec des vigneron·ne·s à moins de 80 kilomètres du chai », explique Franck. Implanté rue Malesherbes, dans le 6^e arrondissement, le Chai Saint Olive a ouvert ses portes il y a deux ans. Cet ancien entrepôt et garage de 530 mètres carrés sur deux niveaux accueille en rez-de-chaussée treize cuves en inox, une salle de dégustation, un caveau de vente et un vaste espace de réception. Le sous-sol abrite le chai de vieillissement et la ligne de mise en bouteille. Pour l'heure, les deux frères ont fait le choix de quatre cépages – chardonnay et gamay du Beaujolais, syrah et viognier de la vallée du Rhône – livrés sous forme de jus pour élaborer huit cuvées en monocépage à travers deux gammes différentes. La Cuvée 480 et la Cuvée 812, dont les noms rappellent respectivement la longueur de la Saône et celle du Rhône, rendant ainsi hommage aux deux fleuves qui traversent la capitale des Gaules. Elevage en cuve inox pour la première et en fût de chêne pour la seconde. Une dernière cuvée assemblant syrah et gamay



complète le tableau. Outre des visites et dégustations, le chai propose des ateliers œnologiques (vinification, assemblage...).