

## Saint-Péray

# Une appellation en pleine effervescence

**Ce week-end se tiendra à Saint-Péray la traditionnelle fête des vins et du jumelage et son incontournable marché aux vins. L'occasion d'aller à la rencontre de deux jeunes vignerons de l'appellation, Rémy Nodin et Johann Michel.**

**D**epuis le printemps dernier, l'appellation Saint-Péray s'affiche sous un « nouveau visage ». Nouveau logo, nouvelle plaquette et nouveau site Internet illustrent depuis quelques mois la bonne dynamique de l'appellation. Deux jeunes vignerons du cru nous confirment cette impression.

### Rémy Nodin, deux millésimes remarquables

Rémy Nodin est extrêmement jeune, 24 ans, mais déjà, il a à son actif deux millésimes remarquables par la revue du vin de France. En 2008, son BTS viti-œno en poche, le jeune vigneron reprend une première parcelle de 8 000 m<sup>2</sup> en saint-péray jusqu'alors exploitée par son frère, apporteur à la cave coopérative de Tain l'Hermitage. Avec un statut de cotisant solidaire pour cette vendange, il se lance dans un premier essai de vinification. Le millésime est difficile et le rendement faible. Mais la cuvée, un vin blanc tranquille, totalement confidentielle en volumes, est remarquée par les journalistes de la revue du vin de France (RVF) à l'occasion d'une dégustation en février 2009. Le millésime 2008 de Rémy Nodin est présenté comme « promoteur » dans un dossier spécial saint-péray qui sort en juillet 2009. Quelques mois plus tard, les 1 600 bouteilles de ce premier millésime sont vendues. Et

le millésime 2009 qui sortira en novembre prochain devrait suivre le même chemin, puisque RVF l'a de nouveau encensé dans son spécial millésime de juin dernier, le classant parmi les « réussites exceptionnelles ».

En mars de cette année, Rémy Nodin s'est installé agriculteur et a bénéficié de la dotation jeune agriculteur. En attendant de pouvoir récupérer, dans trois ans, 3 ha supplémentaires en saint-péray exploités par son frère, le jeune viticulteur a consacré l'essentiel de son investissement d'installation à l'achat d'une parcelle de 1,5 ha de croze-hermitage. Il poursuit aussi l'aménagement de sa cave et a pu bénéficier d'une subvention européenne pour s'équiper en matériel œnologique (pressoir, cuves, pompe...). Il dispose aujourd'hui de quatre cuves de 25 hl pour le croze-hermitage et de quatre cuves de 18 hl pour le blanc, soit un potentiel de vinification de 172 hl.

### Johann Michel, séduit par l'appellation

Toujours à Saint-Péray, mais de l'autre côté de la montagne de Crussol, Johann Michel restaure depuis deux ans une ancienne bâtisse, où il a déjà installé son caveau pour la vente et son matériel de vinification. Le jeune vigneron, qui travaille avec son épouse Emmanuelle, se dit « autodidacte ». Il a démarré son pre-



**Johann Michel et son épouse Emmanuelle sont désormais installés à Saint-Péray dans une ancienne bâtisse qu'ils restaurent.**

mier millésime en 1997, en appellation cornas sur des terres de son grand-père. Aujourd'hui, il exploite 2,5 ha en cornas et a planté progressivement des vignes en saint-péray<sup>1</sup>. De 0,41 ha aujourd'hui, il se donne pour objectif d'atteindre les 2 ha. Mais, comme tout jeune vigneron de l'appellation, il est confronté à la réalité de la pression foncière sur l'aire d'appellation. « Le développement urbain a grignoté le foncier des jolis coteaux et nous sommes aussi limités dans nos plantations par la présence d'une zone Natura 2000 ». Malgré ces difficultés, Johann Michel est très enthousiaste quand il parle de l'appellation saint-péray. « C'est une appellation qui peut sembler confidentielle, mais on sent un véritable potentiel. On est sur un terroir de granit un peu froid qu'on ne trouve pas ailleurs. » Si le jeune vigneron souligne en souriant que Robert Parker surnomme le saint-péray tranquille « le petit chablis de la vallée du Rhône », il n'oublie pas que l'appellation doit pour beaucoup sa renommée aux vins effervescents. Tout comme Rémy Nodin, il souhaiterait un jour pouvoir s'essayer aux vins pétillants. « Mais, précise Rémy Nodin, il faut maîtriser à la fois le savoir-faire et disposer du matériel spécifique pour l'encapsulage et le dégorgeage ». Pourtant,

« faire un jour du saint-péray mousseux serait bien sûr un aboutissement » confie le tout jeune viticulteur.

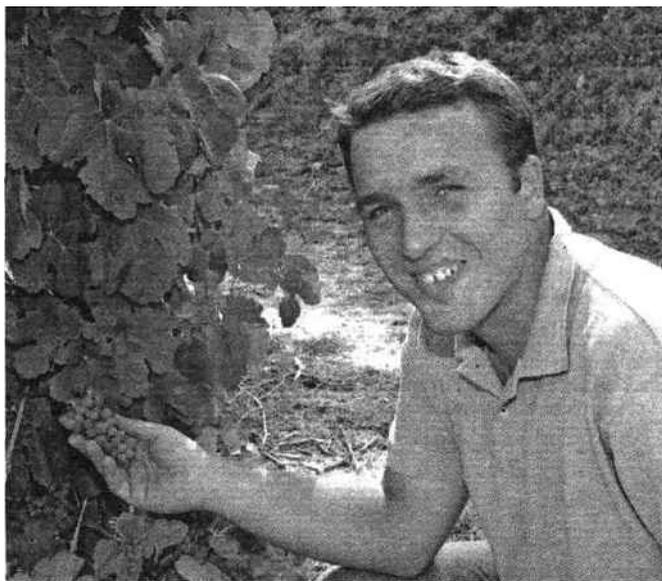
Avec deux événements annuels, printemps du saint-péray pour les professionnels du vin et de la table et, ce week-end, le marché des vins organisé par la confrérie<sup>2</sup>, l'appellation saint-péray bouge. Ses jeunes vignerons vous accueilleront aux côtés des organisateurs sur le marché aux vins. L'occasion de partager un bon moment entre amis à la découverte des vins locaux.

**S. Sabot ■**

Renseignements : office de tourisme de Saint-Péray 04 75 40 46 75 ou sur [www.rhone-crussol-tourisme.com](http://www.rhone-crussol-tourisme.com)

<sup>1</sup> sa production approche les 20 000 bouteilles, dont 5 000 bouteilles en vins sans IG (cuvée « grain noir » à base de syrah et cuvée « grain doré » assemblage de chardonnay et 10 % de viognier), 13 000 en cornas et 1 500 en saint-péray. Son objectif est d'atteindre un vignoble de 5 ha en cornas, 2 ha en saint-péray, 1 ha en saint-joseph et 1 ha hors appellation.

<sup>2</sup> A l'occasion de la fête des vins et du jumelage organisée par l'office municipal des actions culturelles de Saint-Péray.



**A tout juste 24 ans, Rémy Nodin est un passionné de l'appellation saint-péray.**