

Les Wineries du Rhône

Xavier Vins



PORTRAIT —

UN PRODUCTEUR DANS LE VENT

Que ce soit pour ses vins, où il estime nécessaire d'intervenir de moins en moins, ou pour ses engagements, Xavier Vignon a du souffle.

Xavier Vignon est un chat à trois vies. La première, c'est celle d'œnologue conseil. Une activité qu'il poursuit en voyageant beaucoup moins, crise sanitaire oblige et en se demandant du coup comment la pratiquer en restant chez lui. La seconde, c'est le négociant. Xavier Vins s'est bien développé, porté par sa passion et sa profonde connaissance de la Vallée du Rhône. La troisième, c'est le vigneron. Vignon, vigneron, c'était écrit. Cette nouvelle page l'enracine dans ses dentelles qu'il adore et où il a pu acheter des terres. Mais cela ne suffit pas à cet arrière, arrière petit fils de compagnons du devoir tailleurs de pierre. Ce qu'il souhaite, maintenant, à la cinquantaine sonnée, c'est réussir sa vie. Faire passer des messages, s'engager, transmettre.

Esprit Français

Le nom claque. Suffisamment fort pour essayer de rassembler. Réunir autour du vin des gens qui ne viendraient pas que du vin. Faire quelque chose. « On a besoin d'un changement de cap. De faire un pas en arrière. De revenir à une méthode ancestrale avec des raisins sélectionnés dans une philosophie très environnementale. Pour défendre un savoir vivre, un savoir être, un savoir faire. Dans le phyto, nous sommes allés d'un extrême à l'autre en se rapprochant d'une barrière qu'il ne faut pas franchir. Si l'on continue à

vivre et à consommer comme avant, ce ne sera pas viable à long terme. On a une responsabilité, on doit transmettre. Il n'y a pas que les animaux qui disparaissent, il y a aussi des connaissances, des traditions, des usages ». L'Esprit Français, c'est une association, en attendant la fondation, ouverte et à l'écoute. C'est aussi une gamme déployée autour d'une belle bouteille qui veut porter les valeurs de la République.

Autre engagement de Xavier, la mer. Il a lancé Une bouteille à la mer, une cuvée dont les bénéfices sont reversés à la Fondation de la Mer, laquelle a choisi d'aider l'association de Samuel Le Bihan qui récupère les plastiques sur les plages. Pour cela, il s'est rapproché d'Alexia Barrier, la navigatrice qui vient de boucler son Vendée Globe 2020. Et confié l'étiquette à Nicolas Vial, un artiste qui a créé une illustration un peu sombre qui dit des choses sur l'état de la mer et du monde.

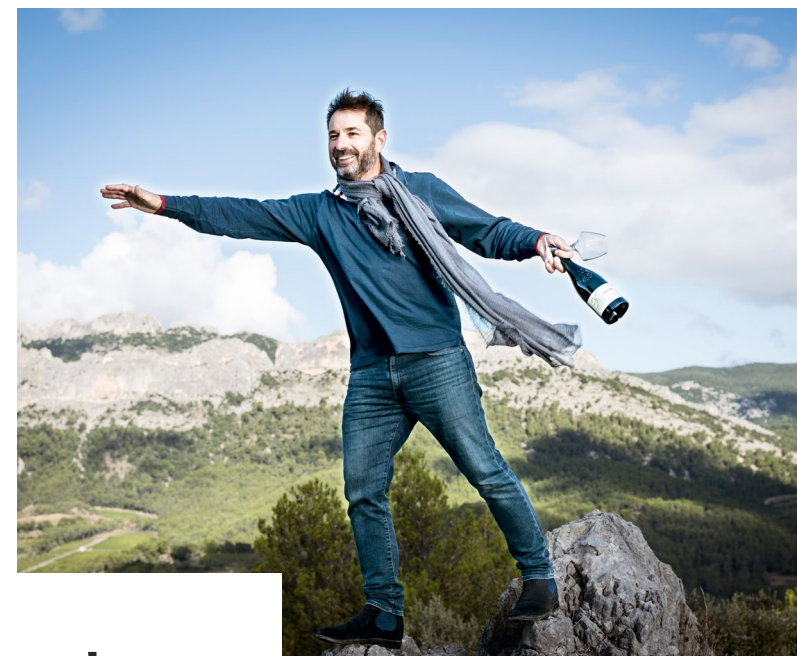
Neutre pour préserver

Pour Xavier, les choses sont claires, nous sommes passés dans un autre monde. Le réchauffement climatique a changé la donne. Là où l'on tremblait devant 13° d'alcool, on doit faire aujourd'hui avec 15 ou 16°. Le bon côté de la chose, c'est que l'on travaille avec des raisins mûrs où le fruit est très expressif. « Ici, en Vallée du Rhône, nous avons 25 cépages au bas mot. Tous ces cépages s'expriment d'autant mieux qu'ils peuvent mûrir plus facilement. On a vu se développer des jus de fruit tellement extraordinaires que je me suis dit de quel droit veut-on aromatiser tout ça ? On n'en a plus besoin. On doit lutter pour la préservation ». Et pour préserver ce que la nature nous donne, il n'a rien trouvé de mieux que le verre. Tous les contenants : bois, béton, céramique, inox, ont un impact organoleptique, changent l'essence du vin. Tous, sauf le verre qui est neutre. Il vinifie donc dans des bouteilles géantes, des Wine Globe, qu'il a contribué à mettre au point. Xavier n'a rien trouvé de mieux pour ne pas changer quoi que ce soit au vin.

**Xavier Vignon s'est
fixé dans les Dentelles
de Montmirail**



**Maison créée en
octobre 1998**
15 salariés
CA 2020 : 7,5 m€
dont export : 70%



« Quand c'est très bon, il n'y a pas beaucoup d'œnologie à faire »

Future cave

C'est un aboutissement qui va permettre de mettre en application tout ce qu'il souhaite faire. Une cave sans plastique où il vinifiera dans du verre borosilicate. C'est pour cela qu'il l'appelle Vinarium. Ni château, ni domaine. Le vin dans le verre. De la transparence dans tout. Il réfléchit à un bâtiment énergie passive. Un bâtiment d'avenir autour de la gestion de l'eau, de l'électricité. On y travaillera avec des méthodes physiques comme le froid naturel apporté par un puits canadien. Si tout va bien, le Vinarium sera opérationnel pour les vendanges 2025.



Xavier Vins

1901, route de Sorgues 84230 Châteauneuf-du-Pape

contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr