

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2022

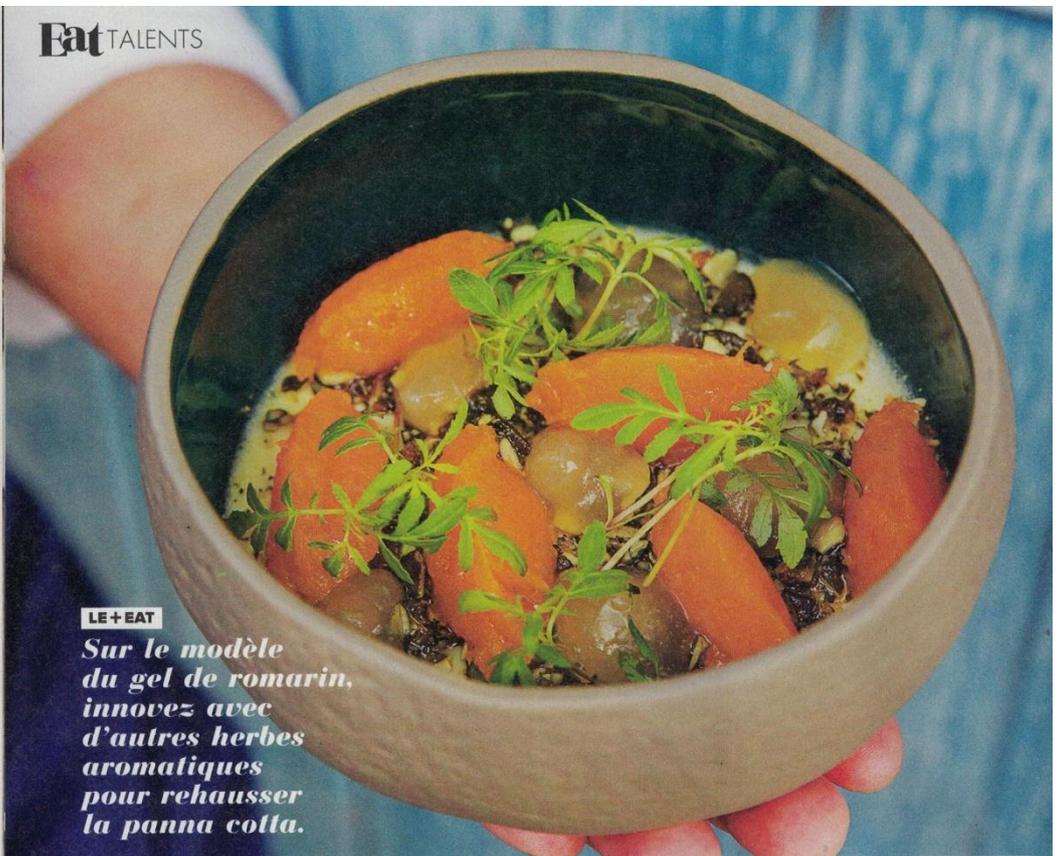


Elle à Table – Tanin

La Revue des Vins de France



Eat TALENTS



LE + EAT

Sur le modèle du gel de romarin, innovez avec d'autres herbes aromatiques pour rehausser la panna cotta.

PANNA COTTA À L'HUILE D'OLIVE, BUTTERNUT ET GEL DE ROMARIN (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Infusion : 20 mn ♦ Repos : 2 h ♦ Cuisson : 1 h 30 mn

Pour la butternut au caramel ♦ 1 petite butternut ♦ 100 g de sucre ♦ 50 g de beurre ♦ 75 g de crème Pour le gel de romarin ♦ 10 g de sucre ♦ 1 branche de romarin ♦ 3 g d'agar-agar ♦ 1 c. à soupe de jus de citron Pour la panna cotta ♦ 200 g de crème entière à 35 % MG ♦ 25 g de sucre ♦ 5 cl de lait ♦ 3 g de gélatine en feuilles ♦ 3 cl d'huile d'olive Pour servir ♦ graines de courge

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Emballez la butternut dans du papier aluminium et enfournez la courge 1 h 30. Laissez refroidir, puis ouvrez-la et récupérez la pulpe.

2. Pendant ce temps, dans une casserole, réalisez un caramel en mélangeant le sucre avec le beurre et la crème. Laissez bouillir quelques minutes pour obtenir une consistance homogène. Quand la pulpe de butternut et le caramel ont refroidi, mélangez-les.

3. Préparez le gel : dans une casserole, faites bouillir 20 cl d'eau avec le sucre, ôtez du feu et laissez infuser le romarin 20 mn dans le sirop. Enlevez le romarin et faites

bouillir l'infusion. Ajoutez alors l'agar-agar et laissez bouillir à nouveau en fouettant 2 mn maximum, versez le jus de citron à la fin. Transférez dans un bol et réservez au frais. Quand la préparation est solide, mixez au blender avec quelques gouttes d'eau pour obtenir un gel bien lisse.

4. Pour la panna cotta : laissez ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Versez la crème, le lait et le sucre dans une casserole et laissez frémir. Dès le début de l'ébullition, ôtez la casserole du feu et ajoutez la gélatine bien égouttée entre vos mains. Versez l'huile d'olive et fouettez

pour obtenir une consistance homogène. **5.** Déposez 1 c. à soupe de butternut caramélisée dans quatre coupelles et aplatissez-la légèrement. Remuez bien la panna cotta et versez-la délicatement sur la butternut. Réservez au réfrigérateur 2 h pour laisser prendre la gélatine. Avec le reste de butternut, formez des quenelles et posez-les sur la panna cotta prise, parsemez de quelques graines de courge concassées et déposez quelques points de gel de romarin.

† Montlouis-sur-Loire, Le Rocher des Violettes, Le Grand Poirier 2020, moelleux.



Une fine connaissance tourangelle du cépage nous entraîne dans un tour d'horizon des nouvelles tendances.

AUTEUR : MATHILDE LEFÈVRE - PHOTOGRAPHE : JEAN YVES BARDIN

Inventer demain, ce n'est pas nécessairement écrire sur une page blanche. En témoigne par exemple Arnaud Lambert à la Coulée de Saint-Cyr, en Saumur. Accumulant l'expérience, apprenant à mieux aimer ses sols, il est, d'année en année, passé d'une version musclée du chenin à une autre en robe de soirée.

Demain, en Loire, c'est encore et toujours accueillir les envies de ceux qui viennent d'ailleurs. Comme ce vin orange géorgien chez Clémence et Xavier Weisskopf, au *Domaine le Rocher des violettes* à Montlouis. Arrivés en 2005, ils tentent de nouvelles expériences, revenant à des techniques ancestrales, telle la macération des blancs. Une surprise en dégustation : des notes de noix puissantes, de délicats arômes de jus de pomme sucré et de pamplemousse, puis, en bouche de jolis amers et un fruit bien mûr. Un autre accent donné à notre « ch'nin ».

Beaucoup plus classique en apparence, Brendan Stater-West, natif de l'Oregon, fait monter le niveau à Saumur. Ses chenins de la veine calcaire des Chapaudaises ne sont rien d'autre que des « petits Brézé ». Débarqué en 2011, l'Américain est le poulain de Romain Guiberteau, une des pointures de l'appellation star de l'Anjou blanc. Il est question de pureté, d'élégance, de complexité aussi : granny-smith, melon, poivre, la bouche est tenue par une acidité salivante qui vous murmure à l'oreille « ressers-toi un verre ! »

Plus propre, plus libre

Forcément, le chenin de demain sera encore davantage biologique, biodynamique, nature. Frantz Saumon, à Montlouis, est depuis longtemps passé maître en la matière. Plantées dans les calcaires et les silex, les vignes de sa cuvée *Minéral+* ont quarante ans. Des

Clémence et Xavier Weiskopf « Il faut de l'entêtement pour réussir! »

Ce couple de jeunes vignerons s'est installé au Rocher des Violettes, en appellation Montlouis-sur-Loire en 2005. Partis de rien, mais avec la foi chevillée au corps, ils ont défié le gel, surmonté un à un les problèmes de trésorerie, de matériel pour élaborer parmi les plus beaux chenins de l'appellation. Un témoignage rare de sincérité sur le métier de vigneron.

Propos recueillis par Alexis Goujard et Jérôme Baudouin, photos de Thierry Legay

Clémence et Xavier, vous êtes originaires de Picardie, comment êtes-vous venus au vin ?

Xavier Weiskopf : Tout a commencé de mon côté. Mon grand-père était chaudronnier et passionné de vin. Mais dans ma région natale, l'Oise, à défaut de raisins, il y avait des prunes et des poires qu'il distillait pour ses amis. Comme il était hémiplegique, c'est moi qui allais vider les cuves après la distillation quand j'étais enfant. Je devais avoir 7 ans. Puis à 15 ans, j'ai découvert l'élaboration de la bière. Après le bac, ne sachant pas trop quoi faire, j'ai passé un BTS Protection des cultures à Auxerre. C'est là que j'ai rencontré le cousin de Clémence. À l'époque, je vivais dans un petit appartement près de Chablais qui donnait sur les vignes. Vers le 15 septembre, à la nuit tombée, nous sommes allés ramasser des raisins dans les vignes pour vinifier notre premier vin, dans des seaux. Nous en avons produit soixante litres. C'était en 1997, j'avais 18 ans. Quelques années plus tard, j'ai décroché un second BTS, en Viticulture-œnologie à Beaune, avant d'être recruté par le château de Saint Cosme à Gigondas, chez Louis Barruol.

Clémence Weiskopf : C'est à ce moment-là que nous nous sommes rencontrés, c'était en 2002. Pour ma part, je débutais mes études et je ne me voyais pas suivre Xavier tout de suite. Il était très déterminé et voulait déjà s'installer et posséder son propre domaine.

Qu'est-ce qui vous a fait choisir la Touraine ?

X. W. : Financièrement je n'avais pas beaucoup le choix d'autant que je voulais élaborer des vins blancs. J'ai écarté le Languedoc, les vins y sont plus capiteux et ne me séduisaient pas. En revanche, dans la Loire, une région que je ne connaissais pas, le foncier était abordable. C'était plus facile

pour créer un domaine. J'ai alors sillonné l'Anjou, la Touraine, puis Montlouis-sur-Loire. C'est là qu'en 2004, j'ai découvert le vignoble de Michel Morin, à Saint-Martin-le-Beau, 6,8 hectares de vignes très peu entretenues avec des arbustes au milieu des parcelles, des chevreuils. La biodiversité était importante, je suis tombé sous le charme mais je ne mesurais pas le travail que j'allais devoir réaliser pour remettre en état ce vignoble. En fait, comme je n'avais travaillé qu'au chai à Saint Cosme, je ne me rendais pas compte de la tâche qui m'attendait. Avant de reprendre un domaine, il est important de bien estimer l'investissement financier et les coûts de restructuration d'un vignoble. Au fil des années, nous avons eu l'opportunité de nous agrandir en rachetant des vignes dans le même secteur.

Pour vous installer aviez-vous un peu d'argent de côté ?

X. W. : Quand j'étais salarié à Saint Cosme, je me suis débrouillé pour mettre tout ce que je pouvais de côté afin de prouver aux banques que j'étais sérieux. Pour faire des économies, d'octobre à février, je ne me chauffais pas et mangeais des châtaignes matin, midi et soir. Et sur 1 500 € de salaire, je parvenais à mettre 1 200 € de côté, après avoir payé mon loyer. Tout était calculé. Si bien qu'en trois ans, j'ai pu épargner 35 000 € pour décrocher un prêt.

Cet apport a-t-il été suffisant ?

X. W. : Oui, mais j'avais tout calculé au plus serré. En réalité, il y a plein de frais annexes que l'on oublie de prendre en compte. L'achat du vignoble, du matériel pour la vigne, comme le tracteur et les charrues, le pulvérisateur, du matériel de chai, tels les cuves, le pressoir et la pompe, et du petit matériel, comme les

Clémence Weiskopf est née le 19 mars 1985 à Saint-Quentin et Xavier Weiskopf le 27 mars 1979 à Beauvais. Clémence a suivi des études de communication. Xavier, lui, a obtenu un BTS Viti-œno à Beaune, puis a travaillé au château de Saint Cosme, à Gigondas. À l'âge de 25 ans, il s'installe au Rocher des Violettes, en AOP Montlouis-sur-Loire. Clémence le rejoint sur le domaine deux ans plus tard. Leurs plus belles émotions : Vin de France Les Noëls de Montbenault 2015 de Richard Leroy, cahors Amphore 2017 de Fabien Jouvès, gigondas Valbelle 1998 de château Saint Cosme, saumur-champigny Le Bourg 1996 du Clos Rougeard.

seaux à vendange, les sécateurs. Au total, cela nous a coûté 280 000 €. Aussi, je suis devenu le roi du Bon Coin pour dénicher du matériel d'occasion ! Cela nous a permis de réaliser d'importantes économies. Enfin, nous avons pu décrocher ce premier prêt grâce à Louis Barruol, du château de Saint Cosme, qui s'est porté garant pour nous. Il nous a aussi beaucoup aidés commercialement. Tout comme le Crédit Agricole qui nous a fait confiance. Notre conseillère est la première à nous appeler lorsque les vignes ont gelé et à nous encourager. Elle nous a apporté le café lors du gel du printemps dernier.

C. W. : Tandis que je terminais mes études en Picardie, Xavier a vécu pendant deux ans dans le chai qu'il louait à Amboise. Une pièce troglodyte, sans porte ni fenêtre. Je venais tous les quinze jours, je remplissais le réfrigérateur. C'était très précaire. Mais on avait la plus grande douche du monde ! Après mes études, quand je suis arrivée à Amboise, j'ai décroché des petits boulots pour faire bouillir la marmite. Xavier ne s'est pas versé de salaire de 2005 à 2010. Et au bout de deux ans, je l'ai convaincu de chercher un autre endroit pour vivre !

L'engouement pour Montlouis était-il le même à l'époque ?

X. W. : Il était encore plus important à l'époque, car il y avait toute une dynamique grâce à des *leaders* comme François Chidaine ou Jacky Blot. Et les épisodes de gel n'avaient pas encore freiné les installations. Sur les treize vigneronnes venues s'installer au milieu des années 2000, nous ne sommes plus que deux aujourd'hui. Nous avons vu des couples sombrer, certains perdre tout l'argent qu'ils avaient investi dans leur vignoble. Si vous n'avez pas des partenaires financiers fidèles ni un bon réseau commercial, cela peut être très dur.

« Je suis devenu le roi du Bon Coin pour dénicher du matériel d'occasion »

Vous êtes débrouillard, vous avez creusé votre cave vous-même avec un tunnelier. Est-ce un plus pour un jeune vigneron ?

C. W. : C'est primordial. Xavier est très bricoleur. Mécanicien, il est tout le temps en train de réparer. Il fabrique lui-même ses outils.

X. W. : J'échange beaucoup avec Damien Delecheneau de La Grange Tiphaine, c'est l'un

de mes plus proches amis. Ensemble, nous réfléchissons sans cesse à améliorer notre outil de production.

Vous disiez que sur les treize vigneronnes installés en même temps que vous, vous n'êtes plus que deux. Que leur a-t-il manqué par rapport à vous ?

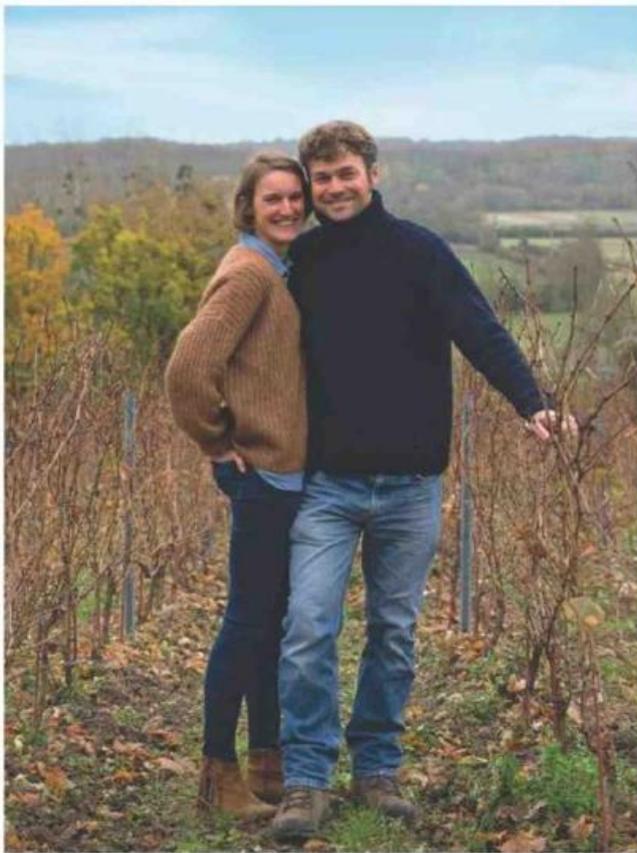
C. W. : Clairement, c'est la capacité de travail et l'entêtement. Sur ce point, le fait d'avoir acheté un vignoble que nous avons dû entièrement restructurer nous a finalement aidés. J'en pleurais certains jours dans mes vignes, mais je me suis accroché et je suis plutôt fier du chemin parcouru. L'agriculture est un métier ingrat. Lorsque je me suis installé, il n'y a eu aucune opposition de la part des autres vigneronnes parce que je n'étais pas issu du monde viticole et que je pouvais faire faillite à tout moment. Ce que les voisins regardaient, c'étaient les vignes qu'ils pourraient récupérer si je coulais. Aujourd'hui, j'ai fait mes preuves et leur regard a changé.

Y a-t-il eu des moments où vous avez envisagé de renoncer, notamment après les épisodes de gel ?

X. W. : Cela a été limite en 2013, nous avons perdu toute la récolte 2012 et la moitié de la vendange 2013. Ce millésime a été un traumatisme. Nous nous sommes refermés sur nous-mêmes au point de ne pas participer au Salon des vins de Loire



Dans leur maison restaurée, les Weisskopf mesurent le chemin parcouru. Xavier ne dort plus dans son chai à Amboise !



Depuis 2010, Clémence et Xavier font tout à deux... et ça marche!

l'année suivante. Cela nous a fait perdre beaucoup de clients.

C. W. : Heureusement, nous avons un excellent agent commercial, Cyril Cabriot, qui nous suit sur tous les millésimes depuis dix-sept ans. C'est un partenaire important.

Comment se prépare-t-on aux épisodes de gel successifs que vous avez connus ?

X. W. : Nous avons subi notre premier gel, léger, en 2009. Et compte tenu de notre maîtrise actuelle, on aurait pu l'éviter. Nous avons aussi connu celui, sévère, de 2012, puis de 2013. En 2014, les vignes ont gelé sur deux hectares. Je crois que nous avons été les seuls à faire une déclaration de gel de tout le Val de Loire. Là, j'ai compris que nous étions sur un terroir gélif. En 2016, nous avons essuyé deux épisodes de gel successifs. Rebelote en 2017, l'appellation a fait appel à des hélicoptères pour en limiter l'impact en brassant l'air dans les vignes. En 2019, nous avons installé nos premières tours antigel. Mais nous n'avions pas eu le temps de prévenir les voisins et elles ont été sabotées dans la nuit. Il faut

« Nous avons réussi à optimiser notre outil de travail »

dire qu'elles font un bruit épouvantable. Et à deux heures du matin, je comprends que cela ait pu agacer les voisins. Enfin, cette année, nouveau gel sévère, mais grâce à nos tours antigel et aux bougies, nous avons presque sauvé notre récolte. Nous sommes vraiment allés la chercher avec nos tripes.

D'ailleurs, on observe que depuis votre installation, votre objectif est d'optimiser votre vignoble.

X. W. : Oui, à force d'expérience, nous nous sommes aperçus que le fait d'avoir toutes nos parcelles dans le même secteur permettait des gains de temps de travail, l'équipe n'a pas à se

Grand entretien

Clémence et Xavier Weisskopf

déplacer sans cesse, mais aussi de mieux se protéger contre le gel. Nos trois éoliennes rayonnent sur presque tout notre vignoble. Le problème avec le gel et les accidents climatiques, c'est que nous n'avons pas de vision à long terme. C'est pour cela que nous stockons beaucoup de vin pour étaler les ventes dans le temps. C'est notre assurance gel. Aujourd'hui, nous avons environ l'équivalent de trois années de récolte en cave. Car il ne faut pas oublier que les assurances gel sont très chères, et qu'en agriculture biologique, comme les risques sont plus élevés, elles sont 30 % plus onéreuses. Mis bout à bout, le gel nous coûte très cher. Grâce à tout ce travail de fond, nous sommes rentables aujourd'hui, mais les problèmes ont changé d'échelle. Au début, nous avions des problèmes de dommages et d'investissements à 1 000 €, puis à 10 000 € et à présent lorsque l'on perd une récolte, c'est un problème à 300 000 €.

C. W. : En même temps, nous n'oublions pas d'où nous venons. Et lorsqu'un vendangeur perd un sévateur ou qu'il jette un seau, cela nous fait toujours mal, car nous savons précisément ce que cela nous a coûté.

X. W. : Aujourd'hui, quand des jeunes viennent nous questionner sur une éventuelle installation, nous leur brossons un tableau plutôt noir. Cela leur rendra plus service que de les faire rêver. C'est vrai que lorsque quelqu'un arrive ici, il découvre une maison restaurée, un beau chai, mais nous avons fait beaucoup de choses par nous-mêmes, comme les murs en pierre ou creuser la cave dans le tuffeau.

C. W. : Dans tous nos projets, nous nous posons la question de savoir comment le faire nous-mêmes sans dépenser d'argent.

Clémence, vous travaillez à plein temps aujourd'hui au domaine. Quelles sont vos fonctions ?

C. W. : Je suis arrivée en 2010 à plein temps pour reprendre toute la partie commerciale et administrative, ainsi que les préparations de commandes. Et pendant la récolte je gère les équipes de vendangeurs. Nous sommes un binôme assez complémentaire.

X. W. : Clémence est bien plus douée que moi pour gérer le personnel (rires). Toutes les décisions nous les prenons ensemble, mais nous gardons chacun nos compétences, cela permet de se préserver. C'est important dans le couple.

Depuis dix-sept ans que vous êtes installés, qu'est-ce qui vous fait vibrer dans ce métier de vigneron ?

X. W. : Quand, dans un restaurant à New York, je découvre que mon vin, ou celui d'un collègue, est servi à des clients, c'est une vraie satisfaction. Et si ce vin donne le sourire, c'est encore plus grisant. Ou quand nous nous promenons dans les vignes avec les enfants. Mais aussi le plaisir d'échanger avec les stagiaires. L'idée de transmettre à quelqu'un de passionné, c'est inestimable. Peu de produits comme le vin sont capables de procurer de tels plaisirs.

C. W. : Il y a aussi le plaisir de contempler ce que nous avons construit et de voir où nous en sommes aujourd'hui. C'est du bonheur et de la joie. Cela nous renforce dans nos convictions de poursuivre ce travail, de le faire ensemble, de se fixer de nouveaux défis chaque année. Et pour finir, il y a les rencontres avec les amateurs, les autres vignerons. ●