

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2016

La Revue du Vin de France

Le Point



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

BANC D'ESSAI
DES MINI-CAVES
À PARTIR DE 300 €

NOUVELLE FORMULE
+ d'actualités
+ de rubriques
+ grand format

MICHEL CHAPOUTIER
« La France a soif de vins de comptoir »

Pastis Ouzo Absinthe
Notre palmarès des anisés

Juppé et Hollande : rivalité à la Cité du Vin

10 000 vins dégustés
1600 vins retenus

LES MEILLEURS VINS DE L'ANNÉE
SPECIAL MILLÉSIME 2015
LES FLACONS À ACHETER EN PRIORITÉ

ENQUÊTE
Vignobles et centrales nucléaires cohabitent sous haute tension

DOMAINE DE LA BÉGUDE 2015 LA BRULADE
DOMAINE GAUBY 2015
CHATEAU Montus 2015

16,5-17,5

LE ROCHER DES VIOLETTES

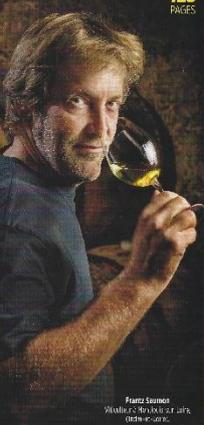
Touche Mitaine. Nuancé, mûr et frais, ce vin associe profondeur de saveurs, densité et allonge avec un caractère un peu austère. 13 €

Spécial vins

161 grandes bouteilles à moins de 10 euros
509 vins sélectionnés
13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

LE GUIDE COMPLET PAR TRANCHES DE PRIX



Franck Saunier
Viticulteur à Montlouis sur Loire
100% - 4007

SPECIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

125 PAGES

SPECIAL VINS LOIRE

■ ■ ■ elle a longtemps vécu entre un petit commerce local pour le vin jusqu'à être achetée par un grand groupe. Mais elle n'a pas été achetée par un grand groupe. Elle a été achetée par un grand groupe. Elle a été achetée par un grand groupe.



Xavier Weisskopf
Le Rocher des violettes

« Je faisais des vinifications dans ma baignoire »

Le vin originaire de Beauvais, dans l'Oise. Mon nom est d'origine allemande. Mon grand père a été professeur lors de la Seconde Guerre mondiale. Il a rencontré ma grand-mère et s'est marié. Il était très apprécié. C'était quelqu'un. D'ailleurs, il semble qu'il était du bon côté. Il y avait beaucoup de monde à son enterrement. J'ai fait mes études dans l'Oise, dans un lycée agricole. Ma mère était infirmière et ses parents avaient une ferme où j'ai passé toute mon enfance. Tout le reste me passait au-dessus. J'ai fait un bac agricole et à la sortie j'ai fait plus d'un an à l'armée. En province dans des cultures au Nord de la France, à côté de Châlons. Au bout de deux ans, je faisais des vinifications dans ma baignoire. C'était en 1988, je remplissais mes pulvérisateurs, des espèces de vendanges, et je travaillais jusqu'à la baignoire. J'ai acheté un petit lit chez les caristes à côté du dale de l'abbé Deschamps et j'ai fait un BTS viticole à Beauvais. J'ai passé mon enfance à l'école de la cuisine et pour le BTS j'ai fait quatre ans. J'ai passé mon enfance à l'école de la cuisine et pour le BTS j'ai fait quatre ans. J'ai passé mon enfance à l'école de la cuisine et pour le BTS j'ai fait quatre ans.

170 | 8 septembre 2016 | Le Point | 2196

LES DOSSIERS DE LA RVF

LA LOIRE, VICINOLE FRATERNITÉ

« Je suis et deviendrai vigneron par passion et avec cet âge ça fait plus que je ne pense que j'aurais pu le faire. Je suis et deviendrai vigneron par passion et avec cet âge ça fait plus que je ne pense que j'aurais pu le faire.

Des pays riches et de plus en plus riches. Le vignoble français est le 21^e hectare de vignoble à l'échelle mondiale (il est classé depuis 2013), vendange manuellement, vitale en jappes collées avec ces femmes indignes et d'être contacté par un employeur.

Puis de temps après leur installation, le travail de l'homme de la terre a été transformé de haut en haut. Dans les années, les techniques vigneronnes de Sarcelles, les contacts. « Il ne faut pas être à nous parler en matière de travail mais en matière de contacts. Il ne faut pas être à nous parler en matière de travail mais en matière de contacts.

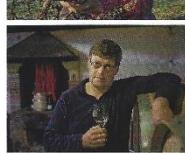
Adopter la bonne stratégie dès le départ. Succès collige. Faut-il être dans de nombreux lieux ou les « doubles collés » un peu partout qui sont liés au travail qui les fait vivre tout au long de la saison.

De nombreux vignerons n'ont pas pu se démocratiser comme il leur était venu à l'esprit de venir avec de leur rendement et une identité forte en vin de France, ou d'être, à la fin de la saison, de venir avec de leur rendement et une identité forte en vin de France, ou d'être, à la fin de la saison, de venir avec de leur rendement et une identité forte en vin de France.



Mark Angeli
de l'été
Richard Leroy
partenaire
qui aime
vignerons.

« NOUS VIVONS UN ÂGE D'OR. LA LOIRE EST TRÈS RICHE DE TERROIRS, C'EST ENCORE UN EL DORADO »
Richard Leroy



au château Souchères, à Sancerre, a commencé à organiser vigneronnes. « C'est le meilleur moyen de développer professionnellement nos vignobles. L'année dernière, il y avait 100 vignerons par hectare de la Loire, explique Mark Angeli.

Les microdomaines à la mode. Pour éviter les déconvenues, Mark Angeli, Richard Leroy et quelques autres ont créé l'association vigneronne Bio Renaissance des Appellations d'Origine Protégées de la Loire. L'association a pour but de promouvoir les vins biologiques et de faire connaître les vins de France.

Plus les vignerons s'organisent, plus les vignerons s'organisent. Plus les vignerons s'organisent, plus les vignerons s'organisent. Plus les vignerons s'organisent, plus les vignerons s'organisent.



Richard Leroy et Mark Angeli
à la fin de la saison
de vendanges