

On est #Bordeauxlocal Et vous ?



Aujourd'hui, nous brossons le portrait d'un(e) caviste et d'un(e) vigneron(ne) ou d'un(e) négociant(e) de la région bordelaise, engagés dans le mouvement **#Bordeauxlocal**, qui participent à **Bordeaux Fête le Vin chez les cavistes, du 15 au 25 juin**, coconstruit par l'Interprofession des Vins de Bordeaux (CIVB), l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole. **Rencontre.**

« J'ai commencé dans le vin en production il y a vingt ans, raconte Léniaïc Tevelle, le fondateur de La Cave Utile en Ville (CUV). Déjà, on me disait que je parlais trop », s'amuse-t-il. Pour assouvir sa soif d'échanges, ce passionné opte pour le commerce du vin au Royaume-Uni puis à Paris, avant de revenir au berceau. Avec l'envie de faire ses propres choix, il ouvre en 2011 sa première CUV place du Maucaillou, à Saint-Michel. Une recette de caviste urbain qui prend si bien que, depuis ces prémices, en association avec son complice Vincent Debien, la CUV « a fait des petits », avec quatre points de vente supplémentaires à Nansouty, Talence, Saint-Seurin, et une cave-bar à vin dans La Boca Foodcourt, quai de Paludate.

CAVISTE ENGAGÉ

« Caviste généraliste engagé », la CUV a fondé son succès sur « un esprit sympathique, convivial, décontracté et fédérateur », prenant appui sur une

« Pour moi, Lucie Mançais est une étoile montante rock'n'roll, une égérie ! »
Léniaïc Tevelle

« responsables et accessibles », pesant pour un tiers de l'offre. Parmi ces pépites, le caviste a eu un coup de cœur pour la personnalité et les vins de Lucie Mançais, jeune vigneronne médocaine du Château Bois de la Gravette, croisée en 2021 sur le marché de Saint-Médard-en-Jalles. « Elle m'a fait déguster ses rouges, je les ai adorés, ils mêlent à merveille vent de fraîcheur et codes classiques du Médoc », décrit-il. Dès que j'ai proposé sa cuvée « La Première Fois » à la cave, il y a eu une accroche immédiate avec la clientèle. Et, depuis, c'est devenu un incontournable. »

VIGNERONNE EN HERBE

« Alors même qu'il y a des vignes dans ma famille et que mon père est du métier, devenir vigneronne ne m'avait jamais effleurée », confesse Lucie Mançais. Jamais, jusqu'à ce jour de 2017 où elle plaque ses études de sport à Font-Romeu, animée par « l'envie de rentrer chez moi, de travailler dans la nature, d'être libre, sans patron », explique-t-elle. Bac pro viticulture-œnologie en poche, elle reprend en 2020 des vignes de merlot et cabernet sauvignon possédées par ses grands-parents sur Moulis-en-Médoc (2 ha) et Listrac-Médoc (1,5 ha), complétées par un hectare en ferme à Listrac. « Tout naturellement » cultivé en agriculture biologique, le vignoble de Lucie Mançais sera intégralement certifié cette année, et elle étudie les possibilités pour aller un jour peut-être encore plus loin. Ravis de se lever chaque matin pour « travailler au contact de la nature », la jeune femme, qui, de ses propres dires, « aurait été fermière si elle n'avait pas été vigneronne », chérit ses vignes et la flore alentour, l'enrichissant de plantations variées (haies de noisetiers et arbres fruitiers, arbustes fourragers, jachères fleuries...), autant que ses neuf brebis et ses deux vaches. De sa

démarche engagée, naissent quatre cuvées rouges principales, et trois à six micro-cuvées selon les millésimes, toujours « des vins de plaisir accessibles, dans un style frais et fruité ».

À découvrir le 22 juin à la CUV Saint-Michel (17-20h), avant Aurélie Souchal du Domaine du Salut le 24 juin à la CUV Talence (17-20h), et au verre dans les bars à vin.

www.la-cuv.com
Facebook Château Bois de la Gravette

Bordeaux
fête le
Vin

22 - 25 juin
Sur les quais de Bordeaux
11h - 23h

Le Pass Dégustation
contient
11 dégustations,
un atelier à
L'École du Vin...

1200
vignerons et négociants
présents pour vous faire découvrir
leurs vins rouges, blancs, rosés
et crémants de Bordeaux.

Une offre de restauration
locale et engagée
(sourcing Nouvelle-Aquitaine,
veggie...)

Un événement certifié
Iso 20121 attestant
de son engagement durable.

À u tournant de la cinquantaine, Yannick Longépé a fait le choix d'un changement radical de vie. Celui de quitter les grandes villes, Paris puis Lyon, où il faisait carrière dans les arts graphiques et l'impression numérique grand format, pour l'air pur d'Arcachon. Dans sa deuxième vie, il dirigera La Cave des Darons, sa cave et bar à vin inaugurée le 1^{er} juin 2020, ainsi nommée « en hommage à Audiard, que j'affectionne, pour la signification argotique ancienne de ce mot, synonyme de chef de clan, patriarche, parrain, et pour montrer que c'est un lieu fait pour les bons vivants, où on ne se prend pas au sérieux », explique le caviste.

TRÈS BORDEAUX, TRÈS BIO

Dans cette station balnéaire, « locaux comme touristes sont demandeurs de Bordeaux », constate le caviste, qui y consacre un tiers de son offre d'un millier de références. « Je suis très sensible aux vins engagés, précise-t-il. Non seulement c'est plus écologique, logique et naturel, mais ces méthodes culturelles sont aussi à l'origine de vins plus authentiques et représentatifs du terroir, avec un effet millésime plus net », selon lui. Parmi ces talents, le caviste a eu un coup de cœur pour le Château Haut-Terrier, découvert chez une consœur du Moulleau. « Je suis ravi de mettre à l'honneur le Blayais, un terroir qui propose de jolis flacons aux beaux rapports qualité-prix, comme ce domaine dirigé par un couple adorable, dont les vins sont excellents et bien positionnés en tarifs », détaille-t-il.

HAUT-TERRIER EN LUMIÈRE

« Née dans le vin, j'ai pris les rênes du Château Haut-Terrier aux côtés de mes parents en 2001, à l'âge de 26 ans, après avoir dirigé ma propre exploita-

tion », raconte Sandrine Denechaud. Aujourd'hui, elle veille avec son mari Jérôme Lafon sur 87 hectares, principalement plantés en cépages rouges

(avec une pincée de blanc), à l'origine d'une gamme de dix cuvées en deux couleurs en appellations Blaye Côtes de Bordeaux et Côtes de Bourg, allant de « vins de plaisir festifs à des cuvées plus sophistiquées à apprécier entre amis connaisseurs ». De longue date, la famille Denechaud met un point d'honneur à pratiquer une viticulture respectueuse, sous label Terra

Vitis depuis 2011 et Haute Valeur Environnementale de niveau 3 depuis 2019. « Nous effectuons un désherbage mécanique, utilisons principalement des produits biologiques ou de biocontrôle pour nos traitements, et limitons les sulfites dans les vins », expose Sandrine Denechaud. En plus de préserver la nature, les vigneronnes veillent aussi à accroître la biodiversité ambiante, déjà omniprésente grâce à de vastes champs et prairies et au voisinage de deux apiculteurs. De par la démarche Terra Vitis, le domaine a naturellement adopté une approche de gestion globale responsable, passant par exemple par « une politique de traçabilité et recyclage, le respect du voisinage avec une vigilance particulière aux nuisances sonores et aux traitements, ou une attention particulière au bien-être du personnel ».

Pour découvrir la belle palette de vins de Haut-Terrier, en intérieur ou sur le joli patio aux tonalités boisées, rendez-vous à La Cave des Darons le samedi 17 juin à 20 h. En plus des animations qu'il organise une à deux fois par mois, le caviste projette aussi de proposer bientôt des dégustations régulières mets-vins payantes mettant à l'honneur une région viticole.

www.lacavedesdarons.com
www.chateauhaut-terrier.com

Dès le 15 juin
Bordeaux
fête le
Vin

chez votre
caviste

Retrouvez la liste des 71 cavistes girondins participants
www.bordeaux.com/fr/caviste-bfv

