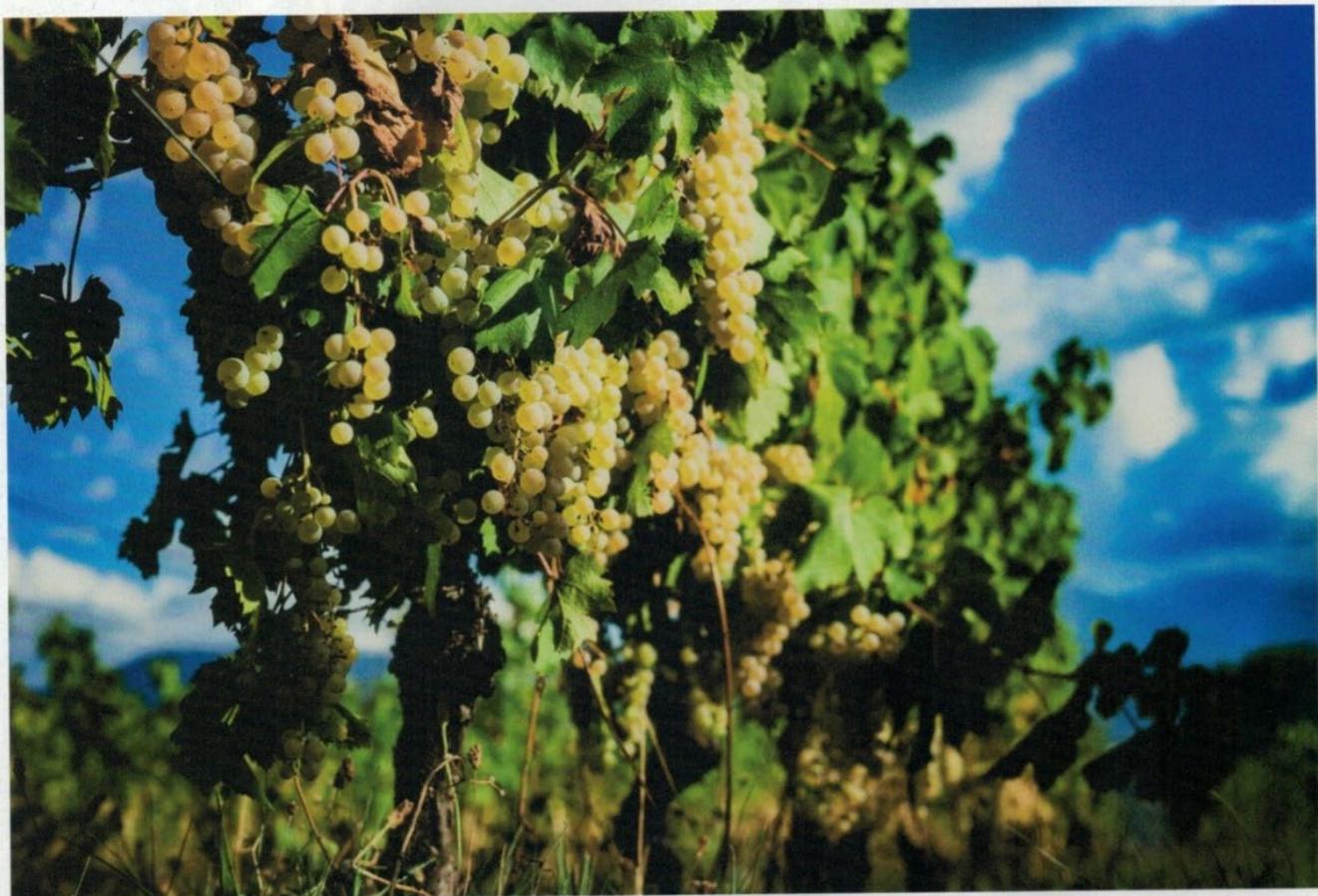


# A cœur

**&**  
**A CRU**

FRAÎCHEMENT INSTALLÉ AU PIED DE L'ARCLUSAZ (PRONONCEZ ARCLUSE), MATTHIEU GOURY, 36 ANS ET TOUS SES BLANCS - PAS MAL DE ROUGES AUSSI - , VEND CETTE ANNÉE SES PREMIÈRES CUVÉES. EN COURS DE CONVERSION BIO, IL A LA MONDEUSE GÉNÉREUSE ET LA ROUSSETTE GUILLERETTE.

Par Mélanie Marullaz  
Photos : Floartphotography



**D**ans le hameau de Chevillard, à St-Pierre-d'Albigny, on sent la vraie vie de village, les portes ouvertes, le chat sur le paillason, la main offerte, les petites attentions. Une sorte de vie de famille étendue à l'échelle d'un patelin. En remontant la rue qui mène à ses parcelles, Matthieu Goury décline d'ailleurs son arbre généalogique : là, la maison de sa grand-mère, qui, sur le pas de la porte, s'inquiète de ne pas le voir en vendanges ; ici, celle de ses cousins, puis celle de ses parents, et juste à côté, celle de Brice Omont (voir p. 126) une sorte de frère de vin, comme on le serait de lait,

qui l'accompagne depuis qu'il s'est lancé. Bref, Matthieu est un gars du cru, et dans cette imbrication de mitoyennetés, il a racheté, lui, la maison d'un copain de son grand-père, pour s'y installer. Ses vins vieillissent aujourd'hui dans la cave où il jouait enfant, quand les anciens se retrouvaient autour d'un petit blanc. Ces anciens qui l'emmenaient à la coopérative, qui lui ont appris à bien nettoyer un tonneau ou à choisir le bon emplacement pour les vignes, et dont il s'inspire au quotidien. *"J'ai toujours aimé être dans les foins, dans les champs de tabac, ou avec les bêtes, produire ma propre nourriture, et j'ai beaucoup de plaisir à cultiver des parcelles que mon grand-père et mes arrières cultivaient, à faire les mêmes*

*gestes qu'eux, 70 ans après."* Matthieu n'est pourtant pas nostalgique, il est juste plein de bon sens. Et d'humour aussi. Il a le verbe efficace et le rire sagace.

#### OENOTOURISTE ?

Plus jeune, il voulait faire de l'élevage de chevaux, *"mais il fallait du foncier ou des sous, et je n'avais ni l'un ni l'autre."* Il a ensuite hésité entre *"la bouffe et le pinard, mais je n'aime pas me coucher tard"* - on a pourtant du mal à ne pas l'imaginer un peu fêtard. Ce sera donc le vin. Et la découverte d'un vignoble par diplôme : la Bourgogne en BTS, la Loire en licence, le Beaujolais en Master... Alors pourquoi ne pas pousser plus ■■■



## MATTHIEU GOURY

### Si vous étiez...

#### Un cépage ?

Je ne serais pas fidèle à la Savoie, mais je dirais le Riesling, j'adore ça !

#### Un millésime ?

2013, la Jacquère était super, avec justement, un petit côté Riesling en vieillissant.

#### Un grand cru ?

Les Fontanettes, aux Marches, même si ce n'est pas un grand cru...

#### Une boisson autre que le vin ?

Le cidre, j'aimerais bien en faire.

#### Si vous n'étiez pas vigneron ?

Je serais « taulier » !

loin? Le Savoyard, passionné de voyages, approfondit donc ses connaissances dans une grande exploitation sur les bords du lac Ontario, puis en biodynamie au-dessus de Melbourne, auprès d'une famille qui vend toute la production de ses 30 hectares en un seul week-end ! *"Leurs techniques ne sont pas forcément importables : au Canada, ils bastonnent en produits, et en Australie, c'est tellement sec qu'ils ne savent pas ce qu'est une maladie. Il n'y a pas d'herbe non plus, du coup, ils ne coupent pas les vignes, pour qu'elles fassent parasols et ils recherchent surtout l'acidité. Mais c'est un autre point de vue, et ça, c'est toujours intéressant."*

#### QUI VIN PIANO VIN SANO

En 2013, soutenu par ses employeurs et amis négociants de la Maison Adrien Vacher, aux Marches, il se lance. *"Ça me titillait depuis un moment, je savais que les vignes familiales ne me reviendraient pas avant 2023, alors j'en ai trouvé 2-3 à louer. Au début, je vendais le raisin, mais en 2016, j'ai sorti mon 1<sup>er</sup> millésime."* Avec un minimum de mécanique, entre les rangs comme en cave. Dans l'ancienne grange, au sommet

de sa maison, le magnifique pressoir champenois de 1972 - qu'il présente les yeux brillants de fierté : *"il n'y en a que 60 comme ça dans le monde ! Avec cette qualité de pressage incomparable... mais tout à bras..."* - laisse les grappes se vider tout doucement, sans traumatisme, le temps d'une nuit. Le jus très clair qui en sort s'écoule dans les cuves de l'étage du dessous, et redescend encore d'un niveau, le lendemain, pour rejoindre les tonneaux. Sans aucune pompe, par simple gravité du grenier au sous-sol, *"comme les vieux le faisaient déjà. Je voulais tout faire comme eux : ils pressaient, jetaient le vin dans un tonneau et attendaient... ce que j'ai fait."* Et Matthieu décide d'attendre longtemps, le temps de laisser se faire cette fermentation malo-lactique qui désacidifie le vin et qu'on évite ou stoppe habituellement en Savoie. *"En Bourgogne, ils font des élevages très longs, alors pourquoi pas nous ?"*

#### MONDO VINO

Résultat ? Sur cette première cuvée, des Mondeuses dont les spécialistes soulignent déjà la franchise, ■■■





## Le Mot d' **YVES BONTOUX**

*Matthieu Goury fait partie de la jeune génération pleine de promesses pour la Savoie. Très attentif au respect des sols, de tout ce qui est vivant, il privilégie le travail dans les vignes dans une quête de la juste expression de ses terroirs. Des vins de lieux plus que des vins d'égo ! Nul doute qu'avec de l'expérience, il saura, au fil des années, créer des vins de plus en plus passionnants, précis et identitaires. Sa cuvée la plus excitante à mon goût est la Mondeuse « Bérillion », joliment épicée, aux senteurs de garrigue, avec un beau grain de tannins et une matière serrée.*

l'intensité; des Abymes et Apremont dont ils apprécient le sérieux, la pureté et la tenue. Et ça, c'est exactement ce que Matthieu recherche : *"J'aime les vins qui ont de la tension, de l'équilibre et de la longueur. Je veux que ce soit construit en bouche, qu'on sente qu'il y a quelqu'un dedans et qu'il est là longtemps"*.

Car du monde, dans ce vin et cette maison, il y en a. Pour déguster, pour boire un verre ou juste pour dire bonjour. Pour les vendanges aussi évidemment. Et pour la fête des vendanges surtout, *"là, attention, on lâche les chiens !"*. Autour

d'un grand plat préparé par Matthieu, potée ou petit salé, 80 personnes de tous âges se retrouvent à l'automne. Et chacun repart avec son bout de tomme au marc. *"C'est la MJC de Chevillard ici, il y a des grandes familles et c'est important de les recevoir"*. Dans le hameau de Chevillard, chez Matthieu Goury, on sent décidément la vraie vie de village, le cœur et l'humain. Comme dans son vin. ■

► + d'infos : Facebook : **Domaine de Chevillard**  
St Pierre d'Albigny | 73

