

La Loire

Les VIGNERONS

Leur Histoire

PRÉFACES DE THIERRY MARX - DAVID BIRAUD - ANTOINE PÉTRUS - FLORENCE ARLETTAZ

**MATTHIEU MABILLOT***Du verre au vin.*

Du commerce des barriques à celui des verres quoi de plus naturel que d'en venir au vin. Il n'avait qu'un pas à franchir notre jeune vigneron.

"J'ai fait une école de commerce, je suis parti à l'autre bout du monde pour découvrir ce qui se faisait : la Californie, l'Australie et un peu le Brésil. Je suis rentré faire du commerce de barriques sur Bordeaux où j'avais en charge le sud de la France et une partie de l'Espagne. J'ai ensuite vendu des verres Mikasa et je me suis posé la question, qu'est-ce que j'allais faire de ma vie. J'étais curieux de tout : les vins classiques, les vins bio, les vins naturels. En un mot, je voulais revenir dans le vin et bosser chez moi."

Matthieu, opère un changement radical : il passe du métier de vendeur de barriques et de verres à celui de vigneron. C'est alors, qu'en 2008, il rejoint le domaine de son père Alain, créé en 1991. Sans le chai de Reuilly, construit en commun par plusieurs vigneron, Alain, aujourd'hui à la retraite, ne se serait jamais lancé dans l'aventure. Il n'était pas du métier et ne connaissait rien à l'œnologie. Ce qu'il aimait, c'était la plante. Matthieu est né en 1979. *"Je suis tombé dedans à l'âge de quatorze-quinze ans, j'étais gamin quand cela a commencé, je voyais des machines et j'allais un peu dans les vignes. Je venais faire les vinifications avec papa, j'adorais, je bossais et j'ai appris à tailler les vignes en hiver. J'étais un jeune qui ne savait pas trop ce qu'il souhaitait faire de sa vie, j'avais la chance d'avoir des parents qui me laissaient faire un peu ce que je voulais."* Cette passion le poursuit. La vie le conduit de nouveau à Bordeaux où il termine brillamment ses études d'œnologue : *"j'ai bossé dans de belles boîtes comme le château Lynch-Bages. Cela m'a permis de déguster des vins que je n'aurais jamais eu l'occasion de goûter à mon âge."* Dès son arrivée, donc en 2008, les principaux objectifs de Matthieu sont de replanter jusqu'à une dizaine d'hectares tout en



prenant le temps de vendre correctement son vin. *"Quand tu es céréalier, tu appelles ta coopérative qui va te prendre ton blé, mais quand tu as décidé de sortir du négoce pour vendre ton vin, il faut le bouger pour vendre cinq à six mille bouteilles." C'était d'autant plus difficile que du temps de son père, l'appellation Reuilly n'était pas connue. "A chaque fois que tu pars en vacances, tu emmènes quelques caisses et dès que tu vois une cave qui te paraît sympathique tu l'arrêtes pour faire goûter ton vin."*

Ils n'étaient que deux vigneron de métier, perçus comme des arrivistes et mal vus par la population du village. *"Au début, c'était chaud, on avait acheté notre première machine qu'ils appelaient la machine à récolter les lézards. C'était folklorique, mais tous ceux qui disaient cela à l'époque ont aujourd'hui des machines à vendanger."* Matthieu, et son frère Renaud, qui vient de le rejoindre sur le domaine ont énormément progressé. Sourire aux lèvres, Renaud nous confie : *"Mes grands-parents ont toujours fait du vin de consommation courante plus communément appelé dans la famille vin de cochon."*

Qualité, sérieux, respect des sols et des vignes font qu'aujourd'hui, leurs cuvées font le bonheur des tables gastronomiques. *"On le découvre dans les yeux des gens lorsque l'on s'adresse à eux en tant que vigneron,"* conclut Matthieu.