

## LE VIGNERON DE PIERRE ALAPETITE

Aux âmes bien nées...

Olivier Refait sait ce qu'il veut; ainsi lorsqu'en 1990 il entame ses études d'oenologie, il commence à planter de la vigne au château du clos de Vaulichères près de Tonnerre et en automne 1992, diplôme d'oenologue en poche, il rentre ses premières vendanges.

Depuis, ce jeune homme de 26 ans n'a cessé de progresser. Aujourd'hui il exploite environ 5 ha de vignes dont 1 ha de "Clos de Vaulichères", situé juste au pied du château.

Les vins produits sont des vins blancs, issus de chardonnay et classés pour l'instant sous l'appellation "Bourgogne", en attendant de pouvoir y adjoindre le nom de Tonnerre (un dossier est en cours d'agrément à l'INAO).

Olivier aime à dire qu'il fait du vin avec ses tripes en y incluant toute sa personnalité en plus de toutes les techniques modernes de vinification dont il dispose. Je crois que c'est vrai et que ses vins sont le reflet de l'homme: nets, élégants, racés, exprimant bien le terroir un peu particulier du tonnerrois, à la fois si proche et si différent du chablisien voisin.

La parcelle du "Clos de Vaulichères" est vinifiée et élevée sous bois ce qui donne un vin aux arômes subtils de fruits exotiques et d'agrumes avec un boisé discret. La bouche est riche, équilibrée, fruitée, le boisé présent mais ne masque pas le vin. On retrouve en finale le minéral du terroir tonnerrois.

Voilà, je pense un homme qui dans l'avenir sera une figure importante dans le vignoble tonnerrois, qui en compte déjà quelques unes.

Notons au passage que le château du Clos de Vaulichères fut érigé à partir de 1547 et que les premières traces de vignoble à cet endroit remontent à 1493; un certain Jean Regnier ayant eu à cette époque des démêlés fiscaux et judiciaires à cause de la dîme due au curé d'Epineuil, paroisse dont dépendait Vaulichères en ce temps là.

Olivier REFAIT  
Château du Clos de Vaulichères  
Vaulichères  
89700 TONNERRE

Pierre Alapetite.

Mai 1996