



OLIVIER REFAIT, homme-orchestre du vin

SUR LA COMMUNE DE MOLOSME, UN JEUNE VITICULTEUR A RESSUSCITÉ LE DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU DE VAULICHÈRES, PAR AMOUR POUR LA PROPRIÉTÉ FAMILIALE. HOMME DE PASSIONS, OLIVIER REFAIT ACCOMPAGNE LA CROISSANCE DE SES VINS EN MUSIQUE ET SE BAT POUR LA SAUVEGARDE DU PETIT PATRIMOINE DES VIGNES.

Les plus belles histoires s'écrivent souvent en lettres de feu. Celui de la passion, celui qui réchauffe la vie, l'éclaire. A 33 ans, Olivier Refait, à la tête d'un domaine viticole de 6,5 ha, vit une histoire d'amour qui dure depuis douze ans. L'élue de son cœur est une noble figure, à l'âge plus que respectable : ladite lady est née en 1547. Et son lignage est illustre puisque ses vignes faisaient partie des innombrables possessions de la famille Clermont-Tonnerre.

Au contact de cette ancêtre, Olivier Refait, géant au regard clair, a contracté la passion du passé et d'une gloire engloutie dans la tourmente du phylloxéra. Lui qui étudiait en école de commerce à Paris au début des années 90 n'a pas hésité à emprunter les chemins de traverse pour rejoindre l'aventure du vignoble tonnerrois alors en pleine renaissance. « *Au départ, j'étais motivé par le lieu, la demeure de ma grand-mère, à laquelle je voulais redonner sa vocation première de domaine viticole.* »

Si Olivier Refait avait une devise ce serait *chi va piano, va sano*, tant il

entoure chaque étape de la vinification du plus grand soin. « *Mon métier, c'est d'élever le vin et de le projeter le plus loin possible dans sa vie. Donc, pour y parvenir, tout doit être fait très lentement.* »

Ainsi la fermentation alcoolique court sur un mois et demi, avec quatorze jours de macération pelliculaire pour les rouges, la mise en bouteilles intervient après deux années d'élevage en cuve Inox. Suite à cette étape que le viticulteur compare à un traumatisme, le vin part en repos six mois dans une salle de convalescence, à sept mètres sous terre.

Exalté par son métier, Olivier Refait parle de son vin en des termes d'ordinaire réservés aux humains. Logique, puisqu'il considère ce liquide comme un être vivant, un enfant qu'il faut accompagner pas à pas dans son évolution. Aussi ne faut-il pas être surpris d'entendre des chants grégoriens résonner dans toute la cuverie. Le choix musical n'est pas fortuit, il répond aux besoins du millésime : la cuvée 2001 a pris son envol avec la bande originale du *Peuple migrateur*.

Olivier Refait ne limite pas son attention à sa pouponnière viticole. Pour lui, la renaissance du vignoble ne se résume pas aux seules vignes mais passe par une remise en valeur des « cabottes », ces cabanes circulaires en pierre de lave qui, autrefois, servaient d'abris aux vigneron.

Il en a fait son combat. « *Mon rôle, c'est de redonner son identité au vignoble à travers le petit patrimoine.* » Neuf de ces petits édifices balisent le vignoble ; ils ont été restaurés ou construits de toutes pièces par de jeunes scouts. Un moyen de préserver un petit patrimoine rural et, du même coup, la technique de la pierre sèche. Les cabottes sont redevenues très populaires, à tel point que certains habitants en demandent pour agrémenter leur jardin.

Les verra-t-on bientôt pousser comme des nains de jardin ? Seule certitude, elles seront plus difficiles à dérober. □

☛ Contact : château de Vaulichères, 89700 Tonnerre (domaine viticole et chambres d'hôtes). Tél. : 03.86.55.02.74. Site Internet : <http://www.vaulicheres.com/>