



Olivier Refait, un vigneron atypique.

Le vigneron qui met le vin en musique

Poète, mélomane ou simplement bon vigneron ? Il faut rencontrer Olivier Refait, lors d'une dégustation dans ses caves, pour avoir la réponse.



Olivier Refait, 35 ans, n'a pas le physique que l'on imagine habituellement pour un vigneron : longiligne, il frise les deux mètres. Son visage est marqué par un sourire, ou plutôt une espèce de satisfaction d'avoir réussi son pari : celle de replanter de la vigne sur un terrain qui n'en avait plus vu depuis un siècle, et d'y faire du bon vin. Son vin, Olivier Refait en parle avec précision, en y ajoutant sa propre poésie, son idée fixe : « *Le vin est un être vivant, il est donc sensible à la musique. J'en ai la conviction profonde, mais je ne peux pas le prouver scientifiquement.* » Aussi, dans sa cave, est diffusé, en permanence, du chant grégorien et des concerts d'orgue de Jean-Sébastien Bach. « *Il y a déjà eu des expériences d'accompagnement musical dans des serres et dans des salles de trait, alors pourquoi ça ne marcherait pas avec le vin ?* » Gratifié deux fois du prix d'excellence en 2003 et 2004, Olivier Refait « *élève ses vins comme des enfants* ». « *Si vous ne leur consacrez pas assez de temps, vous ne saurez pas ce qu'ils deviendront, explique-t-il. Or il faut du temps, une lente maturation, pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes.* » De fait, les fermentations vont de quatre semaines jusqu'à trois mois, selon les millésimes. Quant au vieillissement, il peut prendre jusqu'à trois ans, avant l'embouteillage. « *La bouteille est une prison, ajoute Olivier Refait, on soumet le vin à la lumière, au bruit, aux vibrations. Les caves parisiennes ne sont pas forcément*

indiquées pour sa conservation. »

Olivier Refait se destinait à des études commerciales. Mais il a le coup de foudre pour le château de Vaultières, une propriété familiale, et décide de lui donner une seconde vie. En 1990, Olivier plante ses premiers plants de vigne, sans aucune expérience. Il sait néanmoins que les terres sont bonnes : jusqu'au XIX^e siècle, avant les ravages du phylloxéra, Tonnerre était l'un des plus anciens et plus importants vignobles de France. De 25 ares, il passe à 1 hectare, puis 7,8 hectares, la surface actuelle. Olivier Refait produit des rouges, des blancs, des crémant et, sur un autre domaine, du chablis. Diplômé d'œnologie, il s'attache à travailler la qualité plutôt que le volume. Il rêve de voir agréer l'appellation d'origine « Tonnerre » qui donnerait à ses vins une couleur locale très affirmée.

Frédéric Lutz

➔ PRATIQUE

■ Château Clos de Vaultières, Tonnerre. Tél. 03 86 55 02 74.

Internet : <http://www.vaultieres.com> et infos@vaultieres.com

Vins à partir de 6 €, visite gratuite tous les jours, sur RDV les dimanches du 15/10 au 15/03. Chambres d'hôtes.