

ODENAS VITICULTURE

Au domaine des Roches bleues, on a l'esprit de famille chevillé au corps

Créé il y a cinquante-deux ans, le domaine des Roches bleues s'apprête à changer de mains ou presque. En novembre, Chloé Lacondemine et son mari Jonathan Buisson prendront le relais, perpétuant le travail familial. Samedi 14 septembre, la mobilisation était générale parmi les descendants en ligne directe de Christiane et Dominique Lacondemine invités à participer à une journée familiale particulière de vendanges. Une vingtaine d'entre eux, issus de deux générations, était présente dans la vigne tandis qu'une dizaine de ceux de la 3^e était occupée, pour raison d'âge, à des jeux libres à proximité.

Une habitude ancienne remise au goût du jour

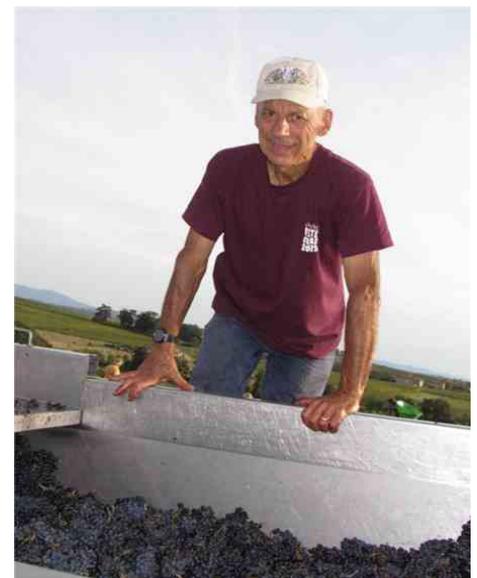
Dans ce domaine de côte de brouilly, créé voici 52 ans par Louis Bassy, on vendange manuellement, sécateur en main. Le coupeur trie une première fois avant une seconde étape à chaque hottée au bac assurée par Dominique qui insiste : « Nous recherchons l'excellence dans nos vins et, pour cela, il faut de la rigueur au départ ». Il y avait lieu de marquer également ce jour la cessation d'activité pour cause de retraite de Christiane, née Bassy, et de Dominique qui, depuis 1993, exploitent en fermage ce domaine en AOP (Appellation d'origine protégée) brouilly et côte de brouilly et qui, le 11 novembre, arrêteront.

Passé de quatre hectares à la

création, le domaine en compte aujourd'hui neuf et produit des vins prestigieux cités dans la Revue des vins de France et récompensés, en 2019, par deux médailles d'argent au concours des gamay du monde. Autre raison, accueillir les successeurs que seront Chloé Lacondemine et son mari, Jonathan Buisson, troisième couple prenant le relais qui restera de nom et d'esprit familial.

Un hectare supplémentaire en 2020

Pour cela, le couple n'a pas hésité à se former : au lycée viticole de Davayé (Saône-et-Loire) en alternance pour l'un, initiation aux méthodes de ses prédécesseurs et stages extérieurs pour l'autre. Le couple continuera aussi la partie actuellement en conversion bio. « Nous sommes conscients des efforts que nous aurons à fournir et avec les conseils des parents, nous sommes prêts à relever le défi qualité tout en élargissant la gamme de nos productions. Dès cette année, nous proposerons du beaujolais rosé et par la suite des vins blancs demandés par la clientèle particulière qu'il nous faut conserver », annonce Jonathan. Dans ce but, un hectare supplémentaire exploité en fermage s'ajoutera dès la récolte 2020.





■