

ANNECY La cave nomade de Sébastien

Des vins du septième ciel

Un quarantenaire, graphiste, qui se reconvertit, à priori, l'histoire frôle la normalité. 8 Français sur 10 pensent à une reconversion professionnelle, mais peu s'y frottent, car beaucoup s'y piquent. Sébastien a franchi le cap, et quand on connaît l'énergie nécessaire à la réussite de cette reconversion, les moyens financiers alloués, et le temps passé, l'histoire en devient unique.

Guillaume Tatu redaction@lefaucigny.fr

Elle est belle et lumineuse. Il l'a habillée d'un bleu foncé qui vous rappelle ces belles nuits d'été, les soirées arrosées entre amis où l'odeur du barbecue vous monte au nez. Si vous vous baladez sur les grands marchés annéciens, elle vous sautera aux yeux : la cave nomade nommée « Les Vins Célestes ». Vendre du (bon) vin, dans une caravane mobile, il fallait simplement y penser. Dans la région, Sébastien en est le précurseur : un amoureux de la vigne, du vin, et des gens. Depuis quasi une année, ce grand jeune homme de 42 ans s'affiche dans la cité lacustre : « C'est ma vitrine ! Les gens commencent à me reconnaître, on discute, ils me suivent. Ils assurent le bouche-à-oreille. C'est grâce à eux que je vais pouvoir développer mes activités. » Comme tout bon reconverti qui se respecte, Sébastien n'avait rien à voir avec la vigne il y a encore quelques années. Il en avait l'idée, mais pas la

profession. Graphiste indépendant, il est recruté par La Croix Rouge suisse en 2004 « *je pensais y rester deux années, et puis finalement, le temps a passé* ». C'est en 2017, avec le changement de secrétaire général, et donc de politique, qu'il décide de partir : « *J'ai commencé à organiser des circuits viticoles dans des vignobles suisses, mais vu la saisonnalité de l'activité, j'ai vite compris qu'il fallait que j'élargisse ce que je voulais faire.* » Comme un éclair, un matin d'été 2018, l'idée lui est venue : une caravane pour vendre du vin ! Mais des vins vivants ! Entendez des vins originaux, axés sur la biodynamie ou le naturel (voir encadré.) Des vins que vous ne trouverez pas ailleurs, qui racontent une histoire et qui n'ont qu'une seule ambition : donner du plaisir et de l'émotion.

Il déniche sa caravane sur le site « le bon coin. » Une petite perle vieille de 40 ans, une caravane familiale du Loir-et-Cher



Sébastien devant sa caravane

qui appartenait à un grand-père et dont le petit-fils voulait se séparer. Six longs mois ont été nécessaires pour la réaménager et lui offrir une nouvelle jeunesse. Six longs mois pour effectuer l'ensemble



La cave nomade

AU MOINS, VOUS SAUREZ !

On entend régulièrement ces termes dans le langage viticole : les vins bios, les vins biodynamiques, et les vins naturels. Voici enfin les différences entre ces vins qui ont tout pour être différent. Dorénavant, vous pourrez l'affirmer : vous SAVEZ !

Les vins « biologiques » : méthode qui concerne la viticulture, et non la vinification. Les vignes en question sont relativement saines puisqu'aucun produit synthétique n'est autorisé dans leurs cultures. En revanche, lors de la vinification, le vin peut comporter de nombreux produits ajoutés : tanins, désacidification, levures industrielles... Au palais, il est très difficile de différencier un vin conventionnel, et un vin biologique. Quasi impossible même.
Mention : peut mieux faire !

Les vins « biodynamiques » : Là, on est dans une autre approche. Les vignerons qui produisent ce type de vin tentent de retrouver l'osmose des plantes et de la terre pour que la vigne respire la nature. Le calendrier lunaire est respecté, et les vendanges manuelles sont souvent privilégiées. C'est une démarche tournée vers le respect de la nature et du vin, puisque lors de la vinification, la dose de soufre autorisée est minime.

Mention : on peut y aller les yeux fermés.

Les vins « naturels » : Le « problème » avec ces vins, c'est que notre palais n'est malheureusement pas – ou plus – éduqué à les boire. Et pourtant, on y sent la vigne, la terre, le calcaire, un vrai jus de raisin fermenté qui sent la nature. On n'y rajoute rien, ou presque. Chaque bouteille dégage sa surprise pour le palais.

Mention : Des vins engagés. Et le palais, tout comme une cheville, ça se rééduque non ? (gt)



Quelques vins proposés par Sébastien

des formations liées à la vente à emporter et enfin, en mars 2019, le premier coup de tir bouchon a été donné sur le marché des Pommaries à Annecy-le-veux : « *Je me souviens, il y avait beaucoup de regards curieux, et aujourd'hui, ce sont presque des amis ! Ces gens-là me suivent.* »

UNE CAVE DE PROJETS, ET DE VINS VIVANTS

Une cave nomade, c'est bien. Mais pour le moment, Sébastien ne peut pas se verser de salaire : « *Ce que je déguste me permet aujourd'hui d'innover et d'investir pour la suite.* » Le plan d'action semble bien étudié. La caravane continuera les 4 marchés annéciens (Pommaries, Vieille Ville et boulevard Taine). En plus de cela, Sébastien espère développer la privatisation de sa cave nomade pour les événements d'entreprises ou pour les mariages. Cet été, il posera ses tire-bouchons sur quelques festivals de la région. Et puis, il y a toujours les ateliers de dégustation et les circuits à développer. Les idées sont là, et l'enthousiasme de Sébastien est palpable : « *J'ai la chance d'avoir ma femme qui travaille. Et j'avais financièrement prévu le coup.* »

Il doit aussi garder du temps pour aller à la rencontre de ceux qui veulent changer le monde, en changeant d'abord le vin. Des vins où la terre et la vigne sont respectées. De toute façon, dans leur manière de vinifier, chaque bouteille

de chaque viticulteur a presque son authenticité. Sébastien passe du temps à repérer le meilleur de ces nouveaux vignerons pour qui le goût est souvent prioritaire sur le rendement. On y trouve par exemple la cuvée « Des Vins d'Envie, envie d'être sous acide », ou la belle histoire de Guillaume Lavie qui va dénicher les bons raisins du Bugey et de Savoie pour les mettre naturellement en bouteille. Une jacquère* follement fraîche, pleine d'agrumes, et qui vous saute à la bouche. Sébastien nous propose aussi les vins du « Domaine du Pech », qui opte pour la réintroduction animale dans

l'élevage de ses vignes. La cuvée « Pech abusé », un assemblage de merlot, de cabernet franc, et de cabernet sauvignon est à partager impérativement avec vos meilleurs convives. Des histoires en bouteille, voilà ce qu'on déguste quand on boit les vins célestes choisis Sébastien. On aurait presque envie de vous dire qu'ils sont à boire sans modération, mais comme Sébastien nous le rappelle : « *pour bien déguster, il faut être en bonne santé* ». Alors à la vôtre.

*Cépage typique de Savoie.



Capture de son site internet