

## Coup de jeune sur le

# ROU GE

CONTRE TOUTE ATTENTE,  
L'AUVERGNE EST DEVENUE  
UN TERRITOIRE ATTRACTIF  
POUR CULTIVER SES VIGNES  
ET PRODUIRE SON VIN. ELSA  
PROVENZALE ET GÉRAUD  
DUBUIS, QUI ONT DÉVOILÉ  
LEUR PREMIER MILLÉSIME,  
EN 2024, SONT  
LES SYMBOLES  
D'UNE NOUVELLE  
GÉNÉRATION  
ÉPRISE DE CE RICHE  
TERROIR ET ADEpte  
DE MÉTHODES  
NATURELLES, QUI  
PARTICIPE AU  
RENOUVEAU TANT  
ATTENDU DU VIN  
AUVERGNAT.



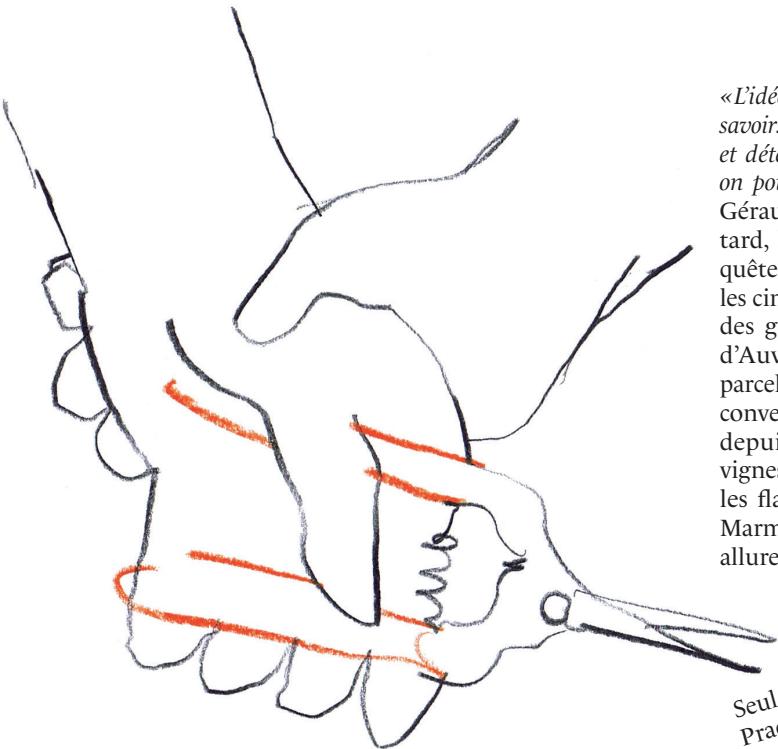
**C**e sont les petits derniers de l'AOC Côtes-d'Auvergne: l'année dernière, Elsa Provenzale et Géraud Dubuis ont fondé le domaine Lapilli, à Veyre-Monton, rejoignant la trentaine de vignerons indépendants d'une appellation encore toute récente. Âgés respectivement de 31 et 32 ans, ils sont aussi jeunes qu'audacieux, et leur bonté naturelle, manifestée par un sourire éclatant, des yeux rieurs, une curiosité sans bornes et une grande joie à évoquer leur parcours, les rend particulièrement attachants. La cuve à vin, Elsa est tombée dedans toute petite. «Mes grands-parents étaient viticulteurs, je me suis formée dans le vin et j'ai travaillé un peu dans l'industrie, avant de rejoindre des domaines», raconte la Cognacaise. Sa première expérience, qu'elle a vécue dans un domaine produisant du vin et du cognac biologiques, a façonné le rapport humain et modeste qu'elle entretient aujourd'hui avec le raisin. «Produire du vin à Cognac, en bio en plus, autant vous dire qu'ils étaient des irréductibles!», plaisante-t-elle au sujet de ceux qu'elle appelle ses «modèles». Pour Géraud, son compagnon auvergnat issu d'un milieu agricole, la passion du vin est arrivée plus tard, en s'impliquant dans une association de valorisation de ce précieux liquide, puis en faisant la rencontre d'Elsa. Rapidement, le couple s'est montré désireux de créer son propre domaine.

Leur projet a été guidé par trois certitudes : ils géreraient chaque étape à deux, de la culture jusqu'à la commercialisation ; leur vin serait le plus respectueux possible de la santé et de l'environnement ; et leur domaine s'implanterait en Auvergne.

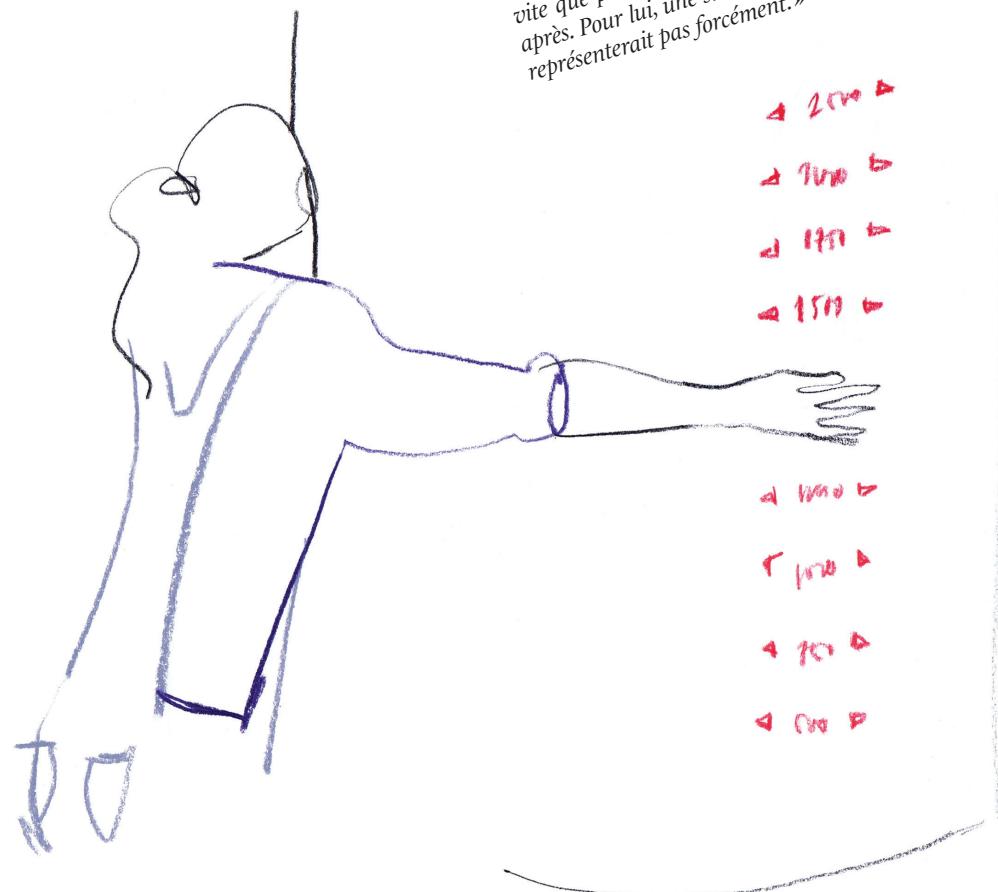
«On ne voulait pas être les uns sur les autres; or, le vignoble auvergnat est l'un des rares à ne pas être saturé, car il se trouve en plein renouveau», explique Elsa. «C'est un terroir incroyable, aussi complexe qu'en Bourgogne d'après les géologues!» Forts de cette perspective, les deux compères s'en sont allés parcourir la France des vins, oeuvrant dans divers petits domaines produisant un nectar biologique, naturel ou encore biodynamique.

“*C'est un terroir incroyable*”





«L'idée, c'était d'absorber un maximum de savoirs pour affiner nos idées de pratiques et déterminer quelle quantité de travail on pourrait absorber à deux», retrace Géraud. À leur retour, quatre ans plus tard, les jeunes gens se sont mis en quête de vignes, jetant leur dévolu sur les cinq hectares de Marc Pradier, l'un des grands pontes de l'AOC Côtes-d'Auvergne. Disséminées sur cinq parcelles aux expositions et sols variés, converties en agriculture biologique depuis 2013 et déjà enherbées, ces vignes fouettées par le grand air sur les flancs des puys de Corent et de Marmant revêtaient à leurs yeux des allures d'Eldorado.



Seul hic, et pas des moindres... Marc Pradier n'avait pas l'âge de partir en retraite. «On y est allé au culot : on l'a informé que si un jour il vendait ses vignes, on serait très intéressés pour les racheter», se rappelle la jeune brune, amusée. «Et l'on a eu raison, car c'est arrivé bien plus vite que prévu, seulement quelques mois après. Pour lui, une si belle occasion ne se représenterait pas forcément.»

## Tendre vers le NATUREL

Elsa et Géraud ont baptisé leur domaine «Lapilli», en référence à l'un des quatre résidus volcaniques – avec la pouzzolane, la pépérite et le basalte – qui composent le sol par ailleurs argilo-calcaire de leurs vignes. Côté cépages, ils disposent de gamay, de pinot noir et de chardonnay, les trois variétés inscrites dans le cahier des charges de l'AOC Côtes-d'Auvergne. «C'était important pour nous de rester dans l'appellation, par respect pour le travail de valorisation du terroir auvergnat engagé par nos prédecesseurs», témoigne Elsa. Pour autant, les deux passionnés – à qui il reste du terrain aujourd'hui à l'état de prairies – n'entendent pas limiter leur production à ces cépages : «On aimerait beaucoup en planter d'autres plus rares. On pense à du chenin ou du savagnin, mais pour cela, il nous faudrait une parcelle exposée au nord», souligne le blond aux yeux clairs, pensif, avant de balayer : «On a toute la vie pour expérimenter!». Leur association repose sur une règle tacite : chacun touche à tout. «Il était hors de question de reproduire un modèle générationnel dans lequel la femme s'occupe de l'administratif pendant que l'homme travaille dans les vignes sur son tracteur», s'amuse Géraud. S'ils ont opté pour un domaine de taille modeste, c'est pour pouvoir travailler dans les rangs à la main et justement, préférer le cheval au tracteur pour labourer les vignes.

Dans leurs pratiques culturales, ils appliquent également l'une des méthodes biodynamiques consistant à suivre le calendrier lunaire pour déterminer le moment où planter les ceps et tailler la vigne. Un acte qui relève tout simplement du bon sens, selon eux : «Mes grands-parents le faisaient, et à l'époque, on n'appelait pas ça de la biodynamie!», rappelle Elsa avec justesse. «Les anciens étaient habitués à travailler en harmonie avec les mouvements de la nature, mais ces pratiques se sont perdues avec la génération de nos parents.»

Il était hors de question de reproduire un modèle générationnel dans lequel la femme s'occupe de l'administratif pendant que l'homme travaille dans les vignes sur son tracteur





La fin de l'été 2023 a marqué leurs premières vendanges, réalisées manuellement elles aussi. S'en est suivie une longue vinification en fûts dans la cave de leur prédécesseur, en attendant la construction de leur propre chai, à Authezat. «*On essaye de mettre peu d'intrants, il y a même des cuvées sans sulfites*», se réjouissent-ils d'une seule voix. La mise en bouteille, qui a débuté en avril, se poursuivra jusqu'aux prochaines vendanges. Il faudra donc patienter un peu pour goûter leur premier millésime, concocté avec patience et amour... Sauf nous, qui avons eu le privilège d'en découvrir un avant-goût au sommet du puy de Marmant, en surplomb de l'une des parcelles des deux vignerons. Là-haut, Géraud nous a servi un verre de vin issu de leur cuvée 100 % pinot noir «*Lapilli Garden*», laquelle, bien que nous ne soyons pas œnologues et que notre avis compte donc pour du beurre, a pleinement ravi nos papilles! «*Et attendez, la fermentation n'est pas terminée!*», rappelle le jeune homme avec malice. Les deux associés entendent ensuite écouler leurs bouteilles sur des salons, dans la boutique de leur future cave, auprès de professionnels en France, ainsi qu'à l'export. Ayant peu de production et déjà un réseau de cavistes et de restaurateurs bien étayé, ils communiquent assez peu sur leur domaine, préférant s'en remettre au bouche-à-oreille. À nous de vous souffler l'idée! ■