



PORTRAIT ■ Conversion du vignoble du Saillant : Olivier Bonnafont, vigneron expérimenté, à l'oeuvre

Un libre penseur au service du vin bio

Olivier Bonnafont a vingt-cinq vinifications à son actif et un profil atypique. Il a posé ses bagages au Saillant dont le vin sera bio d'ici trois ans.

Émilie Auffret

Flamand par sa mère, Gascon par son père et « baptisé à l'armagnac », Olivier Bonnafont a toutes les qualités pour faire ce beau métier. « Un tarin gascon, un gosier en pente et un coude musclé », plaisante le nouveau directeur technique de la cave des coteaux de la Vézère au Saillant. Sa mission : convertir en bio ce vignoble corrézien replanté dans les années 2000. Ce libre penseur de 55 ans, passionné de cheval et de biologie, a vingt-cinq « vinif » à son actif, comme il dit. Une large expérience qu'il n'a pas seulement puisée dans le monde du vin.

1 Le cidre et le calva. Après une école d'ingénieur dans les travaux forestiers, Olivier Bonnafont commence à travailler dans la production de bois. Il va même jusqu'à diriger un magasin de bricolage. « Je voulais savoir où allait le bois. C'est un de mes défauts, je n'ai jamais assez d'informations sur ce que je fais. » Mais il aime vivre dehors, se dit même « allergique à la ville ».

« Le sol est aussi important que le cépage »

En 1993, sa vie privée l'emmène jusqu'en Normandie dans une cidrerie de la vallée de la Risle. « Il y avait quinze hectares et quinze variétés de pommes à cidre. J'y ai découvert la production industrielle et la fermentation. » Son esprit scientifique le pousse à expérimenter sans cesse. « J'ai toujours une petite cuve dans un coin pour tester. Je fais ce qu'on me dit mais je fais aussi l'inverse. » Sa réflexion sur la façon de produire se renforce peu à peu, nourrie de ce qu'il observe dans la nature, de nombreuses lectures, de discussions avec des amis chercheurs... Jusqu'à ce qu'il puisse mettre en application sa façon de faire.

2 Le vin. C'est près de Gaillac (Tarn) qu'il s'installe ensuite sur un petit vignoble de quinze hectares. Olivier Bonnafont met très vite en œuvre la transformation du domaine en arrachant un peu de vigne pour laisser place à d'autres plantes favorisant la diversité et la richesse des sols : des chênes truffiers, de la prairie, des fleurs... « Quand il y a plein de fleurs, il y a plein de monde. Plein de prédateurs pour les parasites qui causent des maladies. Par exemple, j'ai résolu le problème de la cicadelle verte avec des fleurs. » Au fil des vinifications, il devient président des vignerons indépendants du

coin. Commence à parler de son travail en bio en restant à l'écoute du monde moderne. « Quand votre raisin n'est pas beau, votre vin ne peut pas être bon et pour moi, le sol sur lequel on cultive est aussi important que le cépage planté. » Olivier Bonnafont poursuit ses recherches, fabrique des tisanes de plantes pour aider la vigne à se défendre tout en chérissant son environnement.

3 L'armagnac. En 2013, le vigneron est contraint de quitter son domaine pour prendre la direction du Gers où il met son savoir au service d'une des plus anciennes maisons de négoce d'armagnac. « J'aime distiller très fort, très haut pour obtenir des alcools très fins. On me dit que je fais des vins de femmes. Je suis plus saint-julien que pauillac. Je préfère le saint-joseph au côte-rotie. » Quand il se rend compte que son projet de conversion bio sur le domaine gersois n'aboutit pas, il décide de partir. « Une conversion bio, c'est une réflexion, une organisation et des investissements », souligne-t-il.

4 Le vin (bis). Sur le site d'offres d'emplois de la filière vin Vitijob, il tombe sur l'annonce passée par la cave du Saillant. « J'ai postulé et me voilà. Il y a un vrai potentiel ici », constate le vigneron qui travaille aussi bien dans les vignes qu'au chai. « Dans trois ans, tout le domaine sera définitivement en bio. La moitié pourrait déjà être agréée », précise-t-il. Pas question pour autant de faire des leçons de morale à qui que ce soit. « Mon objectif, c'est de faire du mieux que je peux. Je crois au cercle vertueux, si de plus en plus de gens ont une réflexion en ce sens, cela pourra peut-être changer les choses. » ■

BIO DÉCALÉE

Votre vin préféré ?

« Saint-julien, saint-joseph, gaillac... C'est difficile. Plutôt rouge en tout cas. »

Votre plat préféré ?

« Le tournedos Rossini que je fais aussi avec du canard. »

Une vigne que vous aimerez travailler ?

« Celle de la vallée du Rhône. J'en ai beaucoup bu mais je n'ai jamais travaillé là-bas. »



DANS LES VIGNES. « Du chenin sur schiste, c'est pour ça que je suis là », note Olivier Bonnafont. PHOTOS STÉPHANIE PARA