



« Chaque année on progresse : on a de plus en plus de métier et les pieds sont de plus en plus âgés », note Michael Ferguson.

MICHAEL FERGUSON, LE PIONNIER

Il est le premier, dans le coin, à s'être entêté. « Les gens pensaient que ce n'était pas possible de faire du vin de qualité avec des cépages locaux », se souvient Michael Ferguson. Il a fini par leur donner tort. Reconverti après une formation en viticulture, en 1998, à Beaune, au cœur de la Bourgogne, Michael Ferguson se livre d'abord à un gros travail de défrichage, avant de replanter autour du Mas du Bruchet, à Meylan, un ancien domaine abandonné depuis 1973. Il démarre avec un hectare, soit 7000 pieds – uniquement de verdesse. « Je voulais faire du blanc. Par goût personnel, mais aussi parce que je n'étais pas convaincu d'avoir trouvé le cépage de rouge qui puisse bien mûrir à 400 mètres d'altitude »,

explique-t-il. Cinq ans plus tard, canicule oblige, la première récolte bénéficie d'un ensoleillement record. « Ça a bien marché. Et depuis, chaque année, on progresse : on a de plus en plus de métier, et les pieds sont de plus en plus âgés », se félicite Michael Ferguson qui gère seul l'exploitation, parfois aidé de sa femme.

UNE VINIFICATION « TRÈS TRADITIONNELLE »

Pour les vendanges, intégralement manuelles, il fait également appel à la famille. « À quatre ou cinq, on en a pour quelques jours », dit-il. Avant cela, il aura consacré l'été



« On s'interdit de rajouter quoi que ce soit dans le vin, de le refroidir ou de le réchauffer », explique le vigneron.

au « travail en vert », l'effeuillage minutieux des plants, sans cesse recommencé, pour que ce soit « bien dégagé au niveau des grappes ». « Mais en haut, ça peut être la jungle, c'est bien qu'il y ait beaucoup de surface foliaire, ça favorise la photosynthèse. » Et cela permet de sortir des vins affichant naturellement 13 ou 14°. Michael Ferguson revendique une vinification « très traditionnelle », centrée sur la lie : « On s'interdit de rajouter quoi que ce soit dans le vin, on s'interdit de refroidir le vin, de le réchauffer, de l'enrichir en sucre, en levures ou en enzymes », énumère-t-il. Le pressurage est très lent, tout comme la fermentation – qui prend un an, au lieu des quelques mois habituels pour un blanc. Avant, elle durait 18 mois. Mais Michael Ferguson a dû se résoudre à écourter le processus : « On n'arrivait pas à faire attendre les gens », s'exclame-t-il. Si une grande partie des cuvées sont consommées dans l'année, la verdesse meylanaise se révèle être un excellent vin de garde. Pour les plus patients. ■

