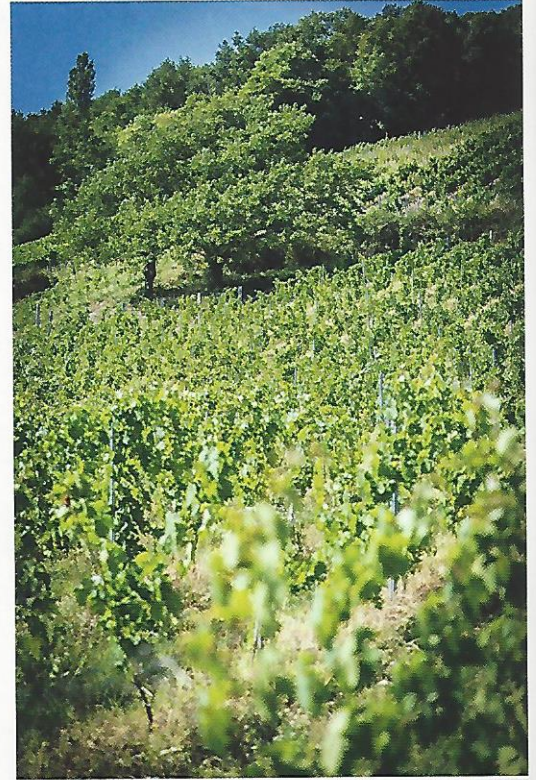


Stéphanie Loup

Vigneronne par passion



Toujours souriante, Stéphanie Loup parle avec envie de son travail, ou plutôt de sa raison de vivre. Elle commence toute jeune, par un BTS en œnologie.

Elle se remémore ses premiers pas dans la vigne : « *Mes parents étaient agriculteurs, comme mon grand-père avant eux. Ce dernier disposait de quelques pieds de vigne, et j'adorais l'aider pour les vendanges.* » Ainsi, admirer le raisin se gorger de sucre, prévenir les maladies et récolter le fruit de son travail, la ramène à son enfance, alors qu'elle se destinait à une carrière en laboratoire. Après son BTS en œnologie, elle expérimente différents métiers de la vigne. Un temps, elle devient maître de chaix à Montpellier, puis s'installe en Savoie pour travailler dans une pépinière viticole. Quand en 2003, elle apprend que Marc Bonnaire vend son exploitation de Saint-Savin, elle ne peut résister. D'autant que l'emplacement est idéal. « *Ici, on profite d'un microclimat, qui permet d'éviter les orages de grêle. De plus, l'exposition au soleil est parfaite* », témoigne la vigneronne. Ainsi, en ce mois de juillet, les sarments s'étendent sur 200 mètres, à flanc de colline. « *Nos coteaux s'épanouissent sur des pentes à 50 %. Pour les vendanges, le travail manuel reste indispensable* ».

Une vigneronne engagée

Elle sait que prendre la suite de Marc Bonnaire, l'un des créateurs de l'IGP (indication géographique protégée) Isère Balmes Dauphinoises, est

un défi. Elle le relève avec envie et s'investit pour faire connaître son travail. La réussite est totale, puisque ses vins gagnent régulièrement des concours départementaux. Ses derniers titres datent de mai 2017 : deux médailles de bronze pour sa cuvée « À Pas de Loup 2015 », en blanc, et pour son alter ego en rouge. Aujourd'hui, le domaine du Loup des vignes produit 30 000 bouteilles par an, constituées de cépages variés : « *En blanc, nous avons du chardonnay (à près de 70 %), du veltliner (Autriche), du viognier et de la jacquère, qui est très implantée dans la région. Je réserve aussi une partie de mes cuves pour les 7 000 bouteilles de mousseux* », continue-t-elle. Stéphanie Loup est adepte de la technique traditionnelle champenoise, avec un vieillissement des bouteilles de neuf mois. Afin de diversifier son offre, la vigneronne a apporté sa touche personnelle dans une cuvée spéciale, EuphORie, qu'elle parsème de milliers de paillettes d'or comestibles. « *Pour cette cuvée un peu particulière, nous avons beaucoup de commandes provenant de Paris.* » Elle conclut : « *Je me concentre moins sur l'aspect œnologique de construction du vin, puisque les différents cépages vieillissent dans les mêmes cuves. Je fais confiance à la vigne, et aux levures naturelles* ».

■ JEAN-BAPTISTE AUDUC