



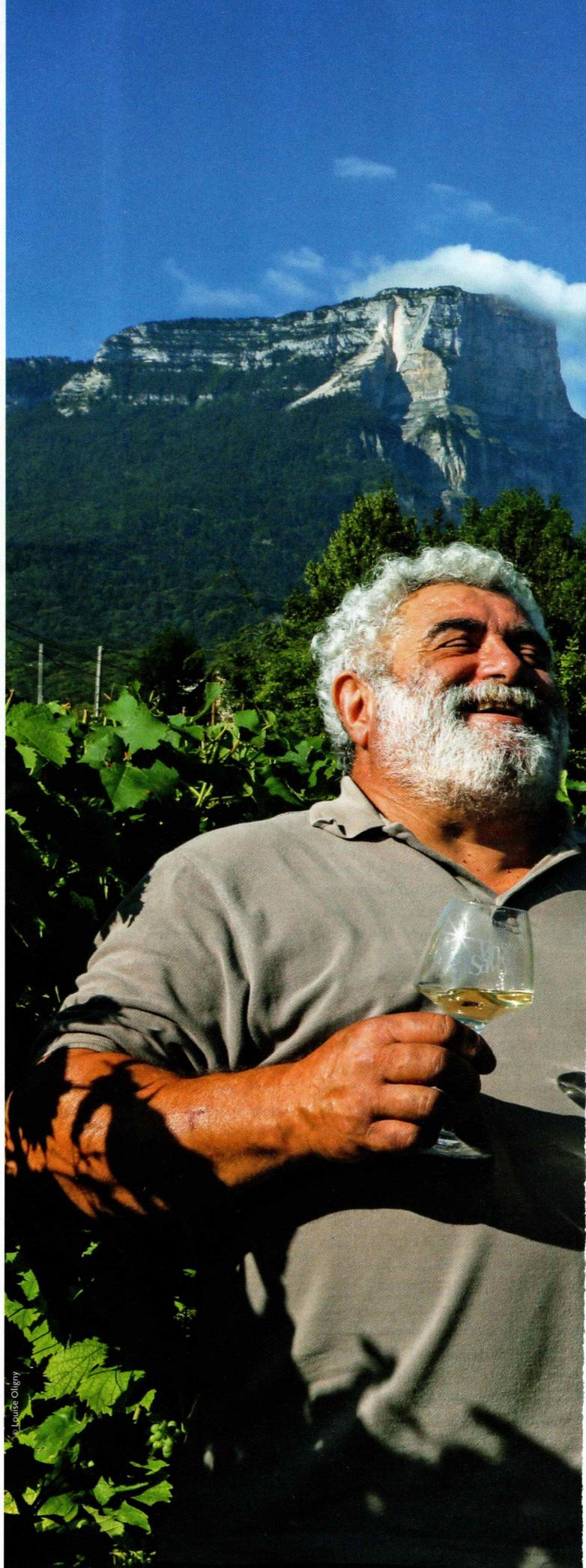
**S'ils font un Apremont canon, une Mondeuse gracieuse et une Roussette de compèt', les Blard père et fils ne sont pas du genre jet-set et paillettes. Aux Marches, juste à côté de Montmélian, ils mettent la Savoie en bouteille avec honnêteté, précision et un sacré carafon.**

PAR MÉLANIE MARULLAZ

**/// Avec sa grosse barbe blanche, Jean-Noël, c'est le Père Noël !** s'amuse

Emmanuel Renaut. *"Son fils et lui sont des gens entiers, vrais, qui font le vin comme ils l'aiment, ne trichent pas avec le produit et sont de gros travailleurs !"* Sur les chaleureuses recommandations du chef du Flocon de Sel\*\*\* et celles de Peter Riedjik, son ancien second, actuel chef du Montgomerie\*\* à Courchevel qui a fait les vendanges aux Marches, nous sommes donc allés rencontrer Thomas et Jean-Noël, fortes personnalités et tignasses volontaires de père en fils.

Depuis cinq générations, les Blard font du vin sur ces terres que leur famille travaille depuis bien plus longtemps et qui portent encore les traces de l'histoire. La cave qui abrite leurs cuves était d'ailleurs un avant-poste de l'ancienne douane entre le Duché de Savoie et la France, et entre les parcelles de vignes, on distingue les murets de pierres montés à bras d'hommes, il y a plus ■■■



© Louise Oligny

# Marchés À SUIVRE

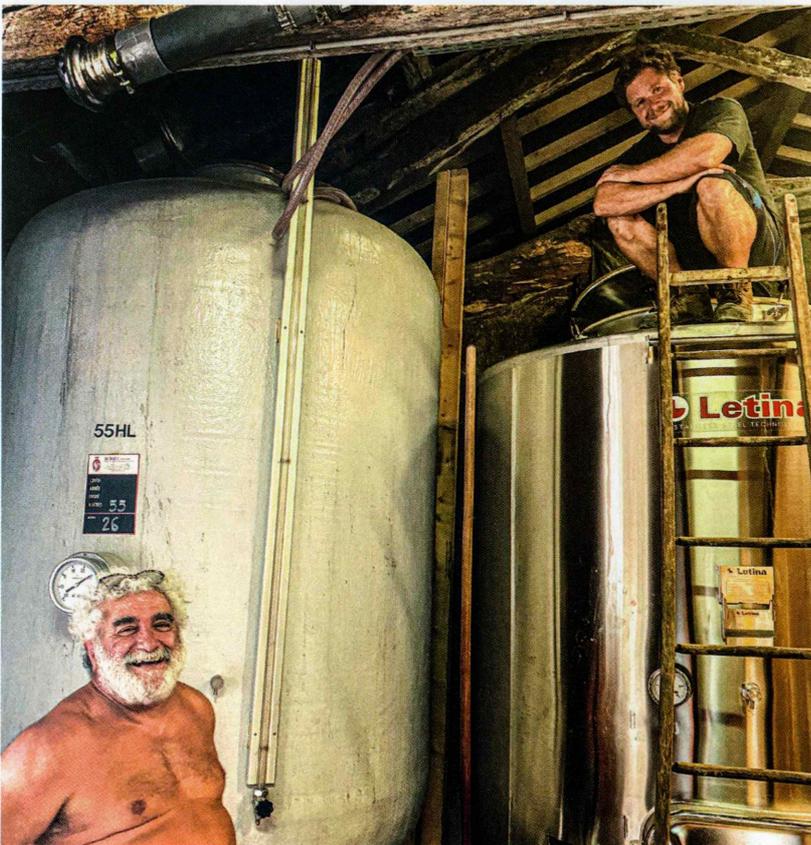




d'un siècle. "Avant moi, il y avait de la vigne, après moi, il y aura de la vigne", constate Thomas Blard, "je suis juste de passage, mais j'ai beaucoup de chance d'hériter du travail de mes aïeux, ils ont fait avec les moyens qu'ils avaient, ils se sont tués à la tâche... S'ils y sont arrivés, je dois y arriver moi aussi."

### CHAMPAGNE !

Ça sonne un peu grave comme ça, mais il faut l'imaginer dans la bouche d'un trentenaire énergique et jovial, les chaussures et le pantalon couverts de boue, parce qu'il a été interrompu en pleine taille. "Quand j'étais plus jeune et que je voyais mon père tout fatigué et tout sale, comme je le suis aujourd'hui, je rêvais d'un boulot plan-plan, avec une voiture de fonction et des Tickets Restaurants !" Mais le jeune Blard veut aussi être son propre patron, n'avoir de compte à rendre à personne. S'il commence par suivre des études d'agronomie - pendant lesquelles il se perfectionne surtout en... ski ! -, il enchaîne assez naturellement avec l'université du vin à Suze-la-Rousse, et une formation professionnelle en Champagne. "Il me fallait une expérience mécanique, et c'est un peu la même topographie qu'ici, avec des lignes étroites, en co-teaux. Et puis la Champagne, c'est la Mecque des vigneron ! La vigne est omniprésente dans les familles, tout le monde est hyper compétent, qualifié, diplômé... Et ils ont tous un pied-à-terre en Savoie, j'ai donc eu droit à un super accueil !"



### BONNES ÉTOILES

En 2012, Thomas rejoint le domaine familial. C'est Jean-Noël qui l'avait fait définitivement passer de la polyculture à la spécialisation dans la vigne, après avoir appris et lui-même enseigné la viticulture à Beaune. "Mais dans les années 70, on vendait le vin de l'année", re-situe son fils. "C'était confort, les stations descendaient et prenaient tout, le négociant faisait l'intermédiaire, la vinification se faisait dans ce sens, on ne pensait pas vins de garde." Ce qui change, c'est d'abord l'AOP Vin de Savoie créée en 1973 : elle valorise la Jacquère, utilisée pour l'Abymes et l'Apremont, incitant les vigneron à délaisser les autres cépages. ■■■



© Louise Olligny

Ce qui bouleverse ensuite le vignoble savoyard, c'est, vingt ans plus tard, la baisse dramatique de consommation, "peut-être à cause de la qualité quand même...", reconnaît Thomas. "Mais mon père n'a pas fait le dos rond, il a agrandi le domaine, re-diversifié, en plantant de l'Altesse, du Pinot, du Chardonnay, et il a élevé les vins différemment." C'est peu de temps après, que débarque un jeune chef, ancien second de Marc Veyrat, qui vient de s'installer à Megève. "Emmanuel Renault est venu ici pour une dégustation et il a eu un coup de cœur, depuis, il ne nous a jamais lâchés. Quand un chef de Megève vous suit, c'est bien, mais quand, en plus, il prend un col tricolore et trois macarons, je vous dis pas... Il a toujours une bouteille de Roussette sur lui quand il sort, c'est un super ambassadeur. Et un excellent goûteur, il nous a bluffés plus d'une fois."

#### SOIF DE NATURE

Aujourd'hui, les Blard sont en cours de conversion bio. "Après cinq ans d'essais, là, c'est officiel et c'est sur tout le domaine !" se réjouit le jeune vigneron. "Ça s'est passé en douceur, mon père avait

toujours laissé les vignes enherbées, griffé un peu les sols. Il avait la connaissance, les outils et il m'a laissé faire. En ce moment, je me forme aussi à la biodynamie." Leurs vins, les Marcherus - et non pas les Marcheurs... - ils les veulent fins et désaltérants. "Depuis le début, mon père s'est démarqué en ne laissant pas de sucres résiduels. Même si on essaie toujours de viser des choses plus complexes ou plus pointues, on fait toujours des vins de soif, pas alcooleux, de par le cépage déjà, et donc gouleyants !"

Thomas, lui, qui avait passé son brevet d'accompagnateur en moyenne montagne, mais a dû délaissier la rando pour les tonneaux, a trouvé dans la vigne un nouveau terrain de jeu : "Avant, je signalais des pentes, des faces, des voies, maintenant, je mets mon nom sur une bouteille. Avec six cépages, on a au moins six modes d'expressions différents, mais en fait, c'est sans fin. Après 43 vendanges, mon père ne sait pas encore tout expliquer. Rien n'est acquis, on n'a jamais complètement raison, mais jamais totalement tort non plus. C'est un champ d'expression incroyable !" ■

## Le mot du chef Emmanuel Renault



"Ça fait 20 ans qu'on travaille ensemble, j'ai vu ce que faisais Jean-Noël, et c'est génial, avec l'arrivée de Thomas, de voir qu'il peut compter sur du sang neuf, une nouvelle vision de la vinification, de l'élevage, la conversion en bio... Je suis très friand de leurs vins, ils reflètent leur terroir. J'aime particulièrement leur Roussette, mais leur pétillant brut alpin est superbe. Et même sur le Pinot, qui n'est pourtant pas un cépage d'origine, ils arrivent à faire quelque chose d'extraordinaire. Le savoir-faire des vignerons de Savoie ne fait que se confirmer !"