

LUDOVIC BELIN, viticulteur sur 7 ha en Côte-d'Or, a lancé la bière 4B pour élargir sa clientèle. DR



Mais mon objectif est de ne pas leur consacrer plus de 10% de mon temps car ce sont avant tout les vins qui me font vivre. »

LAURENT BACHEVILLIER

« Les cavistes me rappellent »

Laurent Bachevillier a commencé à produire des bières artisanales il y a dix ans, alors qu'il créait avec sa femme le domaine Les Cascades, à Ribaute, dans l'Aude : « *Cela nous a bien aidés à démarrer. La bière fait rentrer de la trésorerie en trois mois, alors qu'avec les vins rouges, il faut attendre deux à trois ans.* »

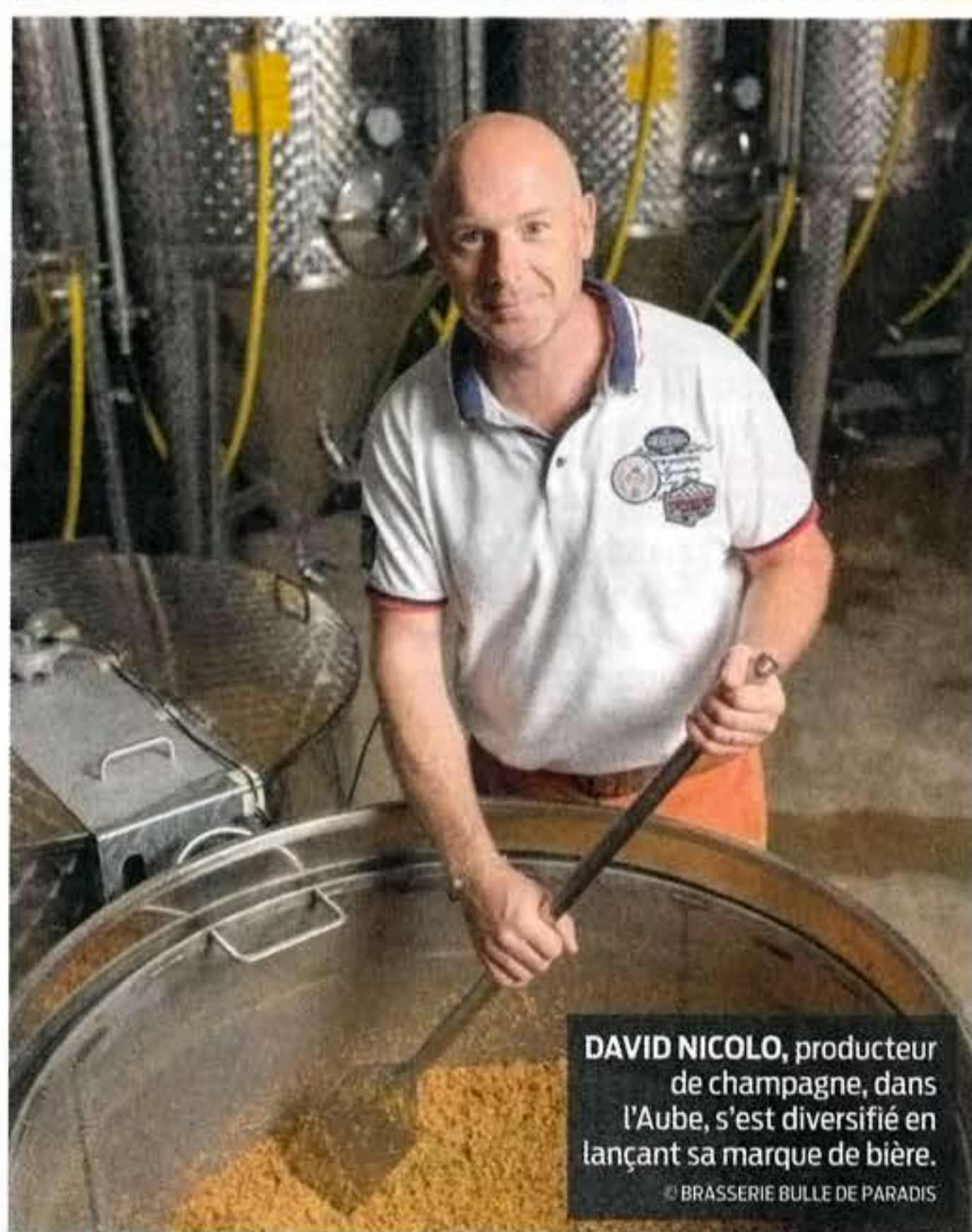
Aujourd'hui, il produit en bio 5 000 litres de bière avec le hou-

blon qu'il cultive et les malts qu'il achète, et 20 000 cols de vins sur 6 ha. « *Pour les bières, j'ai demandé une nouvelle étiquette à mon graphiste. Elle reprend un triangle que j'utilise pour mes vins, dans un style plus moderne et coloré* », décrit-il. L'étiquette mentionne aussi le nom et le logo du domaine, en bas. Mais ce qui accroche le regard, c'est « *Bières des Corbières* », imprimé en lettres blanches sur fond noir. « *Après avoir choisi une bouteille rappelant celle des créchants, je suis revenu à une forme typée bière pour avoir les deux formats, 25 et 75 cl, dans le même style* », précise-t-il.

Laurent Bachevillier propose quatre bières – blanche à la framboise, blonde, rousse et brune – nommées simplement



LAURENT BACHEVILLIER, viticulteur dans l'Aude, s'est lancé dans la bière artisanale il y a dix ans. © DOMAINE LES CASCADES



DAVID NICOLO, producteur de champagne, dans l'Aude, s'est diversifié en lançant sa marque de bière.

© BRASSERIE BULLE DE PARADIS

selon leur couleur. Il les vend quasiment toutes au caveau, ainsi qu'à quelques restaurateurs, boutiques de terroir et cavistes locaux. « *Ces clients se sont arrêtés après avoir vu le panneau sur la porte de notre caveau précisant que nous proposons des bières et des vins des Corbières* », raconte-t-il. Après ses bières, certains ont eu envie de goûter ses vins. C'est ainsi qu'il élargit sa clientèle locale. Inversement, des amateurs de vins repartent avec des bières.

« *J'élabore des bières assez atypiques, avec du gras comme dans les vins. Les gens sont curieux de savoir comment je les fabrique, alors qu'ils posent peu de questions sur*

la vinification », ajoute le vigneron. Malgré la multiplication des microbrasseries dans le département, ses bières continuent à bien se vendre à 2,80 € en 25 cl et 5,40 € en 75 cl au caveau. « *Les cavistes me rappellent d'eux-mêmes quand ils n'en ont plus, alors que pour les vins, je dois les relancer* », relève-t-il. Pour autant, il n'envisage pas d'en produire plus. « *J'ai déjà investi 10 000 € dans ma microbrasserie. Je ne veux pas avoir à investir de nouveau pour changer d'échelle.* » En revanche, il vient de reprendre 3 ha de vignes en plus. « *C'est quand même dans la vinification que je me fais le plus plaisir !* »

FRÉDÉRIQUE EHRHARD

Les œnologues s'y mettent aussi

« **Certains de nos clients, en cave particulière comme en cave coopérative, veulent devenir également brasseurs.** Nous nous équipons pour faire toutes les analyses nécessaires à la bière. Et nous allons faire former nos consultants », explique Jérôme Hourdel, ingénieur développement du groupe ICV dans le Midi. Même démarche au laboratoire Natoli & associés, à Saint-Clément-de-Rivière, dans l'Hérault. « *Depuis deux ans, nous avons des demandes pour des analyses de bière. Les qualités sont inégales. Mais ces bières artisanales plaisent et répondent à une demande. C'est une filière émergente qui a besoin de se professionnaliser* », note Bertrand Milési qui rappelle que, pour éviter les problèmes bactériens, l'hygiène en brasserie doit être bien plus rigoureuse qu'en vinification, le degré d'alcool étant moindre.