le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

PAYS : France
PAGE(S) :17
SURFACE :24 %
PERIODICITE : Quotidien

RUBRIQUE : Actu | mâconnais
DIFFUSION :51351
JOURNALISTE : Audrey Thuillez (Clp)

► **31 mars 2021 - Edition Mâcon**

Cliquez ici pour voir la page source de l'article

Parti d'une page blanche, Arthur a créé son domaine viticole

Tout était à faire. Arthur Lotrous a repris une exploitation viticole sur le Mont Besset en novembre 2018. Aujourd'hui, il ne regrette absolument pas son choix.

Audrey THUILLEZ (CLP)

Arthur Lotrous est né en région parisienne. Rien ne laissait supposer qu'il deviendrait viticulteur. En effet, il entame d'abord des études de physique-chimie, avant de se rendre compte que cela manque de concret à ses yeux.

Des études à Davayé

Ayant des attaches familiales à Prissé, il décide de se lancer dans un BTS viticulture œnologie à Davayé. « Mon premier stage, je l'ai réalisé à la cave coopérative de Juliénas », explique-t-il. Puis il enchaîne les postes du côté de Bordeaux, et revient sur Prissé, et plus précisément au domaine la Pierre des Dames pour finalement continuer à se former auprès des Bret Brothers de Vinzelles, spécialisés dans la biodynamie.

« C'est lorsque j'étais chez eux que l'on m'a proposé de reprendre ce domaine viticole de 6 hectares en saint-amour et de 50 ares en juliénas, poursuit-il. J'ai toujours eu comme objectif de m'installer. » Il obtient le financement nécessaire et part de zéro. Un corps de ferme avec une jolie cave voûtée, un entrepôt pour le matériel agricole, son exploitation entourée de ses vignes, Arthur Lotrous se lance directement en bio et écrit son histoire pas après pas.

« Le travail est énorme, il faut tout géré soit même : l'entretien des vignes, les vendanges, la vinification, la commercialisation et la communication. Mais je ne regrette absolument pas mon choix », dit-il. Il donnera un nom à son domaine qui au préalable n'en avait pas. Installé rue des Sources, puis quelques petites recherches familiales plus tard, son choix se fixe sur "Les Sources d'Agapé", un mot provenant du grec pour mentionner un amour inconditionnel.

Pour ces trois cuvées en saint-amour, il travaille sur les arômes en mettant en place différents élevages (en cuve et en vieux fûts). « Je cherche à garder le gamay dans sa pureté, notamment en jouant sur les durées d'élevage », continue-t-il.

Au tour du beaujolais blanc maintenant

Ainsi, il propose à la dégustation aussi bien des vins de garde ou encore des millésimes à consommer plus rapidement et plus imprégnés en fruits. « En 2021, je vais m'agrandir encore un peu, je pense reprendre 1, 70 hectare de juliénas et surtout me tourner vers une parcelle sur Chânes en beaujolais blanc pour compléter ma gamme », conclut-il.

En termes de commercialisation, un tiers des raisins sont vendus au négoce et le reste en vente directe au domaine. La crise sanitaire ne lui a pas laissé le temps d'aller en salon, mais malgré tout Arthur Lotrous reste positif et cherche d'autres moyens de vendre ses vins.

« Je cherche à garder le gamay dans sa pureté, notamment en jouant sur les durées d'élevage explique Arthur Lotrous. Photo JSL /Audrey THUILLEZ

■

0T46InltCSlcFFQGjeZ1O2R6ixrCHtbfp2oMphF7Ia_8koNuQ8Nyoi5xIsTPc2OwFq-YqLvYoqRxL3yPHgc42x5LsaNhaHDsbvXMpMDmgDcANDkw

Tous droits de reproduction réservés