

différentes. Selon que la macération est courte ou plus longue, on obtient des vins légers et aromatiques qui peuvent être consommés tôt après la récolte, ou bien des vins plus charpentés et tanniques qui peuvent être gardés 4 à 5 ans. Les

chaque année des

tes venant du monde entier.

Nicolas DESROCHES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

À Saint-Amour-Bellevue, le vin se déguste... avec amour. Comme le font les viticulteurs. Photo JSL/Ketty BEYONDAS

Arthur Lotrous, 29 ans, le dernier viticulteur à s'être installé en bio dans le village

Depuis novembre 2018, le village de Saint-Amour-Bellevue compte un nouveau viticulteur sur les 30 déjà installés. Arthur Lotrous, âgé de 29 ans, a grandi loin des pieds de vignes, du côté de la forêt de Fontainebleau. Son père est notaire. Sa mère est femme au foyer. La voie qu'il avait choisie de suivre au départ en étudiant la physique-chimie à Marseille ne le convainc guère. « C'était trop théorique à mon goût », concède-t-il aujourd'hui. « J'avais des attaches familiales dans le Mâconnais, à Prissé, où je venais une à deux fois par an. Ça explique peut-être mon choix de changer de trajectoire en m'inscrivant au lycée de Davayé



Le viticulteur de 29 ans, Arthur Lotrous, s'est installé il y a un an à Saint-Amour-Bellevue. Photo JSL/Ketty BEYONDAS

en BTS viticulture-œnologie. » Une fois son diplôme en poche, il part un an dans le Bordelais pour devenir tractoriste avant de revenir à Prissé au domaine de la Pierre des Dames, en culture conventionnelle, pendant un peu moins de trois ans. Ensuite, il rejoint les Bret Brothers à Vinzelles, en bio-dynamie. Des vignes sont disponibles sur la côte de Besset à Saint-Amour-Bellevue. Arthur fonce en signant un bail pour l'exploitation de 6,5 hectares en novembre 2018. Installé en bio, il a fait sa première récolte en attendant de pouvoir l'embouteiller sous le nom des sources d'Agapé. « J'ai tout à faire... »