Vincent Larcelet, vigneron au Domaine du Petit Bouchon

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 avril 2023

Très rapidement, le tout jeune **Domaine du Petit Bouchon** de Vincent Larcelet a su trouver sa place dans le paysage alsacien. Rencontre avec un vigneron passionné, qui ne transige pas avec le / la nature.

Installé depuis 2020 en Alsace, Vincent Larcelet semble y avoir trouvé une forme de sérénité, à 34 ans, laissant derrière lui une turbulente jeunesse franc-comtoise, tendance identitaire. Chacun ayant droit à la rédemption, il découvrit la sienne sur les Chemins de Compostelle assidûment arpentés, ce dont témoigne Ultreïa, un riesling 100 % pressé à la main, iodé et fleuri. Amoureux du pif depuis son adolescence – « *J'ai goûté une bière et j'ai vomi, donc je suis passé au vin* », se marre-t-il – il décide d'en faire son métier. Si le parcours n'est pas linéaire, il passe par des maisons jurassiennes prestigieuses, Patrice Béguet à Mesnay (à deux pas d'Arbois), le Domaine Villet et deux ans auprès de Jean-François Ganevat, le tsar du vin nature de retour aux affaires1.

Fondé en 2020, le Domaine du Petit Bouchon, ainsi nommé en hommage à sa première fille, n'est pas immense – 3 hectares et demi, dont 30 ares en propriété, le reste en location – et s'est constitué en « *plantant 11 ares de gamay sur une ancienne parcelle ou en grappillant des terrains abandonnés* ». Rapidement, il a néanmoins su se tailler une jolie réputation en étant présent sur des tables qui comptent (Thierry Schwartz, Les Funambules, de:ja…) et en exportant dans le monde entier : 95 % de ses 13 000 bouteilles pour 2022 partiront hors de France… Autant dire qu'il va falloir jouer des coudes pour apprécier ses jus 100 % nature. Sur le sujet, il est aussi intarissable qu'intransigeant : « *Le vin, c'est du jus de raisin fermenté, basta. Vous ne trouverez pas de bidons de souffre, pas de levure, rien. Je ne réalise pas de correction : si ça monte en*

vol’2, tu fais des assemblages ou tu l’oublies en barrique, comme Philippe Jambon dans le Beaujolais. Chez lui, certaines sont là depuis neuf ans : le vin était pété de vol’ à l’époque, maintenant, tout simplement magnifique. » Et ses quilles parlent pour lui, à l’image d’Encore, auxerrois macéré pendant trois semaines en grappes entières, puis pressé et mis en dame-jeanne pour un résultat salin et savoureux, ou Baboss, dont la déclinaison 2021 est faite de pinot gris infusé dans du jus d’auxerrois avec des marcs de riesling. Fourmillant de projets, Vincent Larcelet ne compte pas s’arrêter en si bon chemin, puisqu’il s’apprête à enterrer une barrique et une amphore venue de Géorgie. Affaire à suivre.

Vincent Larcelet © Stéphane Louis pour Poly

Domaine du Petit Bouchon 13 route de Benfeld (Eichhoffen)
Facebook: @DomaineduPetitBouchon

> Soirée guinguette (05/05) avec Marina Ta’thaï ainsi que Sarah de La Vigne Vagabonde : musique, bons vins et super plats