



# Main de fer et gant de soie

**Quand on rencontre Alice Bouvot pour la première fois, cela vous saute aux yeux. Elle est petite, menue et parle avec une voix discrète. Et puis, rapidement, très rapidement même, cette première impression se dissipe, car elle se met inévitablement à bouger.**

Dans son chai ou dans sa vigne, elle ne peut tout simplement pas rester en place. C'est plus fort qu'elle. Dès lors, l'énergie qu'elle déploie vous fait automatiquement oublier la première impression. Exit la petite voix, les minuscules mains et cette impression de fragilité. Alice escalade une cuve, transporte un fût, saute sur un tracteur et le fait avec une assurance et une puissance à la limite du surnaturel. Comment fait-elle ? Personne n'a vraiment trouvé de réponse à cette simple question. Mais il serait incomplet et faux de s'arrêter à cette seule impression. Ceux qui connaissent les vins d'Alice savent qu'ils ont une délicatesse et un toucher uniques. C'est son autre visage. Alice, c'est la finesse et la grâce, la fragilité et la sensibilité. Elle produit des vins à son image, à la fois incroyablement vivants, énergiques, mais également extrêmement raffinés et délicats.

Son histoire avec le vin débute avec une formation d'ingénieure agronome et œnologue, puis avec des voyages autour du monde pendant trois ans, Californie, Chili, Nouvelle-Zélande, durant lesquels elle apprend à faire du vin techniquement parfait. De retour en France, elle découvre les vins naturels et c'est un choc. « *Ce n'était pas du vin comme celui que j'avais appris à faire. C'était tota-*

*lement différent, mais qu'est-ce que c'était bon. J'avais ressenti une vraie émotion. Je me souviens d'un vin de Jerome Saurigny (p. 108) notamment, une bien belle expérience. » En 2005, avec son compagnon Charles Dagand, elle se lance et crée le Domaine de L'Octavin à Arbois, dans le Jura. Les débuts ne sont pas simples, mais, rapidement, ces bouteilles recouvertes de nains de jardin se font une place sur les grandes tables. Malheureusement, Alice et Charles se séparent en 2015 et la vigneronne doit alors assumer seule la conduite du domaine. Ajoutons à cela les aléas climatiques, les mauvaises récoltes et une famille à charge et on commence à se dire que cette petite bonne-femme a finalement des superpouvoirs. Surtout qu'elle ne s'arrête pas là. Ces dernières années, les gels de printemps répétés sur ses trois hectares jurassiens l'obligent à se lancer dans le négoce. Et la voilà qui s'envole sur les routes de France à la recherche de beaux raisins. « *J'ai voulu faire du négoce parce que c'est super excitant. Faire du Grenache, c'est merveilleux. J'adorerais vinifier du Chenin aussi. Il faut être culotté-e dans la vie (rires). En plus, cela permet d'aller voir les copains, on s'arrête la veille, c'est génial. Et puis une année comme 2017, si je ne fais pas de négoce, je ne peux pas payer mes factures. J'ai deux enfants et je dois rembourser ma maison* », explique-t-elle sans fatalisme, mais avec une certaine gravité dans la voix. « *La difficulté du négoce, c'est de trouver des gens qui comprennent vraiment ce que je fais et qui partagent ma vision et acceptent de ramasser tôt. Par exemple, le Mus-**

cat, je leur ai dit : “Il faut que vous acceptiez que je le vendange à onze et non à quatorze degrés”. Je veux quelque chose sur l’acidité et surtout pas des raisins trop mûrs. » C’est ça, la patte de l’Octavin. Des raisins en très légère sous-maturité, infusés et pressés délicatement, élevés en cuve sans aucun intrant ni aucune intervention musclée. Cela donne des vins dotés d’une superbe acidité, mais également d’un fruit croquant. Ils sont parfaitement équilibrés, frais, digestes et totalement addictifs. Son Trousseau 2017, issu de la parcelle *Les Corvées* sur Arbois, autrement appelé « Cuvée du nain », goûté dans un premier temps au domaine, puis en bouteille quelques mois plus tard, en est une parfaite représentation. « Chaque année, il fait 9 ou 10 degrés. C’est une parcelle qui mûrit moins et c’est comme ça. Si on attend, ça va pourrir. Donc je fais de la grappe entière. Ça reste deux mois en fermentation et je n’y touche pas. Je ne triture jamais le raisin. Pas de remontage, rien. » Ce vin est à la fois profond et aérien. Il est complet, mais subtil. Il peut sembler discret au premier abord, mais déploie une redoutable énergie. Pour nous, il représente l’archétype du Trousseau jurassien.

« Aujourd’hui, je ne fais aucune analyse », nous explique Alice quand on lui en demande un peu plus sur sa méthode pour obtenir des jus aussi dynamiques. « Je vais goûter le raisin. Beaucoup, souvent. Je regarde l’état sanitaire, l’évolution tous les deux jours et puis, quand c’est prêt, on y va. C’est très simple. Tout est une question de ressenti et de cohérence. L’autre jour, j’emmène mon fils, il goûte le raisin et me dit : “C’est bon, ça explose dans la bouche”. Je lui ai dit que c’était exactement ça. Tu as du fruit explosif. Et la peau est encore dure. Je n’attends pas que ce soit trop mûr et que ça manque d’acidité, que ce soit lourd. C’est la même chose pour les raisins du négoce. Je goûte beaucoup. Je ramasse avec eux. Et c’est à la dégustation que l’on décide si on égrappe ou non, si ça sera un rosé ou pas. » Depuis 2010, le domaine est certifié Demeter et, maintenant, il en est de même pour le négoce, lui aussi au minimum certifié bio, voire biodynamie. « Au départ, je ne voulais pas et puis, après, je me suis que je n’achète que des raisins bio, donc ceux qui disent que le négoce c’est un peu tout et n’importe quoi, bah de un, il est bio et de deux... (long silence), pensez ce que vous voulez ! » (Elle éclate de rire)

#### CETTE CUVÉE EST UNIQUE ...

... parce qu’elle est parfaitement à l’image d’Alice, à la fois douce et énergique. Un vin qui peut paraître simple et immédiat, tant il se boit avec une facilité déconcertante. Mais derrière, se cache une vraie complexité.

#### SI C’ÉTAIT UN PERSONNAGE :

Harvey Dent dit Double-Face

#### OÙ LE TROUVER

Cave : Essencia (Poligny)

Restau : The Ten Bells (New York, USA)



ÉNERGIE



TROUSSEAU



BIODYNAMIE  
ZÉRO SOUFRE



ENTRE 20 ET 30€

## La belle alternative

**La Roumanie Tout Court d’Anthony Tortul (La Sorga).** Le vin signature d’Antho, très bon ami d’Alice. Un jus audacieux, profond et plein de vitalité.

