



JULIEN SCHAAL

DEUX MONDES POUR
UNE MÊME PASSION



Botrivier

«Pouvoir suivre deux vendanges par an c'est génial, c'est le nec plus ultra pour un œnologue.»

Julien Schaal a trouvé la solution: il fait du vin dans les deux hémisphères! En Alsace et en Afrique du Sud il s'est trouvé deux terroirs riches et variés pour s'adonner à son métier de vinificateur ou *winemaker*. Un défi qui demande organisation, énergie et goût du voyage... Julien Schaal le relève avec d'autant plus d'énergie qu'il ne vient pas d'une famille de vignerons; il a tout à inventer par lui-même.

Fils d'un directeur du personnel et d'une mère employée dans l'industrie, Julien Schaal va creuser son sillon pour accéder au petit monde viticole. Sa porte d'entrée, c'est son bac technologie en hôtellerie: «*On avait des cours sur les produits dont les vins, ça m'a beaucoup plu, j'ai décidé de suivre la formation d'œnologue à Beaune*». Un bon passeport pour travailler et voyager: s'il commence du côté de Châteauneuf-du-Pape, il découvre assez vite l'Afrique du Sud pour y faire des vendanges. Là-bas, il va lier connaissance avec un *winemaker* de la Vallée du Paradis et de la Terre, un nom plein de promesse...

«*Si tu veux, tu reviens bosser l'année prochaine, je ne te paie pas mais par contre tu pourras faire ton vin.*» Sur cette proposition lancée lors d'une soirée arrosée, Julien Schaal regroupe ses économies pour acheter du raisin. Chardonnay et syrah sont les deux cépages qu'il choisit pour proposer son propre vin: nous sommes en 2005, 10 ans plus tard il produit entre 30 et 40000



bouteilles. Installé à 60 kilomètres du Cap, à 800 mètres d'altitude, il bénéficie «*d'un des climats les plus froids. La différence de températures entre le jour et la nuit permet de garder l'acidité naturelle présente dans les raisins*». Et au bout, il vend des chardonnay atypiques, plus français que les vins locaux. «*Les miens sont plus austères, les boisés restent discrets mais ils sont plus tendus en bouche.*»

Cette histoire s'est enrichie depuis 2010 d'un nouveau chapitre, qui s'écrit cette fois-ci en Alsace, à Saint-Hippolyte. C'est dans ce village que Julien Schaal s'est associé avec Olivier Biecher pour monter un projet sur-mesure. «*Nous nous occupons de vinifier et commercialiser les grands crus alsaciens. Avec le patchwork de sols unique au monde, chaque grand cru raconte un terroir différent.*» Vendues entre 18 et 34 euros, les bouteilles bénéficient des mêmes réseaux de commercialisation que les vins d'Afrique du Sud, vers les États-Unis notamment. Pour ces grands crus, les



étiquettes sont moins originales comparées à celles des chardonnay. «*Les visuels sont plus classiques pour vendre des grands crus connus depuis le Moyen-Age. Par contre, en Afrique du Sud, les vignes existent seulement depuis 350 ans, on se sent beaucoup plus libre!*»

Ces aventures viticoles se complètent bien, d'autant plus que Julien Schaal parvient à naviguer entre les deux de façon régulière. Il souhaite autant que possible continuer à vivre ainsi, toujours entre deux avions et deux continents. Sa chance? Sa nouvelle compagne Sophie est, elle aussi, œnologue et le suit dans ses périple. En Afrique du Sud, ils savourent les barbecues relax avec les autres *winemakers*. En Alsace, ils notent aussi une plus grande décontraction chez la nouvelle génération de vignerons. Son rêve ultime? «*Lancer une petite affaire sur la Bourgogne, mais en disant ça, j'entends déjà ma compagne me maudire parce qu'on a déjà un sacré rythme de vie!*»

En Alsace, ils notent aussi une plus grande décontraction chez la nouvelle génération de vignerons.

