

Après l'Oregon et la Tasmanie, il vinifie son premier millésime mâconnais

Après avoir travaillé dans des exploitations aux États-Unis et en Tasmanie, Pierre Morat a rejoint le domaine familial à Vergisson. Œnologue, il y vinifie son premier millésime mâconnais.

Pour Pierre Morat, ce millésime 2020, tout juste récolté, gardera à jamais un parfum particulier. Celui qu'ont les premières.

À tout juste 25 ans, le jeune habitant de Vergisson a fait son retour au sein du domaine familial en janvier dernier.

Route des Bruyères, sur les hauteurs aux côtés de ses parents Gilles et Joëlle, c'est ici qu'il a commencé à vinifier ses toutes premières cuvées de pouilly-fuissé et de saint-véran.

Un travail qui s'apparente à un retour aux sources pour celui qui, après une licence Sciences de la vigne à Dijon, a obtenu son diplôme d'œnologie en 2018.

Des pinots et chardonnays du bout du monde

C'est avec cette qualification en poche que Pierre Morat s'est envolé pour les États-Unis. Plus exactement dans l'État d'Oregon, au sein d'un



Pierre Morat dans le cuvage familial. Le domaine travaille 6,5 ha en pouilly-fuissé et en saint-véran.
Photo JSL/Johan BOZON

« J'ai eu cette volonté de travailler les mêmes cépages à l'autre bout de la planète, voir comment ils pouvaient être vinifiés à l'autre bout du monde »
Pierre Morat

Pierre Morat poursuit aujourd'hui sa procédure d'installation sur le domaine familial. Celui repris par son père Gilles en 1997 et dont les 6,5 hectares sont dans leur deuxième année de conversion officielle en agriculture biologique.

Une deuxième activité de formateur

En parallèle, le jeune œnologue exerce une deuxième activité. Il fait de la formation pour adultes au Centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Davayé. « Cela me permet de faire une espèce de veille scientifique qui me plaît beaucoup ».

Johan BOZON

une belle partie de sauvignon blanc ».

Sonnera ensuite le retour en France, du côté de Chablis, au sein de la maison Louis-Jadot, pour le millésime 2019, avant de rejoindre Vergisson. « Le but de tout cela était de grandir ailleurs, d'apprendre, de me faire mes propres opinions sur certains itinéraires techniques et des méthodes de vinification, de marketing ».

« C'était l'idée de ce voyage ».

Après cinq mois dans la peau d'un "winemaker" américain, Pierre Morat a ainsi pris la direction de l'île de Tasmanie, au sud de l'Australie. « En passant dans l'hémisphère sud, j'ai pu vinifier un autre millésime dans la même année », justifie l'œnologue. « Là aussi, nous étions sur une base pinot noir et chardonnay mais avec

un domaine viticole à échelle humaine, travaillant en biodynamie. »

Le gros avantage dans cette région, c'est que les viticulteurs y cultivent les mêmes cépages qu'en Bourgogne : le pinot noir, le chardonnay et quelques cépages accessoires, explique le Mâconnais. J'ai eu cette volonté de travailler les mêmes cépages à l'autre bout de la planète, voir comment ils pouvaient être vinifiés à l'autre