



SWISS WINE | ROOKIES 2024

Reynolds imprime ses étiquettes en braille

À l'origine du domaine viticole Le Grand R, il y avait un pari. Michel Reynolds l'a gagné avec des vins vraiment convaincants.

11 octobre 2023 - 13:42



Texte: Elisabeth Holmeier | Photos: Hans-Peter Siffert

LE SELF-MADE-MAN VAUDOIS. Les premiers vins de Michel Reynolds, basé à Vaux-sur-Morges (VD), s'appelaient Pari de Midi et Pari de Minuit. Il étaient en effet le résultat d'un pari fait avec ses collègues. Il leur avait assuré qu'il serait capable de vinifier ses propres bouteilles à partir des raisins d'un ami. Aussitôt dit, aussitôt fait. Les deux vins ont convaincu et Michel Reynolds a gagné son pari. C'était en 2016. Deux ans plus tard, le vigneron a acheté six barriques et deux ans plus tard encore, il a pu louer un vignoble et acquérir un demi-hectare de vignes. Il a installé sa première «cave» dans une grange, acheté l'équipement nécessaire, et créé le domaine Le Grand R. «Je ne veux me développer que dans la mesure où je peux gérer cette croissance moi-même», explique le self-made-man.

APPRENDRE DES GRANDS. Chez Michel Reynolds, ce qui paraît de prime abord un peu improvisé est en fait, quand on y regarde de plus près, intelligemment planifié. Le rookie a appris son métier avec sérieux. Il est diplômé de l'école de viticulture de Changins, il a travaillé chez les grands de la viticulture suisse comme Henri Cruchon et Raymond Paccot, il est allé poursuivre sa formation en Bourgogne et il a également accumulé les expériences dans la cave des Testuz, les fameux producteurs vaudois. Michel Reynolds ne s'en cache pas, il veut produire de grands vins. «Mais il y a encore beaucoup à faire et il faut aussi les moyens financiers pour y arriver». Aujourd'hui, il produit 5000 bouteilles, et il estime que sa capacité maximale est d'environ 10'000 bouteilles. Pour l'instant, il ne dégage pas encore suffisamment de revenus avec sa production pour en vivre. Il travaille donc à côté, dans les caves d'autres producteurs de vin.

ÉTIQUETTES EN BRAILLE. Autre touche originale apportée par le Rookie, ses étiquettes sont tactiles. En effet, elles sont aussi imprimées en braille. «Mes vins doivent faire appel à tous les sens, on doit donc aussi pouvoir les toucher». Outre le chardonnay Pari de Midi et le gamay Pari de Minuit, son offre comprend le chasselas La Balade, le pinot noir L'Indémorable, l'assemblage Le Gourmand, le rosé Le Festif et le pétillant Grande Cuvée. Tous les vins, à l'exception du chasselas, sont élevés en barriques de chêne et l'ensemble de l'exploitation travaille en biodynamie. Actuellement, Michel Reynolds aménage une salle de dégustation dans sa maison, «autour d'un ancien pressoir, ce sera très convivial». Elle sera inaugurée le 18 novembre, à partir de 10 heures. On pourra y déguster une soupe de potiron, et bien entendu les vins du domaine.

>> www.legrandr.ch