

Le «rookie» de 48 ans aime enfin sa différence

Michel Reynolds Le vigneron confidentiel de Vaux-sur-Morges est un des «espoirs» 2024 de Gault&Millau.



Cécile Collet Texte
Odile Meylan Photo

Être promu «meilleur espoir» à 48 ans, ça fait rigoler Michel Reynolds. «Si c'était à refaire, je me lancerais tout de suite!» Le «rookie» vaudois de l'année 2024 de Gault&Millau n'en revient toujours pas. La plaque jaune qui indique son titre, il l'a d'ailleurs clouée à l'intérieur de sa cave de Vaux-sur-Morges. «Il paraît que ça se met dehors, mes amis se sont moqués», sourit-il.

Le verbe est parfois hésitant dans la bouche de Michel Reynolds, mais l'idée est toujours claire. Comme ses sept vins non filtrés (5000 bouteilles) se révèlent en fait limpides et francs. Il le dit: «Je suis un fonceur une fois que j'ai le truc. La persévérance, c'est une qualité que j'ai.» Il en faut pour réussir dans le métier, d'autant plus lorsqu'on part de zéro.

Car l'enfant d'Épalinges n'est pas né un cep en argent dans la bouche. Il est placé dès sa naissance en famille d'accueil avec sa sœur aînée, car leur maman, autiste Asperger, ne peut pas s'occuper d'eux. Il n'a jamais connu son père. «J'ai eu une enfance assez difficile», dit-il simplement. «Caractériel insupportable» à l'école,

«Toute notre enfance, on veut être comme tout le monde. Pour finalement comprendre que ce sont les différences qui sont intéressantes.»

le garçon aime surtout les visites chez sa grand-mère Jehanne et ses escapades chez le paysan du coin. «Mais à Épalinges, si tu traînais avec des «péouses», tu te faisais juger», se souvient-il.

Vingt kilos d'amourettes

C'est donc près de Lucerne qu'il passera, heureux, tous ses étés entre 16 et 18 ans. Il s'anime, inspire pour mieux raconter: «J'y ai fait des grandes découvertes. Une fois, lors de la visite du vétérinaire, on a pesé les testicules du tau-reau: ils faisaient 20 kilos!»

Il laisse toutefois le bovin ruminer et se lance dans une formation de commerce. L'appel de la nature revient vite et les voyages avec ses amis

œnologues, en Bourgogne ou en Alsace, lui donnent l'idée de tenter Changins. «Je ne savais pas trop à quoi m'attendre. C'était les arômes du vin qui me plaisaient, pas vraiment le travail des vignes.»

Pourtant il accroche. Grâce aux familles Cruchon, où il fait son stage œnologique, et Paccot, où il fait sa «viti». Mais aussi à sa rencontre avec Philippe Corthay. L'œnologue conseil, qui était son professeur à Changins, dit aimer accompagner les vinifications de ce «gars attachant, parfois déroutant, qui écoute, cherche, prend des risques et mouille le maillot».

Cela n'a pas toujours été le cas, de l'aveu même de Michel Reynolds. En optant d'abord pour une carrière en laboratoire plutôt que dans les vignes, il cherche «quelque chose de pépère». Son divorce bouleverse cette stabilité et le pousse hors des labos. Il multiplie les postes chez des vignerons, où il entraîne les bases pratiques de la vigne.

Un pari réussi

C'est d'un pari avec lui-même que naissent ses deux premiers crus, un gamay et un chardonnay: il veut voir s'il est capable de vinifier dans la cave en terre battue de son immeuble. «Je suis allé acheter du moût chez feu Sébastien Gros à Genève. Au retour, j'ai acheté deux tuyaux et j'ai siphonné à la bouche.» Le vin repose deux ans en barriques. Pour recaper, il débouche des bouteilles de sa cave. «Je n'y avais pas pensé. C'était débile!»

N'empêche, c'est «assez bon» et il réitère en 2018, dans la cave plus grande de sa maison d'enfance. Ce n'est qu'en 2020 qu'il trouve et loue l'ancien pressoir de Vaux-sur-Morges, avec 0,5 hectare de pinot noir attendant. L'Élu Vert au Conseil communal de Morges passe les vignes en biodynamie et devient indépendant à l'enseigne du Domaine du Grand R, référence au plein air et à sa taille.

En parallèle, Michel Reynolds fait deux ans d'études de biologie à l'UNIL, vend des vins chez Manor, passe par la case chômage, assèche ses économies, puis prend 5 ha de vignes en tâche à Lavaux. «Je suis têtu, mais j'ai été à deux doigts d'arrêter. Le marché est difficile.» Quelques bonnes fées l'aident à reprendre courage, notamment Raoul Cruchon, un mentor, à qui il achète du raisin.

Isabelle Ravet le rencontre à Divinum au printemps, alors que Michel Reynolds lutte pour ne pas être invisible au milieu de tant de vignerons reconnus. «Il y a eu une petite alchimie entre gens passionnés», résume la cheffe de projet pour la filière truffière du Nord vaudois. Formée à l'École hôtelière, elle décide de lui donner un coup de main marketing, qui n'est pas étranger à sa récente popularité.

Pour elle, la plaque Gault&Millau placée à l'intérieur raconte l'insécurité de celui «qui se questionne douze fois par jour sur lui-même. C'est un peu tôt pour qu'il la place à l'extérieur.» Pour Philippe Corthay, cela montre peut-être «l'envie qu'il a d'emmener les gens à l'intérieur de sa cave et de son univers».

Toucher le vin

Car l'univers de Michel Reynolds est riche, entre sports solitaires et sorties entre amis, lecture - polars, histoire, Ramuz - et écologie politique. Cette grande culture influence son «slow wine» élevé en fûts de chêne. Par exemple, ses étiquettes se déclinent en braille. «Parce que le toucher en bouche est intéressant et méconnu, que j'ai envie de dire aux gens d'arrêter de juger le vin à l'étiquette et de goûter, et enfin pour rendre mes vins accessibles à tous.»

Trois axes hérités d'une enfance passée entre des parents d'accueil âgés, qui lui ont transmis la foi, une mère «si différente» qu'on visitait le week-end par obligation et une grand-mère américaine «joyeuse malgré tout». Aujourd'hui, il est le curateur de cette mère, atteinte d'alzheimer. Et son vin a été servi à l'envelissement de sa grand-maman bien-aimée.

Le garçon «caractériel» a enfin trouvé son projet. «Toute notre enfance, on veut être comme tout le monde. Pour finalement comprendre que ce sont les différences qui sont intéressantes.»

Bio

1975 Naît le 17 mai à Lausanne. Grandit à Épalinges dans une famille d'accueil avec sa sœur aînée. **1991** Passe trois étés dans une ferme lucernoise. **1998** Début des voyages épicuriens avec un groupe d'amis. **2000** Décès de sa maman d'accueil puis, en 2006, de son mari. **2006** Élu Vert au Conseil communal de Morges. Entre à Changins. Stages chez Cruchon et Paccot. **2009** Laborantin à Agroscope, puis chez Testuz, à Lavaux, où il est ensuite responsable des vignes. **2016** Travail de master à Changins sur la réduction de pesticides dans les vins. Fait le pari de produire du vin dans sa cave d'immeuble. Réitère en 2018. **2020** Cultive 0,5 ha de vignes en biodynamie et loue un ancien pressoir à Vaux-sur-Morges. **2022** Décès de Jehanne, 102 ans. **2023** «Rookie» 2024.