

La vigne dans la peau

Propriétaire de son domaine viticole, Anthony Pérol allie discrétion et passion pour produire l'éllixir du Beaujolais. Une vocation qui se transmet de père en fils depuis 1912.



Photo : Manon Bernard

Le vendredi 1^{er} novembre n'est pas un jour férié pour tout le monde. Dans son domaine, à Châtillon d'Azergues au sud du Beaujolais, Anthony Pérol prépare une commande de ses vins. Grand, blond, barbe de trois jours et habits de ville, le jeune homme ne ressemble pas au stéréotype du viticulteur. Il dépose des cartons sur les palettes qu'il enverra en Italie, en Belgique, au Japon ou encore aux Etats-Unis. En ce début de mois de novembre, la famille Pérol prépare 16 000 bouteilles de Beaujolais nouveau, qui sera fêté dans la région le 21 novembre prochain. Depuis 2015, le jeune homme de 28 ans s'est associé à son père pour

travailler dans le domaine familial. Il est le représentant de la cinquième génération de la famille Pérol qui détient le domaine du même nom depuis 1912. « Depuis tout petits, avec mes cousins et mes frères, on aidait nos parents dans les vignes. J'ai toujours aimé vivre dehors. Au collège je voulais déjà devenir vigneron », raconte Anthony Pérol. Le travail de la vigne s'est vite imposé comme étant nécessaire à son équilibre.

Moderniser l'entreprise familiale

Passionné et discret, il imagine des stratégies pour moderniser l'exploitation agricole familiale. Alors, après le collège, il part à Mâcon, toujours dans la région du beaujolais, pour intégrer un lycée viticole. Après avoir brillamment réussi son bac technologique spécialité microbiologie, il remonte plus haut vers la Bourgogne, à Beaune, et poursuit avec un BTS technico-commercial. Puis, happé par l'aventure, il décide de quitter la région pour Montpellier où il valide une licence professionnelle en sciences des vins. Un parcours plutôt chargé qui aide le jeune homme à développer la partie commerciale de l'exploitation. Fort de son caractère déterminé, le jeune homme aime aller « au bout des choses », explique-t-il. « Ce qui est intéressant, c'est de travailler la vigne toute l'année, la tailler en hiver, faire les trois semaines de vendange à la main l'été pour livrer un produit fini au client ». Pour lui, le travail de vigneron comporte de multiples facettes. Il faut à la fois manier les techniques d'humification du vin et de culture de la vigne mais aussi faire du travail administratif.

(Inter) « Sans l'agriculture biologique, je n'aurais pas investi dans le domaine »

Son père, Frédéric Pérol, à qui il est associé à parts égales, raconte : « On se complète bien. Avec mon père c'était plus compliqué, il avait un fort caractère et il n'était pas aussi passionné

qu'Anthony et moi, j'essaie de ne pas reproduire ce schéma avec mon fils. Je suis l'homme de la terre et Anthony, avec ses études a développé une clientèle professionnelle qu'il faut savoir gérer. Avant, c'était surtout des particuliers qui venaient acheter du vin au domaine. Un vrai challenge dans le sud du Beaujolais où il n'y a pas beaucoup d'installations ». Et les défis, c'est ce qu'Anthony Pérol aime. Avec son père, il est à la tête d'une exploitation agricole de 25 hectares de vignes avec 8000 cèpes par hectares mais aussi de 75 hectares d'élevage de bovins, le tout entièrement en agriculture biologique. « Nous faisons de la polyculture depuis cinq générations, c'est essentiel pour nous. Ici, rien n'est perdu, la paille que l'on récupère dans les champs sert de litière aux vaches l'été. Nous suivons le principe de l'agriculture extensive c'est-à-dire qu'il y a environ un hectare pour chaque vache », explique-t-il. Son père, qui a maintenant 54 ans, a fait le choix de passer à l'agriculture biologique en 2005. Ce fût l'un des précurseurs de ce type d'agriculture dans la région. Et pour Anthony Pérol, l'agriculture biologique est une valeur fondamentale « Je n'aurais pas repris la suite sinon. Dans les vignes, nous mettons que des produits préventifs. Un écosystème se met en place, l'homme n'a rien appris à la nature ». Une opinion partagée par Jean-Michel Dupré, vigneron installé dans la commune des Ardillats, plus au nord du Beaujolais. Il travaille avec Anthony Pérol par le biais de Terroirs Originels, organisation de quatorze vignerons pour les parties logistique et commerciale : « C'est quelqu'un de très proche de son métier au niveau de la culture. Il est très professionnel ». Il ajoute, sur le choix du basculement au bio du domaine Pérol « il faut le faire parce que l'on y croit. C'est tout un apprentissage, un réapprentissage même, des techniques de nos grands-parents ».

« J'aime ce que je fais »

L'attachement d'Anthony Pérol à la nature vient aussi de son amour pour la région. La famille Pérol, c'est 100 hectares de champs et de vignes dans le village en pierres dorées de Châtillon

d'Azergues. Pour Anthony, c'est sûr, le domaine Pérol doit continuer à être repris de père en fils « Je n'ai jamais eu de pression, j'aime ce que je fais. J'espère que mes futurs enfants reprendront le domaine, ou alors un de mes cousins, souffle-t-il, Je n'ai pas envie que ce que je fais disparaisse ».

Manon Bernard