



Menu

Menu



Bienvenue **PIERRICK BOURGAULT**  
 Gérer mon compte  
 Mes contenus sauvegardés  
 Me déconnecter

VITIJOB | INTERVIGNES | VINICONNECT | VINOKAZ | VINDEXER


ENTREPRISES / GENS DU VIN | GENS DU VIN | ENTREPRISES | OPINIONS | EMPLOI

FORMATION | POLITIQUE


Vin parisien

# La Winerie parisienne hisse son chai sur la Tour Eiffel

Lundi 11 novembre 2019 par Pierrick Bourgault

 Lire plus tard

 Commenter

 Imprimer

 Envoyer



*Le 4 octobre dernier, la Winerie parisienne hissait dans les entrailles de la Dame de fer la première vendange de merlot. - crédit photo : Pierrick Bourgault*

## Les trois jeunes associés de la Winerie parisienne lancent leur première vinification de raisins versaillais au 1er étage de la Tour Eiffel.

En 1889, lorsque Gustave Eiffel assemble son chef-d'œuvre métallique, démonstration du savoir-faire de la sidérurgie française, la région est encore viticole ; sans doute d'ailleurs davantage pour l'insatiable soif de son marché que pour la qualité de ses cuvées. 130 ans plus tard, la tour Eiffel est toujours là ! Et elle accueille la vinification de raisins issus d'un vignoble francilien qui cherche sa résurrection. Car, aujourd'hui, ne reste que le touristique clos de Montmartre, moins de 2 000 pieds plantés au nord et entretenus par des employés municipaux. Et près de 200 micro-initiatives, personnelles, associatives ou communales, plus ou moins référencées par les Vignerons franciliens réunis (VFR) et l'Union des vignerons du Val d'Oise et de Seine (UVVOS), pour une vingtaine d'hectares.

**Des merlots en pousseur de la hauteur**

**A LIRE AUSSI EN SAVOIR PLUS**

Et depuis 2015, la capitale s'enorgueillit de la création de la Winerie Parisienne, un chai urbain professionnel destiné à la vente. Cette dernière a créé l'évènement le 7 novembre en dévoilant son chai éphémère installé au premier étage de la Tour Eiffel. Le 4 octobre dernier, elle hissait dans les entrailles de la Dame de fer la première vendange de merlot. Ces raisins proviennent du vignoble installé à Davron dans la plaine versaillaise. Les trois associés de la Winerie (Adrien Pélissié, Julien Bengué et Julien Brustis) ont en effet obtenu un portage foncier sur 23 hectares « *grâce au département des Yvelines et à la Chambre d'agriculture qui souhaite soutenir une nouvelle activité pérenne, une source de revenus pour les agriculteurs, face au réchauffement climatique.* » Ils plantent 3 ha en 2017 puis 7 ha en 2018. Les 13 derniers hectares seront couverts au printemps 2020, notamment en merlot.

## FAIRE-PART

**L'IGP Ile-de-France est validée**

## ILE-DE-FRANCE

**La Winerie Parisienne prépare ses premières vendanges**

## "On a voulu un chai fonctionnel"

Mais comment se passe une vinification dans un lieu aussi emblématique que la Tour Eiffel ? « *On a apporté une table de tri et une petite sauterelle pour acheminer directement le raisin dans les cuves ici. Certains éléments ont été conçus spécialement pour passer par le monte-charge, qui est un goulot d'étranglement ! On a voulu un chai fonctionnel, pour montrer aux parisiens et aux visiteurs une vraie expérience de vinification, à partir d'un domaine local.* » Le 7 novembre, pressage et conférence « de presse » en altitude : « *Avec la Chambre d'agriculture, on veut installer une filière professionnelle et qualitative. On veut replacer Paris sur la carte des régions viticoles et développer l'avenir du vin parisien, grâce en particulier au tourisme qui est une source de revenus et un moyen de nous faire connaître.* » La Dame de fer, qui accueille de 15 à 30 000 personnes chaque jour, offre le site idéal. Des visiteurs s'enthousiasment : « *Le chêne des tonneaux a deux fois l'âge de la Tour Eiffel !* »

### 150 000 cols en production

Ce partenariat avec les Chambres d'agriculture facilite les démarches administratives, même si Adrien Pélissié avoue qu'obtenir des autorisations de plantation est un parcours du combattant : « *Je ne vais pas vous dire que c'est compliqué, car mon objectif est que des gens nous emboîtent le pas. On a la chance d'être trois associés, avec des compétences particulières. Mon père est vigneron à Bordeaux, l'oncle de Julien vigneron aussi, on était conscients des différentes étapes, on savait que ce serait long.* » Ces 23 ha devraient produire, à terme, 150 000 bouteilles qui s'ajouteront aux 150 000 bouteilles sous une quinzaine de cuvées déjà commercialisées par la Winerie. Quant à ce chai éphémère, prévu pour durer 6 mois, peut-être restera-t-il davantage, comme la Tour elle-même, qui devait être démontée après l'Exposition universelle de 1889 !

**Information :** En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS

Tags : plantation Bordeaux Merlot table de tri Vinification Cours Foncier Bouteille  
Vendange Vignoble francilien Tourisme Paris

## Allez plus loin avec **VINICONNECT**



MATÉRIELS &  
PRODUITS

**CMFP**

**BAC DEGRILLEUR à  
ENTERRER pour  
traitement des effluents**



MATÉRIELS &  
PRODUITS

**Vinolem**

**Valisette Eclat 3  
bouteilles**



MATÉRIELS &  
PRODUITS

**Chr. Hansen**

**Viniflora CH35:  
Oenococcus Oeni,  
Fermentation  
malolactique. haute**

## RÉAGISSEZ A L'ARTICLE

\* Nom/Pseudo

\* Votre E-mail

\* Réaction

Code



Recopier le code :

Réagissez

## VOS RÉACTIONS

Pas encore de réaction à cet article.

**Information** : En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

J'ACCEPTÉ

EN SAVOIR PLUS

**LES DERNIERES ANNONCES**

- > Directeur centre de profit / hospitality manager (h/f)
- > Technico-commercial plants de vigne (h/f)
- > Stage : dno 2a millésime 2020 (h/f)

**Intervignes.com****VENDRE OU ACHETER SES VIGNES**

- > propriété viticole sur 6 ha en cru – vaucluse.
- > Bergerac - magnifique propriété d'une trentaine d'hectares d'un seul tenant
- > Très belle propriété de l'entre-deux-mers

**VinOkaz.com****ACHETER VENDRE DU MATÉRIEL D'OCCASION**

- > Cuve inox - 60 hl - fermée sur pieds
- > échangeur tubulaire inox
- > Tapis de réception macération

**SUIVEZ NOUS****LA E-LETTRE**

S'inscrire

**ESPACE ABONNEMENT**

S'abonner

**CONTACTEZ NOUS**

Rédaction

Publicité

Marketing direct

Direction

Abonnement

[Conditions generales de vente](#)[Mentions légales](#)[Politique de confidentialité](#)[Tous nos sites](#)

© Vitisphere 2020 - Tout droit réservé

**Information** : En poursuivant votre navigation vous acceptez l'utilisation de cookies afin de nous permettre d'améliorer votre expérience utilisateur.

[J'ACCEPTÉ](#)[EN SAVOIR PLUS](#)