



Oronce de Beler (ci-contre) en train de humer une de ses « mousses sauvages » (ci-dessous), en février 2024.



DOSSIER

« Ces dix dernières années, l'augmentation du coût des raisins est devenue une folie. Or, je cherche à garder des prix stables pour mes vins, explique-t-il. C'est la raison pour laquelle je me suis orienté vers d'autres produits, comme les bières. » Dans un premier temps, il lance la marque Nova Villa avec son ami brasseur Diego Acuña Weisser. Ensemble, ils produisent une pale ale et une IPA. Mais, cette année, chacun a choisi une voie différente : Diego Acuña Weisser a créé sa propre brasserie, Harvest Brewing, à Savigny-lès-Beaune (Côte-d'Or), et Oronce de Beler se consacre désormais à ce qui le passionne le plus : des « mousses sauvages », également estampillées La Maison Romane. « J'envoie ces bières de la même manière que mes vins, déclare le vificateur brasseur. Elles sont très fines, avec de la mousse, mais d'une effervescence légère. »

Pour la récolte 2024, Oronce de Beler vinifie et brasse dans le même lieu pour la première fois. C'est d'autant plus pratique que ses bières sont conçues avec des raisins (aligoté, chardonnay, pinot noir et merlot), mais aussi de la pomme, de la mirabelle, des fruits rouges (groseille, cassis, mûre sauvage) et des plantes. « On brasse la bière sur le moût de vin qui est en pleine fermentation. C'est très technique. L'ensemble fermente une semaine environ, puis est dirigé dans les foudres [de grandes cuves en bois] pour être élevé environ neuf mois. » Ses compétences d'œnologue lui permettent de proposer des bières avec des aromatiques d'une grande finesse.

Comme ses vins, elles sont millésimées. Après trois ans de bouteille, sa mousse sauvage Aligoté 2021, par exemple, est d'une couleur dorée, avec un nez de houblon fleuri et des saveurs élégantes et fraîches d'agrumes verts. Il estime son potentiel de garde à vingt ans. « Nos bières sont levurées grâce à la fermentation des fruits, qui est très dynamique. C'est là toute notre originalité. C'est une fermentation sauvage, car on n'utilise pas de levures du commerce. Quand on laisse faire la nature, on est au service du goût, avec des expressions qui ont beaucoup de caractère », explique Oronce de Beler. L'effet millésime dans ses mousses sauvages provient aussi de ses houblons bio, qu'il achète en Côte-d'Or, dont l'expression correspond à celle de la récolte de l'année.

Le bon sens paysan amène cet ancien citadin à miser toujours plus sur la diversification, afin de pérenniser ses multiples affaires. « Dans le vin, la crise est devenue énorme : sur certains marchés, on ne vend que 30 % par rapport à l'an passé. Heureusement, on est en forte croissance grâce à nos autres activités », confie celui qui produit à l'année environ vingt-cinq mille bouteilles de vins pour cinquante mille de bières. Sans compter ses cidres, réalisés avec des pommes du pays d'Auge. S'ajoutent à cela d'autres projets qui, en tout, permettent de faire travailler cinq personnes, son épouse, Victorine, et lui inclus : élevage d'animaux, réalisation de charcuteries, boulangerie... Tout un écosystème de ferme réinventée avec, pour seul leitmotiv, la recherche du goût pur. (M)

## Oronce DE BELER, sous la foi du ferment.

INSTALLÉ À NUITS-SAINT-GEORGES, EN BOURGOGNE, LE FONDATEUR DE LA MAISON ROMANE EST CONNU POUR SES VINS NATURE. LE VINIFICATEUR S'EST FAIT AUSSI BRASSEUR : SES BIÈRES MILLÉSIMÉES SONT FERMENTÉES À PARTIR DE MOÛT DE VIN, DE FRUITS ET DE PLANTES.

Texte Laure GASPARTOTTO — Photos Lorene CREUZOT

SI L'ON SURPREND ORONCE DE BELER, la quarantaine bien entamée, pénétrer dans son imposante bâtisse en pierre située en plein cœur de Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or), on imagine avoir affaire à un homme du terroir bourguignon. Pourtant, ni la Bourgogne ni le vin ne coulaient de source pour cet ancien Parisien diplômé d'une école de commerce. Et il a fallu vingt ans, non sans traversée du désert, pour que les contours de son activité se précisent et qu'il acquière cette maison. Le voilà aujourd'hui à la tête d'un projet multiforme, à la fois vificateur et brasseur. C'est d'abord vers le vin qu'il se dirige. À 26 ans, il intègre le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Beaune, option viticulture. Son diplôme en poche, il reste dans cette région où il n'a aucune attache et se met à créer de petites cuvées pour lancer son propre négoce. Le domaine Machard de Gramont, à Nuits-Saint-Georges, est le premier à lui confier ses raisins issus de l'agriculture biologique. C'est le début de

sa marque, La Maison Romane, avec une large gamme de différents crus, marsannay, fixin, chambolle-musigny, vosne-romanée, entre autres, qu'il vinifie à sa façon, sans soufre ni ajout de levures. « Je fais des vins très aériens, légers, mais longs en bouche, avec un côté digeste. C'est ainsi que j'envoie le pinot noir », précise le néorural. Quand il commence à vendre ses premières cuvées, en 2009, le commerce est en pleine crise. « C'était très dur, se souvient-il. C'est la raison pour laquelle j'avais créé une autre activité de traction animale pour labourer des vignes. » Il mène de front ces deux affaires, puis, en 2015, revend sa société, Equinum, pour laquelle il a également créé des prototypes de harnais moderne. Mais, en 2019, Oronce de Beler a de nouveau besoin de se diversifier. Il ne possède toujours pas de vigne et son négoce dépend du bon vouloir des vignerons qui lui fournissent des raisins, dans un contexte où les prix des vins de Bourgogne ne cessent d'augmenter.