

# On est #Bordeauxlocal Et vous ?



**VANNO JOBSE**  
VINS REBELLES, Talence



**JEAN-GUILLAUME DE GIACINTO**  
DOMAINE LE TRÉBUCHET, Bordeaux

**#** « Un temple du Bordeaux nouveau. C'est ainsi que l'on pourrait qualifier la cave Vins Rebelles, ouverte en septembre dernier cours Gambetta, à Talence, par le Néerlandais Vanno Jobse. Devenu sommelier-caviste, cet ancien professeur de philosophie et journaliste a décidé de casser les idées reçues sur ce vignoble en se dédiant, d'abord sur son site de vente en ligne créé en 2021 puis dans sa cave, à la promotion d'une « nouvelle garde bordelaise funky, audacieuse et engagée ».

**« BORDEAUX RÉINVENTÉ »**

L'idée de sortir des classiques qui ont mondialement fait la réputation de Bordeaux pour mettre en avant des « nectars bordelais réinventés », toujours à minima choisis en agriculture biologique, voire biodynamique, est venue à Vanno Jobse lorsqu'il a croisé le chemin de vigneron novateurs tels que le Château Cazebonne ou le Château La Peyre, en Entre-deux-Mers. Au fil de ses pégrinations, le caviste découvre un nombre croissant de ces domaines qui « cherchent à diversifier les goûts et renouveler l'image bordelaise, que ce soit à travers d'anciens cépages remis sur le devant de la scène, d'assemblages atypiques ou d'élevages dans des contenants alternatifs, tels que des amphores ». Avec un objectif commun : proposer des vins plaisir, mettant la buvabilité à l'honneur dès leurs jeunes années, sans pour autant se départir d'un joli potentiel de garde. Aujourd'hui, Vanno Jobse prend plaisir à proposer et à conseiller une centaine de ces ambassadeurs, dont les packagings originaux et colorés illuminent les étagères de Vins Rebelles.

**TRÉBUCHET, L'AMBITIEUX**

Parmi ces « Bordeaux nouveaux », c'est l'an dernier, par le biais des réseaux sociaux, que le caviste a découvert le Domaine Le Trébuchet et son vigneron, Jean-Guillaume de Giacinto. « J'avais déjà vu passer des photos de ses étiquettes faisant apparaître des amphores en porcelaine et des œufs en grès. Ce côté moderne et

épuré, qui casse l'image traditionnelle, m'avait d'emblée interpellé », raconte-t-il. D'abord virtuelle, cette rencontre se concrétisera rapidement dans le réel. « J'ai écouté l'histoire et les ambitions de Jean-Guillaume, dégusté ses vins, il place la barre haute, met les moyens pour faire des vins de grande qualité et y réussit », s'enthousiasme le caviste, qui commercialise les quatre cuvées rouges du domaine en appellation Bordeaux (à découvrir lors d'une soirée dégustation le vendredi 8 décembre, dès 19 h).

**UNE AUDACE PAYANTE**

Ne proposer que des vins de Bordeaux, un parti pris osé ? Peut-être, mais un choix gagnant, avec, quelques mois après l'ouverture, une clientèle déjà conquise. « Les retours sont très positifs, que ce soit de clients entrés la première fois par hasard, de connaisseurs, voire de professionnels, à l'image par exemple de mon premier client, ouvrier de chai du Château Haut-Brion, ou d'autres, ouvrier du Domaine de Chevalier ou chef de culture de Château Latour, confie

**« Laissez-moi vous faire découvrir des vins de Bordeaux qui sortent des standards ! »**

le commerçant. Certains vigneronns viennent même pour que je les référence et repartent avec une bouteille », sourit-il.

L'une des clés du succès de Vanno Jobse, c'est aussi certainement sa politique tarifaire, qui n'oublie personne : « ni le vigneron, qui s'impose en agriculture biologique comme biodynamique des rendements plus bas et un travail plus exigeant », ni le client, « pour qui je veille à toujours conserver des prix accessibles ». Pour preuve, le plus haut tarif de la cave est fixé à 66 € pour un vin de Margaux en biodynamie.

[www.vinsrebelles.com](http://www.vinsrebelles.com)  
[Instagram @vinsrebelles](https://www.instagram.com/vinsrebelles)

**SES PRODUITS**  
**COUPS DE CŒUR**  
**#BORDEAUXLOCAL**

Les délicieuses tartinades gastronomiques du **Domaine Terra** avec un **Crémant de Bordeaux Perles de Plole** du **Château de Plole**. Les beaux vins des Châteaux Cazebonne, La Peyre, Peybonhomme-les-Tours, Moulin de Peyronin, du Clos de la Molénie ou du Jaugueyron, des Closieries des Mousis ou encore de la Maison Advinam.

**SES BELLES ADRESSES**  
**#BORDEAUXLOCAL**

**Couteurs du vin**, bar à vin ouvert par un jeune Indien place Duburg à Saint-Michel, proposant principalement des vins de Bordeaux bio.

**Les Récoltants**, épicerie et cantine bio adossées à une ferme bio dans le Médoc, avec une jolie sélection de vins, notamment de Bordeaux.

Le bar à vin **La Parcelle** à Talence, une belle sélection de vins, de jolies planches et tartines et une grande terrasse.

**#** « L'an dernier, Vanno Jobse avait fait un post sur ses réseaux sociaux avec un joli panel de Bordeaux nouveaux. Je lui avais juste envoyé un petit message en disant : il ne manque plus que moi ! », se remémore en souriant Jean-Guillaume de Giacinto, néo-vigneron de 43 ans qui redonne depuis deux ans une nouvelle vie au vignoble familial de l'Entre-deux-Mers. Un sympathique et bénéfique clin d'œil qui a déclenché la venue du caviste au domaine et une collaboration depuis lors fructueuse.

**LA RENAISSANCE DU TRÉBUCHET**

Déjà doté d'un solide bagage commercial dans le vin, après de nombreuses années au sein de chaînes de cavistes régionales, Jean-Guillaume de Giacinto n'a pas hésité à repartir sur les bancs de l'école pour se former au management des domaines viticoles. Et ce, afin de mettre toutes les chances de son côté dans la reprise en solo de ce domaine de 25 hectares créé par ses grands-parents dans les années 60, surplombant la vallée du Dropt. Après soixante ans de fermage et de vente de la production en cave coopérative, la page était presque blanche, lui laissant tout le loisir d'imaginer les vins de ses envies. Sans hésitation, ils seront créés selon les préceptes de l'agriculture biologique (certifiée depuis 2023), et en majorité dans des contenants originaux pour favoriser « un profil frais, fruité et souple », les rendant accessibles dès leur prime jeunesse. Tous en appellation Bordeaux et en éditions limitées, ils seront réunis au sein d'une gamme segmentée, de façon originale, par type de contenants usités pour l'élevage, donnant le ton pour les étiquettes modernes, colorées, graphiques et épurées.

**EN QUATUOR**

Pour mener à bien son projet, le vigneron dispose d'un beau terroir vallonné et diversifié d'un seul tenant, peu soumis aux aléas climatiques grâce à la forêt de chênes centenaires qui l'encercle. Patiemment, il remet les vignes en l'état pour disposer

Chaque semaine, nous brossons le portrait d'un(e) restaurateur(trice) et d'un(e) vigneron(ne) ou d'un(e) négociant(e) de la région bordelaise partenaires, engagés dans le mouvement **#Bordeauxlocal**, co-construit par l'Interprofession des Vins de Bordeaux (CIVB), l'Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et l'UMIH 33 depuis le printemps 2020. **Rencontre.**

actuellement de 8,5 hectares répartis entre cabernets sauvignon et franc, merlot, malbec et petit verdot. Grâce à des bâtiments techniques historiques rééquipés pour de meilleures performances, et avec les conseils avisés de l'œnologue Julien Belle (Enoteam), quatre cuvées rouges sortent aujourd'hui des chais.

**« J'ai toujours été impressionné par le travail des vignerons, au point même de devenir l'un d'entre eux ! »**

Première née sur le millésime 2021, la cuvée Grès, monocépage cabernet franc élevé sept mois en œuf en grès, pour un résultat « humble et soyeux », a été rejointe la même année par la cuvée Porcelaine, assemblage merlot-cabernet franc passé sept mois en amphores de porcelaine, pour un rendu « brut et aérien » tout en fraîcheur. Depuis 2022, la famille s'est agrandie avec la cuvée Terracotta, 100 % cabernet sauvignon passé un an en amphores toscanes en terre cuite, amenant « plus de rondeur et de sucrosité, rehaussées de touches dynamisantes fumées et mentholées ». Enfin, dans une philosophie plus bordelaise, la cuvée Oak, élevée un an en barriques, réunit les quatre cépages rouges du domaine pour « un vin puissant et expressif, porté par une trame structurée aux tanins souples ».

**ET DEMAIN...**

Après ces premières années vigneronnes parfois semées d'embûches, Jean-Guillaume de Giacinto se réjouit de voir ses vins trouver leurs adeptes, qu'ils soient cavistes, bars à vin et restaurants, mais aussi particuliers, notamment grâce aux visites gratuites qu'il propose à la propriété. Toujours de nouveaux projets en tête, il sortira en début d'année une cuvée sans soufre 100 % malbec, projette un passage à la biodynamie d'ici à 2024, ainsi que la création d'une cuvée blanche.

[Instagram @letrbuchet](https://www.instagram.com/letrbuchet)

**SES VINS**  
**#BORDEAUXLOCAL**  
**POUR...**

**Un apéritif :** la cuvée **Dups** du **Château Bois de la Gravette**, Litrac-Médoc gourmand, frais et fruité, qui casse les codes.

**Un plique-nique :** la cuvée rouge **Héritage** bio, nature et sans soufre du **Château Maille Chantelaiseau** (Bordeaux), sur le fruit, sympa et facile à boire.

**Un dîner au coin du feu :** ma cuvée **Oak** (Bordeaux), un peu plus structurée et typée bordelaise que mes autres vins.

**SES BELLES ADRESSES**  
**#BORDEAUXLOCAL**

**La Table du Décanteur** au Bouscal, pour sa belle cuisine assez moderne et sa jolie sélection de vins.

**Le Tchanqué**, bar de La Maison du Bassin, au Ferret, une ambiance chaleureuse, des cocktails délicieux et une cuisine savoureuse.

**La Cave Vins Rebelles** pour sa sélection de Bordeaux qui sortent du lot, et la cave **Dock du Vin** pour son dynamisme et sa jolie gamme.

**Restaurateurs, Cavistes girondins, vous aussi vous souhaitez intégrer le mouvement ?**  
**#Bordeauxlocal**  
**contactez-nous à [info@bordeauxlocal.fr](mailto:info@bordeauxlocal.fr)**

#Bordeauxlocal : des consommateurs, des acteurs économiques girondins qui travaillent ensemble en privilégiant les produits locaux et les Vins de Bordeaux.  
[www.bordeauxlocal.fr](http://www.bordeauxlocal.fr)

