

Raphaël Baissas de Chastenet, un esprit libre pour des vins d’artiste

Par **Madeleine Voisin**

Publié le 29 mai 2021 à 19h00, mis à jour le 1 juin 2021 à 18h55

[Copier le lien](#) [✉](#) [f](#) [X](#) [in](#)



Arthuro Peduzzi

Sur le Col de la Dona, dans les Pyrénées-Orientales, le trentenaire suit son propre chemin, vinifiant ses jus sans se soucier des conventions, sous le nom évocateur de Nada.

«Prendre au piège la matière en circulation dans l’espace». Cette phrase du peintre allemand Otto Piene, cofondateur du Groupe Zéro, résume à elle seule la philosophie de Raphaël Baissas de Chastenet. «Faire du vin, selon moi, va bien au-delà du produit final, explique le vigneron de 36 ans. Il ne faut pas oublier la dimension artistique et la réflexion qui accompagnent notre démarche au quotidien. Nous créons tout un univers que nous transmettons à travers nos jus».

À découvrir

Abonnez-vous au Figaro Vin sur Instagram : le vin comme vous ne l’avez jamais bu!

Passionné de graffiti, de techno acide comme de Baudelaire ou de l’italo-disco de Giorgio Moroder, Raphaël se décrit comme un «antisystème aux vins inclassables. L’expression «vin nature» est un peu abstraite à mon goût, mais, en tout cas, j’ai voulu dès le départ m’affranchir des réglementations en vigueur dans le vin conventionnel. Ce qui m’intéresse, c’est de pouvoir jouir d’une grande liberté sans être ni bridé ni mis dans une case. De garder un maximum d’amplitude dans ma façon de faire». Si l’amour de l’art lui vient de sa mère artiste peintre, le Perpignanais à l’accent chantant a toujours baigné dans le monde du vin via son père, négociant, et son grand-père, exploitant.

Il a le cœur dans les vignes, mais devenir vigneron n’est cependant pas une vocation pour cette esprit libre. Il quitte, à la fin du lycée, son Perpignan natal à la conquête des grandes villes. Et s’enrichit de diverses expériences dans le cinéma, le spectacle et l’informatique. Après cinq ans de bons et loyaux services, il claque la porte de la boutique Apple, son dernier job en date. «J’avais envie d’indépendance. De rompre avec le jeu d’excellence et de rapidité propre au monde moderne».



Arthuro Peduzzi

Alors qu’il jette son dévolu sur une formation en ébénisterie après deux mois passés en Chine, en plein dans les inscriptions, il est finalement happé par ses origines. «Je me trouvais avec mon père sur une vigne en décrépitude, recouverte de végétation sauvage, plantée par ses soins sur le col de la Dona, près de Calce, l’année de ma naissance. Quand il m’a demandé ce que nous allions bien pouvoir en faire, je lui ai répondu sans même réfléchir : «Ce que nous savons faire de mieux : du vin »». Cette parcelle de lledoner pelut — un cépage d’origine catalane — sur schiste est la seule dont il a hérité de sa famille. Raphaël, désireux de se construire seul, s’installe donc dans le petit village

perché au-dessus de la plaine du Roussillon dans les Pyrénées-Orientales. Nous sommes en 2014, l'aventure de Nada débute enfin. Il fait ses classes chez Jean-Philippe Padié, vigneron voisin qui le prend sous son aile et avec qui il se lie d'amitié. *« Mon nom était connu des gens du milieu dans la région, mais Jean-Philippe n'en a pas eu peur, il a été séduit par ma personnalité ».*

Et ce n'est pas le seul. Timothée Tzimakas, sommelier et cofondateur de La Curieuse Compagnie, cave à manger et bar à vin nature située dans le 10^e arrondissement de Paris, s'est tout de suite attaché à son côté chaleureux, déjanté et punk. *« Je l'ai rencontré sur un salon alors qu'il dévoilait la première cuvée de son domaine, baptisé Nada. Du jamais bu, grandiose. Nous sommes retournés le voir avec mon associé quelques mois plus tard, chez lui, comme si nous rendions visite à un vieil ami. À cette époque, ses cuves se trouvaient dans sa buanderie ! Nous avons dîné sur le bateau de son père à quelques pas de là. Lui nous servait de belles assiettes et Raphaël nous régala de ses magnifiques bouteilles. Une vraie embuscade : la fête a duré jusqu'au petit matin ! »*



57
22

DR

Et ses vins ? Du vivant, *du « nature peinture »*, tel le nom de l'une de ses cuvées. Aucun produit chimique ni de synthèse, aucun assemblage, aucune filtration, des levures indigènes et un minimum d'intrants, à la vigne comme à la cave. Le tout régi par une volonté de capturer au mieux l'essence de la nature, sa matière première — ce n'est d'ailleurs pas anodin s'il travaille lui-même sa terre. Pratiquant l'agriculture biologique et s'intéressant à la biodynamie, il ne se soucie pas pour autant des labels et autres appellations : ses clients lui font confiance et s'arrachent sa production intimiste de 8 000 bouteilles par an seulement. Ses jus sont à son image : rebelles et anticonformistes, pleins et entiers, un peu fous. Raphaël a su effacer les petits défauts de ses débuts et ses vins ont atteint aujourd'hui une *« très grande qualité »*, conclut Timothée, qui, comme nous, suit l'évolution du vigneron de près.