

# Matthieu Mabillot a fait de beaux voyages

A l'ain avait lancé l'affaire voilà vingt ans. Matthieu a rejoint l'entreprise familiale, il y a trois ans. Chez les Mabillot, le vin est une vieille histoire familiale. Pas de gigantisme : les six hectares de reuilly produisent 45.000 bouteilles consommées aussi bien par les Berrichons que par les amateurs anglais ou néerlandais.

Du reuilly à Sainte-Lizaigne ? Pas de souci, les vignobles se trouvent bien dans la zone d'appellation contrôlée. Le siège de l'exploitation est, en revanche, installé en terre liciennienne. Une dualité géographique sans aucune conséquence qui convient parfaitement bien à Matthieu Mabillot. En matière de kilomètres, il en a connu bien d'autres !

« Natif de Sainte-Lizaigne, j'ai fait mes études œnologiques à

Bordeaux avant différentes expériences professionnelles aux États-Unis, au Brésil et en Australie. Ce périple m'a apporté des conceptions différentes. En Californie par exemple, la vendange est extra-mûre et on appréhende le vin de manière plus commerciale. Ce parcours m'a aussi permis de constater que les vins de reuilly n'avaient rien à envier à personne. Je suis super-content de ce qui sort actuellement sur le territoire de l'AOC Reuilly. Il y a sans doute moyen d'apporter des méthodes nouvelles. Mais il n'est pas question de tout chambouler. »

« Ici, nous profitons de la proximité de Sancerre, poursuit Matthieu Mabillot, et des goûts de consommation qui privilégient dorénavant la consommation de vins assez "faciles". C'est le cas du nôtre. » Et Sainte-Lizaigne ? « C'est le village de



Matthieu Mabillot voyage aujourd'hui dans ses vignes.

mon enfance, un endroit où il fait bon vivre. En plus, la proximité de l'autoroute ouvre des perspectives commerciales intéressantes. » Petit message final à destination de tous les habi-

tants de Sainte-Lizaigne et autres : « Nos portes sont grandes ouvertes. Nous re-  
vons sur rendez-vous. Télépho-  
nez-nous au 02.54.24.02.09 !

B