

CLOS DE LA MESLERIE

Le rêve français de Peter Hahn

Comment un New-Yorkais, formé à la finance, ex-trader en Australie et à Londres, est-il devenu vigneron à Vouvray et ambassadeur de l'art de vivre à la tourangelles ?



Peter Hahn a trouvé sa vocation dans les vignes du Clos de la Meslerie. (Photo NR)

RECONVERSION D'UN TRADER. Peter Hahn, grand gailard au regard bleu acier, est né près de New York, il y a 47 ans. Expert en finances, il a d'abord sévi dans le conseil en stratégie d'entreprise et les fonds d'investissement, ce qui l'a amené à travailler comme trader à Sydney, en Australie, et à la City de Londres. « *Je voyageais beaucoup dans le monde entier pour mon job, mais je ne connaissais pas la France ; c'est ma copine de l'époque, une Bretonne, qui me l'a fait découvrir. J'ai tout de suite ressenti un feeling particulier ici.* »

Peter finit par s'installer à Paris et continue son business, mais, très vite, il ressent un besoin de changer de vie. « *Je voulais faire quelque chose de mes mains, jusqu'ici je n'avais été que dans les affaires, les chiffres, le virtuel, et les exposés sur Powerpoint... Je voulais avoir une activité manuelle. Il me manquait quelque chose et je voulais que ça soit ici en France.* »

COUP DE Foudre POUR LA TOURAINE. Alors Peter Hahn apprend le français, il sillonne le pays, découvre les régions, les provinces, les vignobles. « *En arrivant en Touraine, j'ai eu le coup de foudre. Ce style de vie, cette façon de penser, de prendre son temps, j'ai tout plaqué, et j'ai cherché une belle maison. C'est à Vernou que je l'ai trouvée.* »

En 2002, il acquiert le Clos de la Meslerie, un domaine de quatre hectares de vignes avec une grande maison du XVII^e siècle à restaurer entièrement. Peter suit pendant deux ans et demi les cours du lycée viticole de La Gabillière, à Amboise, avant de se lancer. « *J'étais passionné par le vin depuis longtemps. Et comme tout Américain, j'avais un côté très naïf qui nous fait croire qu'on peut tout faire quand on le veut.* »

Par chance, Peter Hahn rencontre deux jeunes viticulteurs de talent, Damien Delecheneau, à Amboise, et Vincent Carême, à Vouvray. « *Mes deux mentors* », dit-il en parlant de ses cadets.

PRODUCTION BIO. Aujourd'hui, Peter Hahn produit un vin complètement bio dont le premier millésime, en 2008, fut salué par La Revue du vin de France. Avec des rendements de 15 hectolitres l'hectare, une vigne exposée plein sud sur le coteau entièrement travaillée à la main, des raisins pressés sur le vieux pressoir à bras du XVIII^e siècle, Peter se contente d'une petite récolte annuelle (5.000 bouteilles) qu'il commercialise, pour l'instant, essentiellement sur le marché des grands hôtels internationaux, et principalement à Hong Kong et aux États-Unis. Un vin très artisanal et 100 % naturel, vendu autour de 20 €, « *trop cher pour la Touraine* », mais qui récolte des lauriers de la presse viticole, et ça, aux yeux de Peter, ça n'a pas de prix. « *Tous les jours, je me rends compte que cette région est extraordinaire, l'art de vivre est une religion ici, comme nulle part ailleurs. Je vis dans un endroit merveilleux, je fais un métier fabuleux.* »

Pascal Landré

clos de la meslerie

- Vernou-sur-Brenne, tél. 06.08.76.97.87.
- Production de vins blancs d'appellation vouvray
- Domaine : 4 hectares de vignes en chenin blanc
- Production annuelle : 5.000 à 6.000 bouteilles.
- www.lameslerie.com

Peter Hahn

- 47 ans ; né dans le New Jersey.
- Vit en France depuis 15 ans.
- A obtenu son Brevet professionnel agricole en viticulture et œnologie en 2005.