

Vins d'automne

Buvez engagé

À l'heure des foires aux vins, cette année, c'est dans les vignes que nous sommes allés chercher nos bonnes bouteilles. Loin des supermarchés, nous avons eu envie de revenir à l'essentiel : l'humain. Vignerons enthousiastes, domaines inclusifs, caves coopératives, jeunes intépides, le vignoble français est pavé de pépites qui ne demandent qu'à briller. À nous de les y aider !

DOSSIER RÉALISÉ PAR PIERRICK BOURGAULT, SUZANNE MÉTHÉ ET HÉLÈNE PIOT



La reconquête du territoire ? Au-delà d'une belle expression, ce sont des hommes et des femmes qui traduisent en bouteilles le meilleur de leur région.

Une terre, un vin

INSPIRATION LOIRE

Des appellations récentes, des vignerons qui innovent, la Loire viticole n'est pas un long fleuve tranquille...

À Bourgueil

Quand le vigneron Philippe Boucard, du domaine Lamé-Delisle-Boucard, rencontre ses voisins Vincent et Gabriel Simon, restaurateurs et aviculteurs, l'idée éclot : lâcher les poules dans les vignes pour tondre, aérer le sol et réduire l'emploi d'insecticides et d'herbicides. Un retour à la polyculture inspirant...

En Anjou

Rompant avec les pratiques de chaptalisation traditionnelles, Patrick Baudouin est devenu en trente ans une figure de la viticulture ligérienne par sa démarche sociale et agro-environnementale. Il a participé à redonner une aura au cépage chenin et aux grands liquoreux.

En Vendée

Créé en 1960 par la famille Michon, le domaine Saint-Nicolas est à l'origine de la renaissance du vignoble vendéen. Un terroir reconnu en 2011 par la nouvelle AOC tiéfs vendéens-Brem, qui récompense ainsi le passage à la biologie et la biodynamie de Thierry Michon dès 1995.

Dans la Vienne

Parti d'une parcelle d'un demi-hectare sans appellation reconnue, dans la Vienne, Frédéric Brochet a créé le domaine Ampélidæ qui s'étend aujourd'hui sur 85 hectares. Cet œnologue met en lumière depuis 20 ans les qualités d'un terroir méconnu.

Alias Pinot noir, vin de France, 2019, 11 €.



© SIMON LAGARDE "MAAP"



MAUDE COCHONNEAU L'ENVIRONNEMENT, CONCRÈTEMENT

Enfant, Maude adorait accompagner son père et son grand-père : « J'en ai passé, du temps, entre la vigne et les cochons ! » Après son master, la jeune géographe intègre la fonction publique, mais ne tient pas en place : « En 2016, j'ai créé ma ferme pour mieux agir sur l'environnement. » Norm de code : Le Cochon Zébré. Fin 2019, son père décède, victime d'un accident électrique sur son lieu de travail : le métier d'agriculteur est physique, risqué. « Il faut être partout, savoir tout faire et souvent dans l'urgence », commente sobremment Maude. La jeune femme reprend sa vigne. Aujourd'hui, elle travaille 1,5 hectare en bio, réparti sur cinq parcelles. « J'en loue certaines au propriétaire à qui mon père et mon grand-père louaient déjà », sourit-elle. Elle exploite aussi un jardin potager pour en tirer des jus de légumes bio. Mais le bio ne lui suffit pas, elle veut aller plus loin dans la défense de l'environnement. Partant du constat que le recyclage des bouteilles est trop gourmand en énergie, elle choisit de travailler avec le collectif boutabout.org qui récupère et lave les bouteilles consignées que ses clients lui rapportent, tout comme les cartons en bon état. Elle se bat sur tous les fronts. Sa vigne a souffert des gels d'avril : « C'est terrible d'entrer dans les parcelles et de voir les bourgeons gelés. On

La bouteille

à ne pas manquer Coteaux-du-loir blanc 2020. Un très joli chenin demi-sec aux notes d'agrumes. > 12 €. > Porc à l'aigre-douce.

à toujours l'espoir que la vie redemarre. » La grêle de juin a blessé la vigne, la pluie favorise le mildiou : « J'en suis à mon dixième traitement de cuivre, soufre, décoctions et huile essentielle d'orange douce, soit moitié plus que d'habitude. On est inquiets dès qu'on voit des nuages », nous confiait-elle en juillet. Ses joies et ses galères, Maude les partage sur son blog, journal de Ferme. Et avec ses clients, qu'elle accueille le premier samedi de chaque mois. « Pas de vente en ligne : mes points de vente sont très locaux, je suis en bio pour respecter l'environnement, je ne vais pas gâcher mes efforts en faisant parcourir des kilomètres inutiles à mes vins et en les déracinant. »

