

II SEGONZAC Joli succès aux Gastronomades pour le 3^e millésime du Plantier de chipre, le vin bio de Patrick Brillet

Millésime prometteur

Le Plantier de chipre millésime 2005 s'est taillé un joli succès, aux journées des Gastronomades à Angoulême, et son frère aîné le millésime 2004 a également séduit de nombreux palais. Les viticulteurs géniteurs de ces cuvées qui sortent du rang, Maria et Patrick Brillet se disent satisfaits de ce week-end : « Nous avons rencontré plus de 150 personnes lors du buffet-dégustation chez Paul, vendredi soir et le dîner autour de nos vins a réuni 55 convives. Sur l'ensemble des trois journées, nous avons fait 30 % de plus de chiffre d'affaires et la majorité de nos 300 clients charentais se sont arrêtés à notre stand », souligne Maria Brillet, également heureuse d'avoir pu présenter ses bouteilles à plusieurs journalistes de la presse gastronomique, vivement intéressés.

La critique de la dernière édition du Gault et Millau n'est certainement pas étrangère au phénomène : un futur incontournable avec un vin hors de l'entendement (dans cette région). Un très bel équilibre fraîcheur/volume à ne pas rater. Appréciation des cuvées 2003 et 2004.

Des médailles à des concours prestigieux. Voilà donc une réelle confirmation pour cet assemblage cabernet-franc-merlot, cultivé et vinifié selon les principes de l'agriculture biologique. Le Plantier de chipre défraie régulièrement la chronique et se distingue dans les concours les plus prestigieux, depuis sa première mise en bouteille. Pour



Maria et Patrick Brillet ont présenté leurs millésimes 2004 et 2005 aux Gastronomades, la semaine dernière

PHOTO SUD OUEST

exemple, il a obtenu au concours international de Bruxelles 2005 une médaille d'argent, une médaille d'or au concours national des vins biologiques à Paris en 2006 et décroché le trophée d'excellence aux citadelles du vin à Bordeaux en 2005. Il suffit juste de le boire pour le croire.

Ce vin a une identité forte qui ne se dément pas au fil des récoltes. Il faut dire qu'il bénéficie de tous les soins ne serait ce que son élevage en barrique pendant un an comme les grands bordeaux. Est ce vraiment un vin de garde ? L'avenir le dira.

En tout cas, impossible de le mesurer à l'aune du millésime 2003, il ne reste plus une seule des 25 000 bouteilles de cette année, sorties des chais du domaine du Breuil. Le 2004 tient bien la route, il exprime joliment ses arômes de cassis et griotte mê-

lées, et n'a rien perdu de son élégance et sa longueur en bouche. Quant au 2005, c'est un vrai bonheur : de la matière juste ce qu'il faut, un fruit généreux typé cabernet franc qui vous emplit la bouche à la première goulée, beaucoup de vigueur et toujours cette longueur qui le différencie de la majorité des vins issus du même terroir. Pas de doute ce millésime comme ses prédécesseurs est promis à un bel avenir.

Leur notoriété a déjà franchi les limites de la région et celles de l'Hexagone. 60 % des ventes se font dans la région, 25 % dans le reste de la France et 15 % à l'Export. Pas de doute il y a un beau savoir faire au Domaine du Breuil ! On en veut pour preuve la médaille d'or décernée à Patrick Brillet, pour son cognac XO, au concours des saveurs Poitou-Charentes, au début du mois.