

Au Domaine du Breuil De Segonzac : *dans 10 ans, un cognac bio*

C'est en 2003 que Patrick et Maria Brillet ont repris, en EARL, l'exploitation familiale dont ils étaient gérants et actionnaires, le Domaine du Breuil, situé au cœur de la Grande Champagne, à Segonzac. Pas une mince affaire que d'exploiter 57 hectares de vignes et d'entretenir des bâtiments importants. Surtout lorsque l'on a décidé de travailler « autrement ».

« Dès 1991, nous avons choisi de pratiquer une agriculture raisonnée, expliquent Patrick et Maria Brillet. Sur les 57 hectares que nous exploitons, 48 hectares en coteaux crayeux fournissent les raisins destinés à la distillation pour le cognac, alors que 4 hectares sont plutôt réservés au pineau des Charentes et 5 hectares au vin. »

Les 5 hectares destinés au vin sont aujourd'hui cultivés selon les principes de l'agriculture biologique avec grand succès, puisque la cuvée phare en rouge, Le Plantier de Chipre - merlot et cabernet franc -, a été médaillée et couvert d'éloges. Les 52 autres hectares (cognac et pineau) sont actuellement en conversion biologique.

« La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'appellation "agriculture biologique", précisent les Brillet. Elle débute au moment où les pratiques deviennent rigoureusement conformes aux règles de production biologique. La période de conversion est gérée par unité (parcelle, catégorie d'animaux) et fait l'objet de contrôles. »

Pas de désherbants, pas d'engrais chimiques, pas de levures aromatiques pour les vins. Et un contrôle de toutes les opérations faites au domaine sur lequel travaillent sept personnes : vinification, distillation, vieillissement, embouteillage.

« Le cognac "bio", c'est pour dans dix ans », affirment Patrick et Maria Brillet.

Mais ce sera sans doute réservé aux 10 % de la production que les Brillet commercialisent sous leur propre étiquette avec un cognac Très Rare, médaille d'or 2004 au Concours des plus vieilles eaux-de-vie de Grande Champagne, un XO Grande Champagne, médaille de bronze 2004 et médaille d'or 2006 au Concours saveurs Poitou-Charentes, un cognac VSOP Grande Champagne et un VS Grande Champagne, élaboré pour être bu allongé,

Car comme tous les distillateurs de Charente, les Brillet distillent pour les grandes maisons, à 90 % pour Rémy-Martin selon un cahier de charge très précis.



Maria Brillet (au centre) entourée des barmains et barmen de l'Association des barmen de France du Cognac Mixology Tour 2007.