

du bio pour un subtil vin de plaisir

Objet d'une grande technique cultural et oenologique, le «Plantier de Chipre» le magnifique vin du Domaine du Breuil à Segonzac présente la particularité d'être bio. Performance

Quand Maria et Patrick Brillet présentent leurs vins et leurs produits, c'est comme s'ils parlaient de leurs enfants. Leurs mots sont empreints d'amour et de passion et leurs yeux s'embuent d'émotions.

Issu d'une vieille famille de producteurs de Cognac (depuis 1684) Patrick Brillet, a tout naturellement tenu à perpétuer le travail de ses ancêtres. Après de sérieuses études d'oenologie à Bordeaux il a voulu donner du faste et de la tenue à cette vaste parcelle du «Plantier de Chipre» (cinq hectares d'un seul tenant) plaquée sur le plateau de Saint-Simeux, au dessus de la vallée de La Charente.

Depuis 1998, ce vignoble, le «Plantier du Chipre» ses produits, leur vinification sont conduits avec un important investissement technique, matériel et humain pour une production biologique. «C'est la garantie de vertus organoleptiques et vitaminiques, la préservation de notre environnement et l'obtention d'un vin de haute qualité gustative qui nous a séduit» explique Patrick Brillet.

Les résultats ne se sont pas fait attendre. En plus des cognac et pineau, trois vins biologiques d'exception sont aujourd'hui issus de cette parcelle à partir de cépages Merlot et Cabernet franc: Vigne Sainsi-Rosé des Groies, un rosé de saignée élégant et fruité; Plantier de Chipre et Vigne Sainsi-Merlot, deux vins à la robe rubis profond, complexes et longs en bouche. Autant de produits qui n'ont de cesse de remporter médailles et autres distinctions lors des plus grand concours nationaux et internationaux.

«Notre production est bon an mal an de trente mille bouteilles. Elles sont destinées aux plus grand restaurants de la région, aux cavistes et aux particuliers, dont 10 % les apprécient parce qu'ils sont bios et 90 % parce qu'ils sont bons. Nous sommes également ouvert à l'export, en direction notamment de New York, Tokyo, Bruxelles et bientôt Chicago» note Maria Brillet, responsable administrative et commerciale du Domaine du Breuil.

Des règles strictes

«Produire du vin bio n'a pas d'incidence sur le rendement mais permet de gagner en qualité. Une qualité qui s'applique aussi et surtout à la santé. Mais, cela demande une surveillance assidue de la vigne au quotidien et nécessite d'être plus pointu sur le plan technique. Nous ne pouvons compter sur aucune action

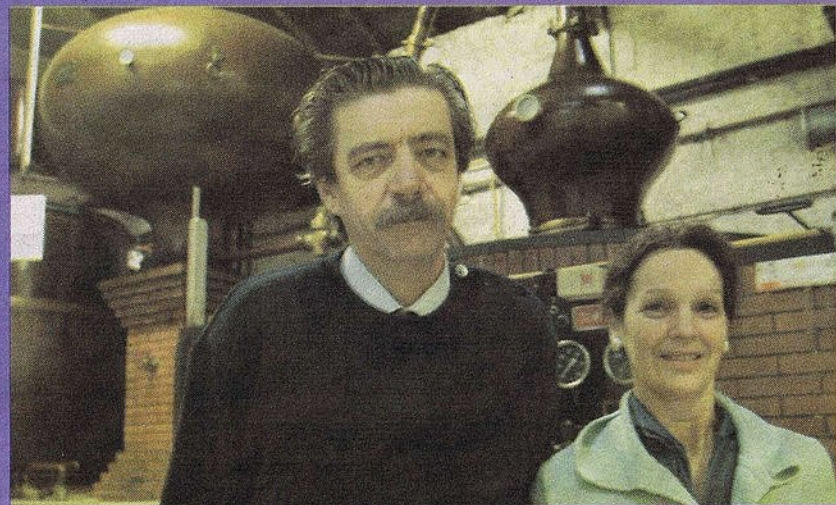
curative de rattrapage. L'inquiétude est donc constante et nous devons suivre la météo parce qu'il est indispensable de traiter avant la pluie» affirme Patrick Brillet.

Sur le principe, la culture bio de la vigne répond à des préceptes simples: n'utiliser aucun herbicide, avoir recours au travail mécanique du sol, proscrire tout traitement chimique de synthèse (engrais et insecticides) en préférant uniquement les produits naturels que sont le cuivre et le soufre, les algues marines ou le fumier bio. Mais, sur le contrôle du rendement, pour une meilleure expression de la qualité, des règles strictes doivent être respectées. Il en va ainsi de la sélection de cépages peu productifs retenus pour leurs qualités d'expression en fonction de la terre. Du palissage haut permettant une hauteur de feuillage de 2,30 m, idéale pour offrir une surface foliaire maximale par grappe de raisin pour mieux nourrir celle-ci. Une plantation en haute densité (-5 000 pieds à l'hectare) pour créer un milieu concurrentiel entre les pieds de vigne, afin de faire plonger les racines en profondeurs pour une meilleure expressivité du terroir. Des vendanges en vert pour ne pas dépasser les 8 à 10 grappes par pieds, soit 50 hl à l'ha. Enfin, une taille en cordons de Royat pour un meilleur étalement et aération des grappes.

Le domaine du Breuil satisfait à toutes ces règles. Maria et Patrick Brillet sont aujourd'hui fiers d'estampiller leur bouteille du logo «Label AB» (Agriculture Bio) appartenant aux trois labels du ministère de la culture. «Cette certification est remise en cause tous les ans par des contrôles inopinés effectués par Qualité France Véritas. Contrôle de la vigne, du stockage, des chais, des produits... Nous n'avons évidemment pas droit à l'erreur ni au relâchement» explique le vigneron passionné et passionnant.

Produit de plaisir

Au domaine du Breuil, les employés sont fiers de travailler dans une entreprise bio pour la noblesse de ses



• Patrick et Maria Brillet

produits. Ils sont rassurés aussi car le besoin en main d'œuvre est plus important que dans une structure traditionnelle.

«Nous avons tenu à démystifier cette image un peu rigide et austère de l'écologiste pur et dur en produisant un produit de plaisir. Cela fait partie de notre responsabilité de ne pas polluer tout en élaborant des produits de grande qualité mais aussi en favorisant le travail en local» analyse Maria Brillet.

Après le vin rouge bio, le Domaine du Breuil compte bien utiliser ses compétences pour aussi produire Cognac et pineau bio. «Il faut cependant laisser du temps au temps pour ce faire. Nos eaux de vie, issues de notre culture biologique, sont depuis peu dans nos barriques. Nous devons attendre que leur vieillissement naturel fasse son œuvre» commente Patrick Brillet.

En tout état de cause, rendez-vous est pris dans une petite vingtaine d'années pour la découverte du premier XO bio du domaine du Breuil. En attendant, régálons-nous de ce merveilleux Plantier de Chipre que vous pourrez découvrir et déguster à la foire d'exposition d'Angoulême.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération