

Passion Terroir

- Du 21 au 27 février 2008 -

DOMAINE BREUIL DE SEGONZAC EN CHARENTE

Le Plantier de Chipre redonne ses lettres de noblesse au vin charentais

Il est un domaine charentais qui a osé parier sur du vin charentais biologique ! Un breuvage cultivé à Segonzac dans les règles de l'art. Le Plantier du Chipre a de belles années devant lui...

On n'aura plus honte de proposer du vin charentais sur notre table ! Longtemps indésirable sur nos tables, le vin charentais n'hésite plus à se montrer et certains font même une sérieuse concurrence aux productions bordelaises voisines. Un breuvage que certaines grandes tables gastronomiques de la Région ont couché sur leurs cartes : du Richelieu à l'Ile de Ré au

Château d'Yeuse à Cognac en passant par Paul à Angoulême, la Grange aux

Oies à Nieuil ou encore la seule table étoilée du département, La Ribaudière à Bourg-Charente. Les trois vins issus de la parcelle Le Plantier de Chipre du Domaine de Breuil de Segonzac, ont même fait les honneurs des derniers Gault et Millau (2007 et 2008) et figure parmi les 5 000 et 6 000 meilleurs vins français !

Des breuvages purs produits charentais qui ont mis longtemps avant d'arriver à maturité, rendant ainsi ses lettres de noblesse au vignoble charentais. "Il y a un siècle, en Charente, on faisait de la polyculture : des céréales, de l'élevage, du cognac mais aussi du vin" explique Patrick Brillet, viticulteur converti depuis quelques années en vigneron. "Le viticulteur produit de la vigne et le vigneron produit

du vin !". Une différence qui a son importance et qui explique les échecs des quelques viticulteurs charentais qui ont essayé de produire du vin.

Avant de produire son vin charentais, ce viticulteur de Grande Champagne producteur de cognac de père en fils depuis 1684, n'a pas hésité à reprendre le chemin de l'école à 48 ans ! "J'avais la culture du cognac et du pineau mais je n'étais pas un producteur de vin. J'ai suivi pendant une année les cours d'œnologie à Bordeaux".

Les seuls vins charentais à être dans le Gault et Millau

A l'époque, Patrick amateur et passionné de vin, cherche à se diversifier. Ce sont les années 1990 et le cognac en surproduction, se vend mal. Avec une poignée de viticulteurs, ils tentent le vin charentais. Pour le viticulteur de Segonzac, ce sera une démarche sérieuse et raisonnée. Déjà adepte en "lutte raisonnée" sur ses parcelles de cognac et de pineau, son vin charentais sera bio ; il sera le premier d'une longue lignée à choisir la viticulture biologique. "Mais mes ancêtres cultivaient en bio sans le savoir !" précise le vigneron de Grande Champagne.

La localisation de la parcelle qui accueillera la vigne à vin est réfléchie. Le choix du vigneron se porte sur des côteaux argileux calcaires qui descendent sur la Charente, à Saint-Simeux, "des terrains qui n'avaient pas été cultivés depuis neuf ans". Une configuration de sol qui ressemble à s'y méprendre à des parcelles de grands crus bordelais. "Tout est réuni pour réussir ; il n'y a aucune raison pour que la Charente soit un no man's land" explique Maria Brillet, l'épouse de Patrick qui le soutient dans sa démarche.

Plus loin encore. Le vigneron copie sur les méthodes ancestrales qui ont été oubliées et qui ont l'avantage d'agir sur la qualité du breuvage. Des méthodes de pro-



Patrick et Maria Brillet dans le chais à Cognac

duction que Patrick applique chez lui sur son coteau de cinq hectares trente, Le Plantier du Chipre. "C'est le nom de la parcelle au cadastre, explique Maria, Chipre était le nom donné au cyprès qui était présent sur cette parcelle". Sur cette dernière, Patrick plante deux cépages : le cabernet franc et le merlot, deux cépages adaptés au territoire, au climat, au paysage. "On n'a pas pris de cabernet sauvignon comme beaucoup de maisons bordelaises l'ont fait, on ne voulait pas d'un vin qui sauvignonne!". Des cépages peu productifs sélectionnés pour leurs qualités d'expression en fonction de la terre et non pour leur rendement. Le vigneron opte encore pour le palissage haut sur fil inox qui permet une hauteur de feuillage de 2,30. "Plus la surface spolière est importante plus la grappe est nourrie, il faut qu'il y ait beaucoup de feuilles et peu de grappes ; le vin en sera meilleur". La plantation en haute densité est appliquée : les pieds de vigne sont plantés à touche touche ou presque. "On a 5 000 pieds à

l'hectare contre 2 000 en moyenne». En opérant ainsi, le vigneron aura un vin de qualité et une meilleure expressivité du terroir. Les pieds de vigne plantés serrés devront pour survivre, faire pousser loin dans la terre, leurs racines ! Enfin la taille de la vigne se fait en cordons de Royat pour un meilleur étalement et aération des grappes.

Les méthodes appliquées sont payantes ; la première production en 2003, année d'excellence pour le millésime, permet au Plantier de Chipre de se faire un nom. Maria Brillet, la commerciale du domaine, se déplace pour faire connaître le vin de la maison. "C'est un vin qu'il faut goûter" précise Patrick. Trois vins sont issus de la parcelle de Saint Simeux : le Plantier de Chipre, le vignoble Sainsi rosé et le vignoble Sainsi merlot. Les bouteilles partent d'abord dans la bonne restauration locale mais aussi dans les épiceries fines, les caves.

Le vin charentais se fait connaître

par des concours, des salons professionnels et s'exporte même aux États Unis. Les vins charentais obtiennent des prix : une médaille d'argent en 2005 au Mondial de Bruxelles, et une autre en or en 2005 au concours national des vins bio Paris, la même année, une autre en bronze à Londres et un trophée excellence aux citadelles internationales du vin à Bordeaux en 2005 pour le seul Plantier du Chipre. Un palmarès qui risque de se rallonger avec la production 2005 élevée près de deux ans en cuve. Celle qui sera mise dans quelques jours en bouteilles, devrait surpasser les autres millésimes. "C'est une année qui a bénéficié de beaucoup d'ensoleillement et puis la vigne vieillit !".

Bientôt un vin blanc

Aujourd'hui le domaine du Breuil de Segonzac ne regrette pas sa diversification en laquelle il croit si bien que les propriétaires ont décidé de planter une nouvelle parcelle, cette fois de cépage de Colombar. Un

cépage blanc peu connu et qui donnera ses premières grappes cette année. "Ce sera un millésime pour nous" explique Maria. Un essai qui permettra à Patrick Brillet de tester l'assemblage avec de l'Ugni, un autre cépage blanc d'origine piémontaise. Le mariage des deux cépages a déjà été tenté avec succès par des viticulteurs du Gers qui ont produit le tariquet, un vin blanc réputé des bonnes tables et amateurs de vins. "Mais nous on fera mieux, car nos vignes d'ugni sont plus vieilles !" ironise le vigneron qui passera ainsi à six hectares de vins charentais alors que bon nombre de ses collègues qui avaient tenté l'aventure du vin charentais, ont déjà rebroussé chemin en arrachant les vignes pour replanter en cognac qui a repris du poil de la bête.

Du cognac que le viticulteur du Breuil n'a pas abandonné conservant cinquante deux hectares "mais depuis trois ans la culture du cognac et du pineau est en bio !".

LAURENCE GAUCHON



La parcelle Le Plantier du Chipre donne de 25 000 à 30 000 bouteilles par an