

## Le Domaine du Breuil, chez Maria et Patrick Brillet

# Le charme discret de la Grande Champagne

TERRES  
de cognac

N° 24  
NOVEMBRE 2004 - 4,55 €

**A** l'occasion du rallye touristique organisé par le Comité du Pineau avant les dernières vendanges, les participants ont fait étape chez Maria et Patrick Brillet, à Segonzac. C'était en quelque sorte un baptême officiel pour le "Domaine du Breuil" qui ouvre désormais ses portes au grand public. L'exploitation viticole, les installations vinaires et la distillerie ne datent pas d'hier mais Maria et Patrick ont décidé de développer la vente directe d'une partie de leur production et ils disposent pour cela d'un écrin tout à fait remarquable. Dès le printemps prochain, les touristes qui ont pris la bonne habitude de découvrir

le pays du cognac sauront y trouver un accueil à la hauteur de l'endroit.

Charme, poésie et bon goût pour un environnement pas tape à l'oeil mais bien dans l'esprit d'une viticulture charentaise de qualité qui s'ouvre aux autres. Le Domaine du Breuil comprend 57 ha de vignoble, pour l'essentiel en Grande Champagne, une belle demeure charentaise, une vieille distillerie de deux fois 9 hectos, un magasin de vente et un chai de vieillissement. La peinture ocre qui a recouvert les cuves en béton donne à l'ensemble un petit air du sud que l'on doit sans doute aux origines hispaniques de Maria.



Le rallye touristique du pineau est passé par Segonzac et la propriété des Brillet le 18 octobre



Le couple Brillet dans leur vieille distillerie que Maria souhaite rénover

### Vieux Pineau et Vin de pays

Membre du Syndicat du Pineau, Patrick Brillet consacre 4 hectares du vignoble à l'apéritif charentais. Les vieux Pineau sont ornés d'une étiquette "Ouches du Breuil", ils sont élaborés à partir d'Ugni-blanc et le visiteur sera séduit par des nuances de fleurs séchées, de noix et de pain d'épice. Patrick a aussi diversifié sa production en vins de pays rouge-sur 4 hec-

tares-qui s'épanouissent en terres de graves sur les côteaux de Saint Simeux. Le vin de pays porte le joli nom de la parcelle "Le plantier des chipres" et il est estampillé agriculture biologique. Elaboré à partir de cépages merlot et cabernet franc, il est vendangé à la main, contrôlé et certifié Bio par Qualité France. Il bénéficie d'ores et déjà d'un référencement chez Carrefour. Que dire du cognac, sinon que les chais renferment quelques trésors comme cette eau-de-vie de

1977 distinguée au dernier Concours des eaux-de-vie de Grande Champagne. Maria et Patrick ont choisi de commercialiser des cognacs millésimés qui viennent compléter une gamme allant du VS au "très rare" en passant par VSOP et XO. La France mais aussi l'exportation font partie de leurs cibles, même s'ils n'oublient pas de préciser que l'essentiel de la production reste pour l'heure consacrée à honorer les contrats avec le grand négoce.

G.S