

BENOÎT BLET

Le vigneron cultive sa différence

À peine plus de huit hectares de vignes, qui s'étendent sur une quinzaine de parcelles préservées du remembrement. Le domaine des Terres blanches est installé au pied de la collégiale d'Oiron, paisible bourgade de 800 âmes dans le nord des Deux-Sèvres. Benoît Blet et son épouse Céline y produisent leurs vins depuis 2004. Des vins dont la renommée régionale dépasse les frontières. Si les deux tiers de la production partent en vente directe, un quart des vins du domaine des Terres blanches est vendu à l'export, de la Belgique au Japon.

PAS D'ENGRAIS, NI DE PESTICIDES.

Ici les vins sont labellisés issus de l'agriculture biologique. «*Nous avons reçu la certification AB en 2010 pour la culture du raisin. Mais c'est notre exploitation complète que nous concevons en bio*», précise le vigneron. Une véritable philosophie qui exclut donc la chaptalisation ou l'ajout de levure de sélection dans le processus de fabrication du vin.

À l'heure des vendanges, point de précipitation, «*trois grappes d'un côté, deux de l'autre... Le ramassage du raisin se fait par tris successifs, en fonction des degrés de maturité*». Les vins vieillissent

et fermentent en barrique de chêne, dans une cave d'élevage où la climatisation est, évidemment, naturelle. L'idée ? «*Rester au plus près de l'expression du terroir et ne pas faire de vins stéréotypés*». Laisser «*le temps au temps*» et revenir aux méthodes éprouvées «*par les anciens*».

CÉPAGE NOBLE. Benoît Blet est l'un des deux derniers vigneron à produire sur l'appellation VDQS (Vins délimités de qualité supérieure) du Thouarsais. Avec la disparition de ces appellations en 2011, le domaine des Terres blanches sera rattaché à l'AOC anjou. Mais pour le vigneron, peu importe l'étiquette, ses vins sans assemblage sont «*ses ambassadeurs*». Une affaire de goût pour une production annuelle qui avoisine les 50 000 bouteilles. En blanc, il produit des vins pétillants, comme des secs ou des liquoreux à base de chenin, «*le cépage noble de la Loire*». Son rosé est 100 % gamay. Le rouge est élaboré à partir de deux cépages de cabernet franc.

En 2009, le vigneron a récolté les fruits de ses efforts avec la cuvée du clos Bel-Air. Dans un demi-hectare serti de murs du XVII^e siècle, laissé en friche depuis des lustres, il a planté des vignes. Sur

cette veine de terre sableuse, le raisin est précoce et le vin «*prometteur*».

Originaires du Saumurois et du nord des Deux-Sèvres, Benoît et Céline Blet se sont rencontrés pendant leurs études viticoles à Montreuil-Bellay, puis se sont installés «*hors cadre familial*». «*Nous cherchions une structure à dimension humaine, raconte-t-il, car on voulait maîtriser la conduite dans les vignes, la valorisation des récoltes comme la distribution*».

Cette «*passion*», le vigneron a à cœur de la transmettre. Ses clients deviennent aussi ses meilleurs collaborateurs, qui viennent vendanger avec lui. «*On leur offre une journée. Après le petit-déjeuner, on part dans les vignes. À midi, on déjeune tous ensemble. L'après-midi, on échange autour d'une bonne bouteille. L'idée, c'est de montrer comment on fait. On reçoit près de 300 clients, de toutes origines et toutes classes sociales*». Quand le vin, même avant d'être bu, crée partage et lien...

Mélanie Papillaud

Domaine des Terres blanches
Cour des Badauds 79100 Oiron
05 49 96 52 16 ou 06 105 55 105
benoitblet@club-internet.fr



Noémie Pinganaud

CLOS DES MOTÈLES

Le vin du Toarcien

La cuvée du Toarcien 2009 a reçu la médaille d'or au dernier Concours général de Paris. Cet anjou rouge vieilli en fût de chêne (il passe un an dans des barriques récupérées dans le Bordelais) est la cuvée phare du Clos des Motèles. Les 26 hectares de vignes de ce domaine sont situés à Sainte-Verge, près de Thouars. Comme une quinzaine d'autres communes du nord Deux-Sèvres, Sainte-Verge fait partie de l'appellation anjou. Bruno Basset s'est installé avec son père en 1983. Et depuis, régulièrement, le vin du Clos des Motèles est distingué au Salon de l'agriculture. Un moyen d'accroître sa notoriété et d'acquiescer une reconnaissance, de montrer aussi «*qu'il n'y a pas besoin d'être dans le cœur du vignoble pour faire du bon vin*», relève le vigneron.

«*C'est une question de savoir-faire et de terroir.*» Et à Sainte-Verge, justement, les pieds de vignes s'enracinent dans un sous-sol bien particulier. En surface, les alluvions du Thouet, les graves, déposés il y a plusieurs millions d'années. En profondeur, le Toarcien, dernier étage du Jurassique inférieur (vers 185 millions

1. En 1987, par décret ministériel, a été créée la Réserve naturelle du Toarcien, qui assure la conservation de deux anciennes carrières à ciel ouvert.

d'années). La cuvée du Toarcien est née de cette spécificité locale¹.

Les deux cépages utilisés sont le cabernet franc et le chenin, se déclinant en une douzaine de vins différents. Au Clos des Motèles, on privilégie la vente directe, dans une ancienne maison vigneronne, qui possède une cave semi-enterrée, côté

nord. Le domaine produit quelque 13 000 hectolitres par an (50 000 bouteilles, le reste en vrac et en fontaine à vin).

M. P.

42 rue de la Garde à Sainte-Verge,
79100 Thouars 05 49 66 05 37
leclosdesmoteles@orange.fr



Noémie Pinganaud

DOMAINE DU BELVÉDÈRE

Le respect du terroir

C'est aux confins des Deux-Sèvres, aux marches de l'Anjou, que s'étend le vignoble d'Olivier Chartrain. Vingt-deux hectares plantés sur les coteaux, coiffés d'un belvédère surplombant la vallée du Thouet, dans le charmant vil-

lage de Saint-Martin-de-Sanzay. Olivier Chartrain s'est installé dans les années 1990, succédant à son grand-père.

Le domaine du Belvédère a une production assez diversifiée (rosé, rouge, blanc et pétillant) et deux appellations

sur un même terroir : anjou pour les vins sages et saumur pour les pétillants. Olivier Chartrain privilégie des pratiques culturelles «*à l'ancienne*» et les vendanges manuelles, «*un vrai choix technique*» pour un vignoble encore «*à taille humaine*». Une vendange également bien adaptée au chenin, ce cépage «*très intéressant et très exigeant*», typique des vins de Loire. Pour le Puy de Mont, les grappes arrivées à maturité sont vinifiées et élevées en barrique de chêne pendant un an. «*Il gagne en rondeur grâce à la technique du bâtonnage, qui consiste à remettre les lies en suspension afin que le vin s'en nourrisse*», précise le viticulteur. Cet anjou blanc sec, frais en bouche et aux arômes d'agrumes, se marie à merveille avec des poissons ou des viandes à la crème et des fromages de chèvre. **M. P.**



Noémie Pinganaud

Domaine du Belvédère
79290 Saint-Martin-de-Sanzay
05 49 67 72 80 Vente directe
le samedi matin ou sur rendez-vous.