

BONNES BOUTEILLES

Un Tradition du domaine des Roy



Enologie diplômée de la faculté de Bordeaux, Anne-Cécile Roy vient de reprendre l'exploitation de ses parents, à Pontlevoy. (Photo NR)

De notre rédaction de Blois

Bien délicat d'en retenir une plus qu'une autre ! Au domaine des Roy, au cœur de l'AOC touraine, à Pontlevoy en le Loir-et-Cher, les bouteilles se dégustent dans tous les millésimes depuis 1973, un privilège dans cette appellation.

Options pour le Tradition 2003, un rouge d'assemblage de côtes à 70 % et de cabernet. Robe rouge cardinal, tannins persistants en fin de bouche. « C'était une année chaude et ensoleillée, commente Anne-Cécile Roy. Le vignoble avait donné au printemps, nous avions donc de petits rendements, de l'ordre de 25 hectolitres l'hectare. Le résultat fut excellent ! »

Au domaine des Roy, le père d'Anne-Cécile, Michel, a toujours travaillé la vigne de manière mécanique. « A la chambre d'agriculture, on lui disait qu'il se compliquait bien la vie », se souvient sa fille. L'application de ces méthodes respectueuses de l'environnement conduit Anne-Cécile à

initier une démarche de conversion en agriculture biologique pour l'ensemble de l'exploitation. Six hectares, dont cinq en rouge et un de blanc, en cépages nobles, gamay, cabernet, côtes, pinot noir, sauvignon et arbois, plantés dans un sol d'argile à silex. « Ce sol profond permet un bon enracinement, favorable à la production de vins rouges de garde. »

Une seconde bouteille ? Le Tradition 1996 (50 % de cabernet, 40 % de côtes et 10 % de gamay) pour ceux et celles qui ne jurent que par les vins de garde !

Henri LEMAIRE

La cave d'Anne-Cécile Roy est ouverte tous les jours en été, au 3 rue Franche, 41400 Pontlevoy. Tél. 02.54.32.51.07. Tous les mercredis de juillet et d'août, visite commentée du vignoble et de la cave.

PONTLEVOY

Au plaisir des sens



Un jeune professeur et des élèves attentifs au plaisir des sens.

Dimanche, dans le cadre de l'opération « Bienvenue à la ferme », Anne-Cécile Roy a initié une quinzaine de personnes aux joies de l'œnologie.

Anne-Cécile Roy est tout à son affaire dans le chai, accompagnée de ses visiteurs. Elle va leur apprendre en quelques minutes les rudiments de la dégustation. Tout commence par les odeurs. « Nous avons l'habitude de voir, nous sommes abreuvés d'images et la plupart du temps, on laisse un peu de côté notre odorat, ce jeu remet en place les souvenirs olfactifs avant de passer à l'étape suivante ». Quelques petits pots de senteurs sont soumis à l'examen de la quinzaine d'élèves. Chacun connaît ces odeurs mais le plus dur reste encore de les identifier. Du cuir au pamplemousse, en passant par la fraise ou le poivre, il faut avoir du nez ! Ce jeu a un autre avantage, celui de faire partager à tous ces curieux leurs im-

pressions. Ils ne se connaissent pas, mais au bout d'un moment, ils discutent entre eux avec facilité, comme un groupe d'amis. Ensuite, place à la dégustation. Anne-Cécile leur apprend à sentir les arômes et à déterminer dans quels vins les retrouver. Ils regardent, agitent leur verre, découvrent le premier nez, la longueur en bouche... Les premiers pas vers l'initiation à l'œnologie.

La journée continue avec un pique-nique et une visite des vignes et du chai, toujours ponctuée par les explications claires de leur hôtesse. Certains sont venus du Cher spécialement pour ce mini-stage découverte. Ils sont repartis satisfaits, tout comme Anne-Cécile qui, comme tout bon vigneron, aime transmettre son savoir et faire partager l'amour de son métier. Une passion qu'elle s'attache à faire découvrir tout au long de l'année.

BLOIS arrondissement

PONTLEVOY

A l'école de la nature



Après la théorie - Anne-Cécile Roy qui résumait en quelques mots le processus à l'aide d'images - les enfants sont passés à la pratique...

L'exploitation viticole de M. Roy à Pontlevoy fait partie des circuits "Bienvenue à la ferme", et plus précisément des fermes découvertes. A ce titre, des groupes viennent régulièrement sur le domaine.

Vendredi, ce sont des élèves de cours élémentaire de l'école de Saint-Laurent-Nouan qui sont venus faire connaissance avec le monde du vigneron. Car, aussi bizarre que cela puisse paraître, les enfants qui habitent dans les cantons ruraux sont ignorants de l'univers

qui les entoure. Cette sortie avait donc pour but de les faire toucher du doigt la filière qui mène de la récolte du raisin au vin.

Anne-Cécile Roy résumait en quelques mots le processus à



... et ont plongé dans le vif du sujet avec un réel intérêt.

l'aide d'images avant que les groupes ne se forment pour aller vendanger les rangs de cabernet-sauvignon. Ce cépage avait été spécialement choisi en raison de son temps plus long de conservation.

Le sécateur à la main, sous la surveillance des institutrices et conseillés par la famille Roy, les jeunes vendangeurs se sont mis à l'ouvrage. Tout en coupant les grappes, ils apprenaient comment reconnaître la maturité des grains, le goût des différents cépages, ce qui est un honneur, etc.

La leçon continuait à l'exploitation pour assister au pressage des grappes et goûter au jus ainsi recueilli. Quelques données sur l'élevage de ce jus jusqu'au produit fini, un pique-nique, et c'était le retour. Par la suite, les élèves développeront le sujet à l'école au travers d'ateliers d'art plastique par exemple.

Deux pulis sur le dos et la parka zippée jusqu'au cou, les silhouettes n'y gagnent pas en élégance, mais les matins se font frais dans le vignoble. Sur les hauts de Pontlevoy William termine son dernier rang de sauvignon avant de passer à la parcelle suivante. L'pause café au cul de la voiture, le temps de raconter sa jeune expérience de saisonnier dans les vignes. Le grand air et la nature plutôt que l'usine, « cela me semblait une évidence, je ne supporte pas trop de vivre enfermé, et puis on vit à la campagne, autant en profiter ! » C'est le moment où jamais, aux Roy, Anne-Cécile, patronne du domaine, recrute. La totalité de son vignoble, huit hectares en bio sur les hauts de Pontlevoy, se récolte depuis toujours à la main. A 22 ans, William Gallo attaque sa cinquième saison comme un ancien, rodé au métier, la main faite au sécateur, et l'œil sélectif sur la grappe. « Question d'habitude. Les premiers temps les conseils du patron sont très utiles, il faut les accepter c'est de l'acquis pour plus tard ! »

« On se retrouve d'une année sur l'autre » L'avenir, William le conçoit en professionnel de la vigne, un beau plein-temps dans un domaine de la région. « Pour l'instant, c'est à la saison, mais en cherchant un peu il y a du travail toute l'année. Les vendanges vont durer plus d'un



« Le bouche-à-oreille y fait beaucoup, les patrons se donnent le mot. »

mois, suivront la taille, le tirage des bois, l'ébourgeonnage, les baguettes à plier. C'est sans arrêt dans la vigne. » L'embauche se déniche dans les colonnes

•• Bio avant la lettre

Installée depuis 2005 sur le domaine familial de Pontlevoy, Anne-Cécile Roy élève huit hectares, et la récolte 2008 sera en bio. « Cela n'a rien changé dans nos méthodes, mes parents ont toujours travaillé la vigne de manière naturelle. Il aurait donc été dommage d'être en culture bio sans en avoir la reconnaissance », explique-t-elle. Sur le domaine des Roy, la

grande diversité des cépages, cot, gamay, cabernet, sauvignon et arbois, donne une plus grande souplesse dans le travail et la récolte. « Nous étions les vendanges sur une quinzaine de jours en faisant passer les parcelles en fonction de la maturation. »

Trouver des saisonniers n'a pas été un casse-tête, peu de domaines récoltent le sauvignon manuellement.

des petites annonces et sur la persévérance à rendre visite à la mission locale, « un premier stade. Par la suite, le bouche-à-oreille y fait beaucoup, les patrons se donnent le mot, nous ne sommes pas si nombreux à faire ce métier. On se retrouve d'une année sur l'autre. » Une vie de galère, le saisonnier ? « Non, pas plus qu'un autre, agréable même, parce qu'on se sent libre, sans stress, dans la nature. Bien sûr, on peut toujours tomber sur des patrons autoritaires et méfiants. Le plus simple est de les éviter. Certains saisonniers se lassent du côté répétitif, les mêmes gestes dans des postures quelques fois fatigantes. Ils ne restent pas, voilà pourquoi peu de gens acceptent de faire ce métier ! »

Henri Lemaire
nr.blois@nrc.fr