

Petites Histoires de Grande Nature



Domaine du Chaillot

Vins de Chateaumeillant (A.O.C.) - Vins de Pays du Val de Loire et de l'Allier (I.G.P.)

Les liens intimes
du vigneron
avec la nature
des choses



La naissance du projet

A l'origine, rien ne m'orientait vers la viticulture dans mes schémas de pensée. Après avoir terminé mes études par un travail de recherche à l'INRA sur la résistance à la sécheresse du tournesol et renoncé à y faire carrière, je reprenais l'exploitation céréalière de mes parents, un projet initié dès l'enfance. Très rapidement le bain de la réalité me fit découvrir des sensations d'inconfort liées à un manque de sens dans la production : « Semer du blé, ce n'était plus de l'or pour la France ».

La noblesse du travail de la terre me semblait toujours intacte mais l'issue de la production et sa commercialisation compromettaient le sens profond de ce travail.

A supposer qu'il n'y ait pas d'effets négatifs à produire ainsi, je ne voyais pas quelle valeur ajoutée je pouvais apporter par mon travail.

De la réflexion naissait alors une véritable envie de transgresser les règles de la sagesse paysanne... pour rester paysan.

Entreprendre donc, se lancer des défis pour prouver que le retour à la terre n'a rien d'une fatalité.

Mais un retour tout de même avec un imaginaire pour alimenter une sensibilité issue de l'enfance : décider soi-même.

Les premiers pas

Voilà donc presque 30 ans, les premières vendanges s'organisaient comme une joyeuse fête : un local loué à la hâte, des cuves installées dans une grange... en même temps que l'arrivée des premières grappes de raisin.



Pas de résignation à continuer le même travail que mes parents et grands-parents mais déjà leur sagesse et leur philosophie de vie quotidienne animaient mes réflexions pour continuer autrement le métier. Leur croyance religieuse les amenait à prendre des distances face à la modernité. Ils avaient un jugement à eux qu'ils tenaient pour ligne de conduite, une sorte de matrice certes incomplète mais remplie de sagesse, un modèle précieux pour continuer d'avancer et d'innover. C'est bien plus tard que j'évaluerai la solidité du modèle.

Une rationalité prononcée et une pensée contre soi-même grâce à des lectures d'origines diverses, économiques, philosophiques, sociologiques et quelques romans ou fables visionnaires m'ont encouragé à imaginer un projet pour poursuivre aujourd'hui mon métier de vigneron dans les traces de ma famille.

Les liens du sens

Il s'agit bien souvent de cette petite voix qui nous murmure à l'oreille ce qu'il est possible de faire ou de ne pas faire.

Le souvenir des récits de la vie quotidienne, au plus proche de la terre, d'un grand-père et de deux grands-mères nés au tout début du XX^e siècle, en dit déjà beaucoup sur les écueils du « retour à ». Nous sommes tous prédisposés à la nostalgie mais rien n'explique mieux le bon vieux temps qu'une mauvaise mémoire (Franklin Pierce Adams).

Cet empilement des vécus qui s'invite dans les réflexions permet de guider mes choix stratégiques sur le long terme.

Une voie issue de la transmission des savoirs qui nous vient de la profondeur du temps dont nous sommes les enfants.



C'est tout l'art de transmettre pour innover et conserver une éthique de responsabilité partagée, avec raison, avec une éthique de conviction.

La majorité : éloge de la technique

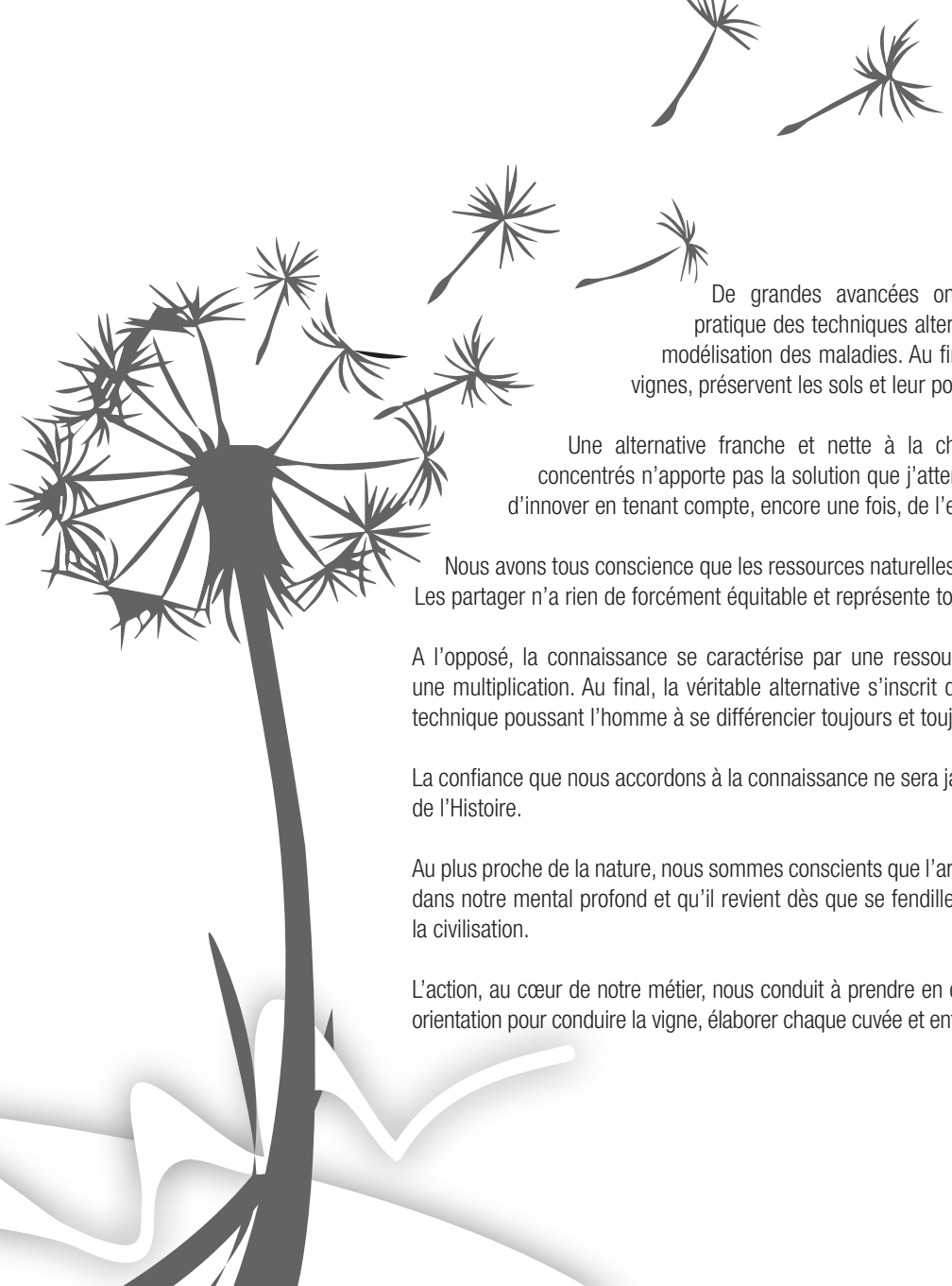
Les techniques continuent de bouleverser nos vies et nos métiers en profondeur. En ce qui concerne l'agriculture, elles ont plus évolué sur ce dernier siècle que depuis le début de notre ère.

Ce pari gagné sur la nature
nous a fait passer de l'ère de la peine à celle de la panne.

Néanmoins, au Domaine, les vendanges restent manuelles et chaque année nous sommes confortés dans nos pratiques : les meilleures grappes passent par la main de l'homme.

Toutefois, la technicité dans nos pratiques viticoles et vinicoles s'invite tous les jours pour innover et garantir la pérennité de notre activité.

La chimie a contribué à lutter contre les parasites et l'enherbement invasif. C'était le progrès des années 50 à 80. Après coup, il a fallu appréhender les excès et leurs conséquences sur l'environnement et les risques pour la santé de tous.



De grandes avancées ont été réalisées pour mettre en pratique des techniques alternatives : enherbement des vignes, modélisation des maladies. Au final, ces pratiques embellissent les vignes, préservent les sols et leur porosité.

Une alternative franche et nette à la chimie avec des produits naturels concentrés n'apporte pas la solution que j'attends sur le Domaine pour continuer d'innover en tenant compte, encore une fois, de l'expérience des anciens.

Nous avons tous conscience que les ressources naturelles et les biens matériels sont limités. Les partager n'a rien de forcément équitable et représente toujours une division.

A l'opposé, la connaissance se caractérise par une ressource illimitée et la partager assure une multiplication. Au final, la véritable alternative s'inscrit dans la surprise que caractérise la technique poussant l'homme à se différencier toujours et toujours.

La confiance que nous accordons à la connaissance ne sera jamais sûre mais c'est aussi le sens de l'Histoire.

Au plus proche de la nature, nous sommes conscients que l'archaïque reste en veille permanente dans notre mental profond et qu'il revient dès que se fendille la petite couche des avancées de la civilisation.

L'action, au cœur de notre métier, nous conduit à prendre en considération la réalité : choisir une orientation pour conduire la vigne, élaborer chaque cuvée et enfin saisir les souhaits de nos clients.

Reproduire la nature, une approche de l'économie circulaire

Se projeter dans le futur avec l'aide de concepts de l'économie circulaire, tel est notre projet. Les applications sont quotidiennes. Imiter la nature pour produire du naturel c'est donner du sens à des pratiques qui consistent à Réduire, Recycler, Réutiliser pour Produire.

C'est donc quitter la linéarité de nos productions classiques - Utiliser, Produire, Jeter - pour s'inscrire dans une boucle plus vertueuse. L'ensemble s'inscrit dans un cadre qui consiste à utiliser la connaissance pour capter l'énergie nécessaire et limiter l'entropie. Cette loi physique - l'entropie - définit le but ultime de la vie, de l'esprit et de nos efforts humains. Elle permet de comprendre l'expansion de l'univers. Ce terme fut introduit par Rudolf Clausius en 1865. C'est l'énergie nécessaire dont nous avons tous besoin pour ordonner les informations, élaborer des produits élémentaires jusqu'aux plus sophistiqués. Contourner et combattre l'entropie pour lutter contre le penchant naturel de l'univers au désordre. Voilà à peine deux siècles que nous avons commencé à utiliser nos connaissances pour capter l'énergie autre qu'animale ou humaine.

En passant du cheval crottin au cheval vapeur dans un premier temps jusqu'à l'atome dernièrement et demain une autre énergie certainement. Une énergie qui nous permet de nous offrir le luxe de réfléchir et de se cultiver. L'économie circulaire s'inscrit dans une démarche qui vise à prolonger ces acquis tout en repensant les méthodes et les processus pour éviter les inconvénients d'une économie linéaire et tenter d'imiter la nature qui ne produit pas de déchets.

L'économie circulaire apparaît comme une façon intelligente de contrer l'entropie en accord avec l'environnement naturel.

Le cheminement de ces réflexions et cette ligne de conduite nous permettent chaque jour, par nos travaux au plus proche de la terre, de nous confronter à la réalité, de vérifier et d'améliorer notre concept afin de

mettre nos idées en bouteilles.

4 objectifs

Informez nos clients
de nos pratiques

Améliorer la collecte de nos résidus
et déchets pour les recycler

Limiter le gaspillage
des ressources naturelles

Améliorer nos modes de production





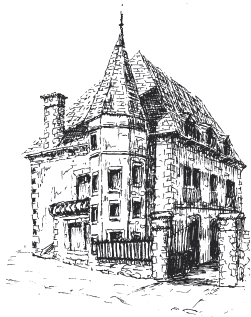
Identité Passeport

Vins de Chateaumeillant (A.O.C.)
Vins de Pays du Val de Loire et de l'Allier (I.G.P.)

Nos vins sont tous issus de mono cépages :
Le Gamay pour les Rouges et Rosés,
le Chardonnay et le Tressailler pour les Blancs.

La description de nos vins, ci-après, laisse imaginer la lente et patiente construction du Domaine pour choisir les parcelles, les sols et leur orientation. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 6 hectares, situés uniquement sur la commune de Vesdun dans le Cher.

Sur les étiquettes de mes vins, j'ai voulu témoigner du riche passé viticole de la commune. Les traits au crayon représentent l'un des illustres chais de Vesdun, datant de la fin du XIX^e siècle, et aujourd'hui transformé en Hôtel de ville.



Ces belles bâtisses m'ont encouragé à m'engager pour créer un Domaine, faire renaitre la viticulture et révéler les secrets de cette terre. Vu du ciel, les photographies, au fil du temps, apportaient la preuve que les paysages s'étaient progressivement refermés depuis le début des années 50.

Revenu sur le sol ferme, les regards se portaient sur des ceps de vigne enfouis dans les taillis. Beaucoup d'informations sur le secret des lieux, le lien des hommes à cette terre avaient disparu. Les liens qui unissaient le vigneron, la terre, la vigne et son environnement social s'étaient distendus, pour ne pas dire désintégrés. Un état de désordre naturel qui caractérise la grandeur physique définie précédemment : l'entropie. Il fallut donc beaucoup d'énergie pour restaurer les paysages et imaginer comment faire revivre un vignoble 100 ans après son apogée. Les rayons du soleil éclairent maintenant ces nouveaux paysages sans pour autant mettre un point final au travail.

En effet, après plusieurs années consacrées à restaurer l'outil de production à l'aide d'investissements et de techniques, il me paraissait indispensable de travailler le développement immatériel du Domaine : sa notoriété.

J'avais suffisamment de recul en 2012, pour comprendre que seule une collaboration permettrait de faire grandir la reconnaissance du vignoble. Aujourd'hui, une dizaine de vignerons néophytes sont venus partager mes installations après avoir investi dans une ou plusieurs parcelles de vigne. Chaque domaine vinifie séparément ses raisins et contribue ainsi à enrichir le capital humain de l'appellation. Ils sont devenus de véritables ambassadeurs des vins de Châteaumeillant.

La boucle vertueuse du concept s'enrichit et s'agrandit
chaque jour de cette expérience.

La recherche d'idées innovantes pour transmettre cette renaissance du vignoble semble être à notre époque, où les techniques favorisent une accélération du temps, un impératif vital.

Le temps et les réflexions sur les rapports des hommes aux lois de la nature permettent au Domaine du Chaillot d'affiner patiemment son identité propre. Pour continuer de voyager à travers le temps, de beaux projets doivent remplir les feuillets de son passeport.

A.O.C. Châteaumeillant - Rouge

Garde 6 à 8 ans

Cuvée Domaine

Les raisins sont issus des parcelles les plus en altitude du Domaine - 350 m. Sur les collines affleure la roche mère : Le Micaschiste, appelé plus couramment le granit Rose. Une pierre très dure avec des reflets ocre et rose dont le cépage Gamay est un allié de longue date ici et dans les grands crus du Beaujolais. La typicité des vins et la marque du terroir se retrouvent à la dégustation. C'est une cuvée qui se donne toujours un peu plus de temps pour s'ouvrir. Les arômes de fruits rouges et le côté épicé apparaissent dès sa jeunesse. Le temps laisse apparaître des fruits plus compotés et la légère amertume de jeunesse laisse place à une « sucrosité » discrète.

Cuvée Parenthèse

Cet îlot de parcelles se situe sur les terrains sédimentaires d'origine tertiaire. Elle symbolise la région naturelle Boischaut-Marche, frontière entre les deux grandes régions naturelles que sont le Bassin Parisien et le Massif Central. Une parenthèse entre deux grandes formations géologiques françaises.

Une partie des raisins issus de cette parcelle permet d'élaborer les Rosés. Les Rouges sont toujours très friands, gourmands avec des tanins très fondus. Ils s'ouvrent sur des fruits rouges, cassis, framboises très tôt dans la saison qui suit les vendanges.



A.O.C Châteaumeillant - Rouge

Garde 6 à 8 ans

Cuvée Rêvésens

Issue d'une petite parcelle - 58 ares - située en bordure du département de l'Allier. La roche mère, le micaschiste, imprègne le sol sans laisser de traces d'éléments grossiers. Une caractéristique que l'on retrouve chaque année dans les raisins que l'on réserve pour les rouges exclusivement. La finesse des tanins et la complexité des arômes se reconnaissent sur cette cuvée. Les anciens qui avaient connus la grande époque de la vigne sur Vesdun - fin XIX^e, début XX^e siècle - décrivent, ici, des terroirs d'exception. À raison.

Cuvée Empreinte

Issue d'une petite parcelle - 50 ares. C'est la toute dernière cuvée. C'est sur les hauteurs des petites collines de Vesdun au lieu-dit, La Croix de L'Hommée, que l'on récolte les raisins. Le patronyme du lieu évoque le ressenti des vigneron qui avaient abandonné la culture de la vigne à cet endroit. La technique a permis de hisser ces lieux au niveau des récits légendaires. Une empreinte qui illustre comment la nature humaine peut contrer l'entropie. Les rouges s'inscrivent dans des caractéristiques qui oscillent entre les cuvées Domaine et Parenthèse.



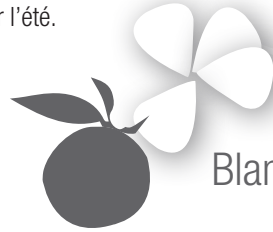
Rosé / Gris

Garde 2 ans

Cuvée Domaine

Issu d'un pressurage direct des raisins en provenance des parcelles qui ont donné le nom au Domaine lors de sa création, cette cuvée porte la signature de l'origine de l'appellation Châteaumeillant.

La fraîcheur et la délicatesse des arômes ressortent dès la jeunesse du vin au mois de février. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches, ce sont les vins qui font chaque année découvrir le nouveau millésime. Dès le mois de mai, le vin s'ouvre complètement et la plénitude du Rosé apparait pour l'été.



Blanc en I.G.P.

Garde 5 ans

Cuvée Nuit Blanche

Le Chardonnay démontre sur ces parcelles ses capacités d'adaptation à de nombreux terroirs. Les vins sont toujours très souples, avec beaucoup de gras. Bien souvent des arômes de coings l'emportent complètement. On reconnaît les qualités de vieillissement de ce cépage sur nos anciens millésimes. Nuit / Blanche : contraste de couleurs, d'opposition des possibles symbolise l'entrée dans le nouveau siècle par la date de plantation en 2003. C'est aussi le moment où les paysages du Chaillot ont retrouvé la parure entièrement viticole du début des années 1900.

Blanc en I.G.P.

Garde 5 ans

Cuvée Sainte Agathe

Le Tressailler, autrement appelé Sacy, vient des terres du Bourbonnais qui jouxtent les parcelles du Domaine. Ce cépage a vécu un âge d'or lorsque la famille de Bourbon avait ses entrées à la cour du roi Louis XIV. Le vin supportait bien les voyages jusqu'à Paris grâce à une acidité naturelle élevée. On ne connaissait pas les sulfites. Donc pas besoin de s'arrêter aux vinaigrieres d'Orléans. L'acidité n'étant plus du goût actuel et la maîtrise des doses de sulfites une réelle avancée, la possibilité de redécouvrir ce cépage sous un autre angle fut possible. Ainsi des rendements faibles (30 hl/ha) grâce aux vendanges vertes pratiquées sur tout le Domaine et une récolte à bonne maturité ont révélé des vins d'une grande finesse aromatique et d'une belle élégance. Les rendements limités apportent du gras tandis que les vins libèrent des arômes de fruits exotiques - litchis - et de fleurs blanches. La cuvée porte le nom d'une petite colline de Saint Désiré nommée Montagne Sainte Agathe du haut de laquelle on aperçoit le Puy de Dôme et par temps clair le plateau de Mille Vaches. Alain Fournier qui hante les lieux grâce à son roman le Grand Meaulne, évoque à plusieurs reprises la chapelle du même nom qui se dresse au sommet.

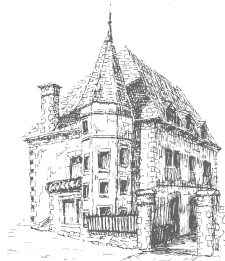


Cuvée Gouget Noir

L'expérience du Tressailler m'a conforté dans l'idée de retrouver les arômes perdus. La recherche de cépages anciens de la région m'a conduit tout naturellement au Gouget Noir. Ce cépage, cousin du Gamay Noir, se cultivait de Montluçon à Châteaumeillant fin XIX^e début XX^e siècle. Sa disparition était presque arrivée à son terme lorsque j'ai entrepris, avec le Lycée Jean Moulin de Saint-Amand-Montrond, de rechercher dans les vignes familiales des environs de Montluçon (Domérat) les derniers pieds de Gouget Noir afin de les faire se reproduire et redémarrer une production. Aujourd'hui, c'est environ 400 pieds qui permettront en 2022 de déguster à nouveau ce cépage dont plus personne n'a vraiment le souvenir des arômes.

Bibliographie

- RÉGIS DEBRAY : D'un siècle l'autre, Gallimard - Le Siècle Vert, Gallimard
NASSIM NICHOLAS TALEB : Jouer sa peau, Les Belles Lettres - Antifragile, Les Belles Lettres
STEVEN PINKER : Le Triomphe des lumières, Les Arènes
PASCAL BRUCKNER : Le Fanatisme de l'Apocalypse, Grasset
LUC FERRY : Le Nouvel Ordre Ecologique, Grasset - Apprendre à Vivre, Plon
JEAN CHRISTOPHE RUFIN : Le Parfum d'Adam, Flammarion - Globalia, Gallimard
HERVÉ JUVIN : Produire le Monde : Pour une croissance écologique, Gallimard
PHILIPPE MURAY : Essais, Les Belles Lettres
FRANÇOIS DAGOGNET : Eloge de l'objet, J. Vrin



Vins du Centre Loire

Domaine du Chaillot

Vins de Chateaumeillant (A.O.C.) - Vins de Pays du Val de Loire et de l'Allier (I.G.P.)

**Pierre
Picot**

Place de la Tournoise
18130 Dun-sur-Auron

www.domaine-du-chaillot.fr

pierre.picot@wanadoo.fr

02 48 59 57 69

06 08 27 61 11