

DOMAINES

D'est en ouest et parfois du nord au sud, nos séjours dans le vignoble nous ont amenés à visiter des domaines choisis, certains "traditionnels" et d'autres plus proches des nouvelles orientations qui engagent le vignoble dans la voie des améliorations qualitatives.

Domaine Nathalie et David Drussé

David Drussé, qui a travaillé 10 ans – jusqu'en 2001 – comme salarié sur le domaine Renou, a démarré son propre domaine en 1996, d'abord avec 1,5 ha, auquel vont venir s'ajouter des vignes en fermage puis les 4 ha de son père. Aujourd'hui le domaine, situé au hameau de La Villatte, s'étend sur 19 ha (dont 1 ha sur Bourgueil), avec des terroirs de graviers et des terroirs argilo-calcaires sur coteau. Les vignes – moyenne d'âge de 35 ans – sont enherbées entre les rangs, labourées sur le rang, et exemptes de tout produit systémique. Les vendanges, à maturité, sont faites à la machine, avec, depuis cette année, un tri sur table.

Le moût est azoté⁴, rarement levuré en levures exogènes, et la désacidification a été abandonnée à partir de 2005. Les vins sont vinifiés et élevés en cuves béton et Inox, et il arrive, dans certains millésimes comme 2007, qu'ils soient élevés en vieilles tonnes (600 et 450 litres) de châtaignier. Deux cuvées (goûtées uniquement sur place) : la cuvée Graviers, plutôt sur le fruit, et la cuvée Vieilles Vignes, un vin gras, frais, glissant et élégant, plus nettement taillé pour la garde.

L'aventure des Drussé n'est pas sans prise de risques : les vins sont vendus à très bas prix et ne dégagent qu'une marge très faible, et Nathalie a choisi de quitter son métier d'aide-soignante pour travailler sur le domaine. Ils

4. L'apport d'azote favorise le bon déroulement des fermentations.

n'en ont pas moins en projet d'installer des «drapeaux» dans leurs cuves (pour refroidir les moûts), de passer aux vendanges manuelles, puis de se diriger vers la culture biologique, sur 6 ha dans un premier temps. Il faut les y encourager.