

LE VIN LIGÉRIEN

LE TRIMESTRIEL DES VINS DE LOIRE

N° 6 - JUIN - JUILLET - AOÛT 2013



Le vin est le roman
de la Loire

L'été, les guinguettes
chantent le vin et
le bonheur des balades.

L'abbaye de Fontevraud
est une merveille.
A voir et à revoir.



LVL - N°6 - F : 7.50 €

Jean-Hugues Anglade n'oublie ni la Loire ni ses vignes.

THIERRY REDDE

LA CARRIÈRE DU FUTUR

Fruit d'une lignée de quatorze générations de vigneron dans le Pouilly-Fumé, Thierry Redde veille avec soin à l'éclosion de son projet futur : la production tirée de ceps plantés dans une... carrière de silex.

Antoine PETRY

Pas peu fier, il l'avoue, il a tenu à inscrire la visite dans la présentation des biens de famille. Vrai, à sa décharge, que le site qui accueillera d'ici quelques années une partie de la récolte de l'entreprise de Thierry Redde n'est pas des plus communs. Un simple regard sur la couleur des sols suffit à... éclaircir les idées. Nous sommes ici dans une carrière de silex désaffectée, que le vigneron de Saint-Andelain a entrepris, voilà plusieurs années, de racheter en vue de la transformer en vigne... et en vin. Des tonnes et des tonnes d'énormes cailloux de silex ont donc été dégagées, des mois durant, par un intense ballet de pelleuses. L'étape suivante aura été de percer dans le sol pour y assurer en profondeur la plantation des ceps.

Sur les cinq hectares de cette ancienne carrière, trois pour l'instant ont été replantés, et l'opération se poursuit. Casquette sur le crâne, Thierry Redde ne masque pas une certaine fierté d'avoir flairé le bon coup dans un périmètre où les terres disponibles sont rares lorsqu'elles ne valent pas une petite fortune. Nous sommes ici dans le terroir du Pouilly-fumé, cette appellation du cépage sauvignon, introduit à Pouilly-sur-Loire vers le XIII^e siècle. « *Son adaptation au calcaire marneux de la région et aux terrains argilo-siliceux s'est montrée très heureuse* », développe le vigneron. « *Progressivement, ce cépage a supplanté tous les autres et occupe maintenant presque tout l'encépagement sur une superficie de 1200 ha environ* ».

Avec son domicile et son lieu de vente installés en bordure immédiate de l'ancienne Nationale 7, chantée par Charles Trenet, Thierry Redde se niche en bordure du village de Saint-Andelain, où il travaille avec ses deux fils. Renommée route bleue, l'ancienne route n'apparaît pas toujours dans les recherches des GPS et voisine avec l'autoroute, audible depuis les fenêtres. « *L'ancienne maison d'habitation a été transformée pour accueillir les clients* », précise Thierry Redde, dont le patronyme, ici plus qu'ailleurs, s'inscrit dans le décor du Pouilly-fumé, aux portes de la Bourgogne en venant de la région Centre, après un passage par la voisine cité sancerroise.

POUILLY
FUMÉ

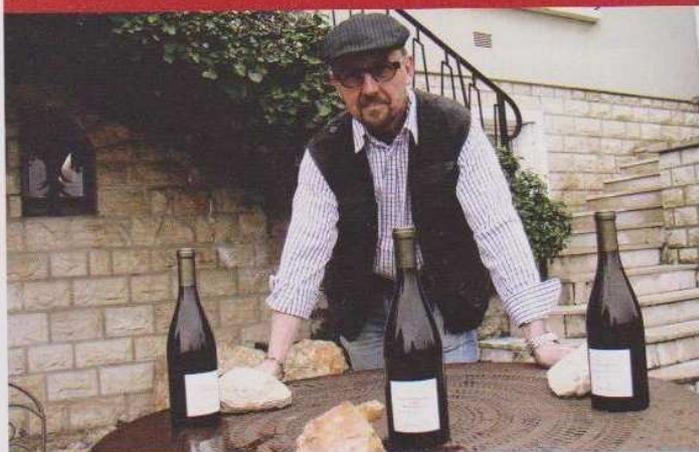


FICHE TECHNIQUE DOMAINE LA MOYNERIE

La Moynerie, RN7 La Route bleue, 58150 Saint-Andelain.
Tél. : 03 86 39 14 72. Télécopie : 03 86 39 04 36.
Courriel : thierry-redde@michel-redde.com
Site web : michel-redde.com

Tarifs :

Blanc fumé de Pouilly : La Moynerie 2011 : 14 €, Majorum 2009 : 40 €, Pouilly-sur-Loire cépage Chasselas : Gustave Daudin 2008 : 16 €.





MON PÈRE S'EST ENGAGÉ DANS LE VIN COMME IL L'AURAIT FAIT DANS L'ART : À FOND

Les recherches généalogiques relèvent des traces d'ancêtres dans la culture du vin depuis... 1630. Quatorze générations, minimum. Même si l'essor commercial est, lui, plus récent. « Mon père était une personnalité hors-norme », raconte Thierry. « Il se destinait aux arts mais avait perdu son père tôt, donc il a choisi de s'engager dans la vigne comme il l'aurait fait dans le travail artistique : à fond ».

Les couleurs, les peintures et la décoration du point de vente éclairent encore les penchants du paternel. « Mon père, Michel Redde, a été un précurseur dans la région. Il avait choisi d'acheter des terres dont personne ne voulait à l'époque. Il avait le nez creux. Il avait jeté son dévolu sur une énorme parcelle boisée de vingt hectares, qui n'était cependant pas en AOC à l'époque. Une énorme butte ensoleillée qu'il a entrepris d'acquiescer d'abord, de déboiser, de drainer avant de planter au début des années 1980. Mais on ne s'est pas fait que des amis, car mon père s'est heurté aux réactions des concurrents. Face à l'opposition, il avait choisi d'appeler la première cuvée "Maudite". Il avait un sacré tempérament ! Trois ans après la plantation, on a récolté. Et c'est peu dire qu'il a eu l'AOC facilement après des dégustations à l'aveugle. » Et de citer, d'ailleurs, la devise de la maison, que Thierry Redde a fait sienne. Elle vient du latin :

« *Recta facere more majorum, ça veut dire : faire les choses droit, dans le respect des ancêtres.* » Message transmis aux enfants Sébastien 30 ans, et Romain 28 ans.

A Pouilly, Saint-Andelain ou à Tracy, où les terres se répartissent entre les différentes pierres qui signent les vins comme autant de traces génétiques dans le verre, les quarante-cinq hectares du vignoble se logent au milieu du triangle. La nature et l'histoire, décidément, se sont chargées de veiller avec soin sur le domaine familial et sa petite quinzaine de salariés engagés dans une démarche commune. « Nous faisons ce que nos ancêtres faisaient pour nous : nous travaillons toujours pour le futur », poursuit Thierry.

Le futur, ce devrait être notamment cette carrière de silex. Les responsables des vins Michel Redde ne cachent pas une certaine impatience tant les conditions semblent idéales pour donner saveur et tension aux productions futures. Un journaliste de ses connaissances a dit à Thierry Redde, un jour, que pareil domaine pourrait lui valoir de produire les « *Châteauneuf-du-pape du Pouilly-fumé* ». Rien de moins ! « Les premières cuvées, ce sera pour 2015-2016 », pronostique le passionné vigneron. « Mais elles sont très attendues. On sera les seuls dans la région à avoir un terroir comme celui-là ! »