

Un vent de jeunesse souffle sur le vignoble ligérien

Jeune viticulteur dans la vallée du Nohain, au sud-est de Cosnes-Cours-sur-Loire, en frontière nivernaise du Berry, Emmanuel Charrier fait des débuts prometteurs sur deux appellations régionales : pouilly-fumé et coteaux-du-giennois. Portrait d'un « mordu » de la terre.

■■■ TEXTES • PHOTOS : SABINE SAUVAGE

Ce qu'il y a de bien avec les producteurs, c'est qu'ils vous font déplier des cartes routières pour vous amener là où ça se passe, chez eux, et vous promènent dans des coins insoupçonnés (non, non, pas reculés!) de la campagne. A quelques encablures du fleuve sauvage, en rive droite, les vignes prennent le soleil sur les pentes douces et dans les plaines. C'est là qu'Emmanuel a ouvert sa cave. Plus précisément, à l'endroit où il a grandi : le domaine de l'Epineau », au lieu-dit de « Paillet », à Saint-Martin-sur-Nohain. Ce petit village de 370 âmes est en zone d'AOC du « blanc fumé ». Cosnes, pourtant toute proche, fait en revanche partie des 14 communes du Giennois.

Cela dit, à l'Epineau, le paysage est plutôt céréaliériste : Emmanuel produit d'abord du blé, du colza, des maïs, orge et tournesol. « Je garde cette activité parce qu'elle nous fait vivre, reconnaît-il, mais c'est dans la vigne que je me plais vraiment ». Les grandes cultures mécanisées, ça vous nourrit son homme mais ça ne permet pas, comme la vigne, les contacts rapprochés ni ne procure les mêmes expériences sensorielles. « J'aime la terre, continue-t-il, j'ai besoin de la toucher, de la respirer ». Les vins Charrier, dont l'emblème figure deux bœufs tirant un pressoir, transportent l'image d'une ruralité intemporelle.

Les vignes, elles sont plus loin. Plusieurs parcelles autour de Saint-Martin composent le vignoble de l'Epineau, pour une superficie globale approchant les six hectares sur les deux AOC. Emmanuel est un « naisseur » de vignes : « Je les ai plantées moi-même il y a sept ans. Elles ont commencé à donner il y a deux, trois ans. Mais il leur en faudra encore quatre ou cinq pour s'enraciner pleinement ». Jeunes pieds, racines courtes et grappes fraîches : le résultat ? Un vin qui ne touche pas le fond, léger, aérien, tiré de la « peau » du terroir, des couches supérieures de l'épiderme géologique, où le fruité, le végétal, le boisé, le floral dominant le minéral : « je joue là-dessus. Pour l'instant, mes vins mettent surtout en valeur les cépages propres à chaque AOC ». Sauvignon pour le pouilly-fumé (une des premières AOC de la région, 1937). Pinot noir, Gamay et aussi Sauvignon pour les coteaux-du-giennois (une des dernières, 1998).

« Je fais des vins de plaisir »

Emmanuel Charrier propose une gamme tricolore et cinq références. Quand il vous parle de sa cuvée Prémices (coteaux-du-giennois blanc), par exemple, on entend des

mots comme « robe limpide », « reflet d'or pâle » ou « pétales de roses ». Les vigneron sont des poètes, c'est bien connu. Emmanuel s'est en fait lancé dans une aventure particulièrement intéressante : il voit ses vins évoluer au fil du temps, sa vigne s'exprimer au fur et à mesure de son enracinement. C'est audacieux, dans un contexte économique perpétuellement en crise, car les variations sur le même thème peuvent déconcerter ; en l'occurrence, elles surprennent plutôt agréablement sa clientèle, qui vient chez lui pour découvrir des classiques sous un jour nouveau.

Des restaurateurs, jusque dans le Sancerrois, ont inscrit ses millésimes à leur carte. Prémices toujours, aux arômes de pamplemousse et de fleurs blanches, épouse avec subtilité les entrées et les plats de poisson, coquillages, volaille, autant que les desserts de fruits jaunes, poires, agrumes. « Je fais des vins de plaisir », résume le jeune viticulteur. Sa fierté, c'est aussi d'avoir créé deux emplois sur son exploitation : un ouvrier et une secrétaire, qui arrivent au boulot « avec le sourire ».

Parmi ses nombreux projets ? Développer l'espace de dégustation. De gros travaux ont déjà eu lieu pour transformer l'ancienne grange, où jadis on stockait le grain, en boutique avec comptoir et en bureaux. Le jeune vigneron pense à une exposition sur ses murs, qui expliquerait son métier, ses sols, sa vinification. Il n'est pas plus heureux que lorsqu'il peut partager sa passion et son œuvre avec ses visiteurs.

Emmanuel Charrier
L'Epineau - Paillet
58150 Saint-Martin-sur-Nohain
03 86 22 57 15 ou 06 16 90 78 45
earl.charrier@free.fr
www.domaine-charrier.com
http://www.vins-centre-loire.com

