

Bacchus au château de Chareil-Cintrat

Le conservatoire des anciens cépages fera découvrir la septième cuvée de ses vignes, dimanche. Rendez-vous au château de Chareil-Cintrat, dimanche.

Le nectar 2012 du château de Chareil-Cintrat, assemblage de dix variétés anciennes de cépages blancs, se laissera goûter dimanche. Dans la bouteille sont assemblés Saint-Pierre doré, Meslier Saint-François, Romorantin, Melon, Aligoté, Tressaillé, Pinot, Chardonnay, Sauvignon, Pinot gris et Pinot blanc. Les vignes ont de dix à douze ans. Elles ont été plantées et sont entretenues de façon traditionnelle par le conservatoire des anciens cépages.

Dix variétés anciennes de cépages blancs

Certains de ces cépages avaient disparu dans les années 70 afin d'homogénéifier le vignoble Saint-Pourcinois. D'autres avaient disparu des coteaux après l'arrivée du phylloxera, le puceron ravageur de vigne, en 1896. Le vignoble de Saint-Pourçain avait été décimé par cette vilaine « puceronne » de couleur jaune-vert-brun qui provoque la mort de la vigne en trois ans !

Originaire de l'Est des Etats-Unis, le phylloxera provoqua une grave crise dans le vignoble européen. Les vignes les plus



PATRIMOINE. Dimanche, venez déguster la cuvée 2012 de l'assemblage de dix variétés anciennes.

sensibles ont été délaissées, elles ont failli tomber dans l'oubli. Heureusement, le conservatoire des anciens cépages a mis son grain de sel dans l'histoire...

Encouragé par des passionnés de la vigne, des viticulteurs et quelques élus, le Conservatoire est né en 1995 et s'est installé dans les dépendances du château de Chareil-Cintrat.

Sur 1 hectare 30, plein sud, à

flanc de coteau argilo-calcaire, sur les terres du château appartenant à l'Etat, sont ainsi plantées quatorze variétés de plants de vigne offertes par des pépiniéristes et des vigneron. Des cépages blancs et des cépages rouges. Pour conserver la mémoire des plants d'autrefois, il fallait donner vie à cette aventure et la première cuvée élaborée avec du cépage blanc, récolté en

2006, est née en 2007 ! La première fête au château de Chareil a été donnée à cette occasion.

Pour la septième édition, et découvrir la cuvée 2012 du conservatoire, les portes du château seront ouvertes de 11 heures à 18 heures. Outre la dégustation et la vente, il y aura aussi la présence de la reine des vins, pour le côté glamour et plusieurs confréries, pour le côté respect

de la tradition. Comme le disent les anciens, cette cuvée a le goût d'autrefois et cette année, la cuvée 2012 est un produit complet et équilibré. Quant à la quantité de bouteilles produites, elle avoisine les 1.500 bouteilles.

1.500 bouteilles produites chaque année depuis 2007

Un salarié a été embauché à temps plein afin de s'occuper exclusivement de la vigne. Pour le rémunérer, le Conservatoire bénéficie d'une aide financière de la Com-Com, de la commune de Chareil-Cintrat et du syndicat des viticulteurs. Il est épaulé par Jean Deschâtre, le Président du Conservatoire.

La vendange se fait à la main, grâce à des bénévoles et la récolte est vignifiée par un viticulteur indépendant, Denis Barbara, qui l'élève en fûts avec soin et passion. ■

➔ Pratique. Les autres jours de l'année, des visites commentées des vignes et des dégustations sont proposées par le conservatoire sur réservation au 06.83.93.43.93. ou à l'office de tourisme en pays Saint-Pourcinois au 04.70.45.32.73.

Le château est géré par le centre des Monuments Nationaux : 04.70.56.94.28.