



Saint-Léger-les-Vignes

Viticulture : le domaine des Hautes Noëllles affiche son label bio

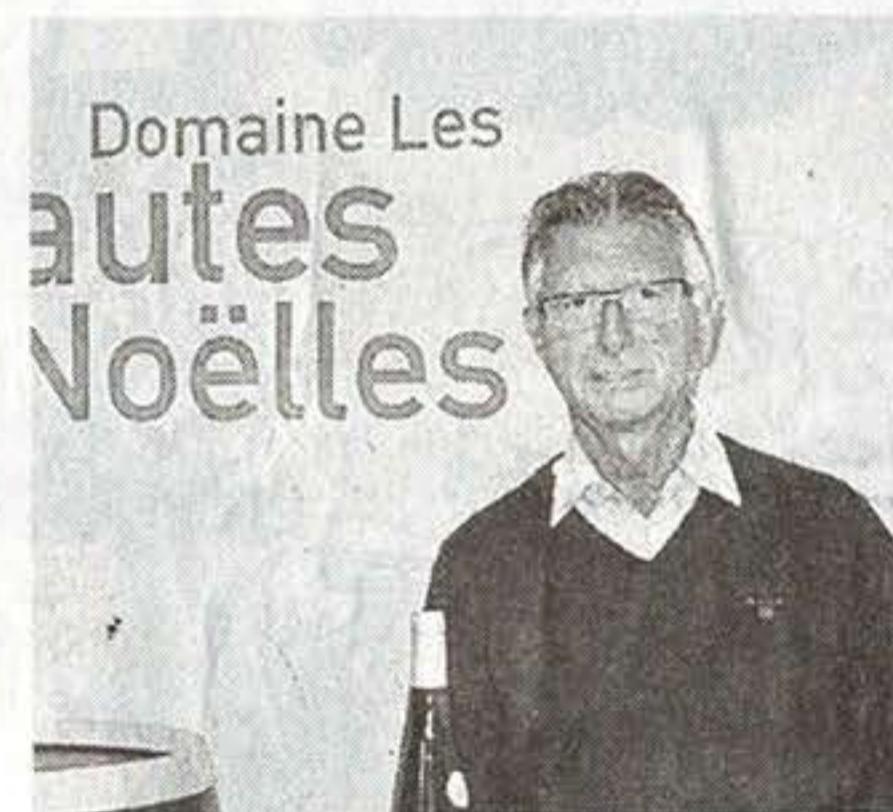
« C'est un projet personnel qui me trottait dans la tête et que j'ai réalisé à l'heure de la retraite, explique Jean-Pierre Guedon, propriétaire du domaine depuis 2011. J'ai concrétisé un projet courageux voire inconscient après avoir visité pas mal de domaines et suivi une formation de six mois dans une école réputée à Bordeaux. »

L'exploitation étale ses vignes sur 26 ha, de Port-Saint-Père à Bouaye, en passant par Saint-Léger-Les-Vignes. Jean-Paul Guedon a misé sur l'équipe en place mais a aussi recruté quelqu'un pour la vinification afin de prendre la suite de Serge Bataud dont il connaissait l'image de marque et la réputation. Et dès la première année, la participation à différents concours se révèle fructueuse

avec deux médailles d'or des vignerons indépendants pour le muscadet et le gamay, deux médailles d'or chez Gilbert et Gaillard et enfin une médaille de bronze au concours des vins de Loire.

« C'est la qualité du vin et le savoir-faire qui sont mis en évidence. Nous réalisons 30 à 40 % de notre production à l'exportation vers les États-Unis, le Japon, l'Asie du sud-Est mais aussi l'Europe du Nord. » Aujourd'hui, le propriétaire vise le Canada et l'Europe de l'Est. « Le muscadet côte de Grandlieu est un vin moins riche que le Sèvre et Maine car nous avons des sols plus légers. Il est plus fruité, plus aromatique avec l'influence océanique. »

Le muscadet est élevé sur lie et le vin passe l'hiver sur ces lies de



« Si le beau temps persiste, nous pourrions sortir de très bons vins de qualité mais pas en quantité. »

fermentation ce qui lui donne plus de goût. L'exploitation travaille aussi d'autres cépages, elle propose du gros-plant, du chardonnay, du gamay

rouge, du grosleau gris et noir, du cabernet rouge.

Cette année, les gelées tardives ont touché 20 % du domaine donc un mauvais point de départ et depuis avril la succession de pluies et de chaleur favorise le mildiou. « Nous sommes en culture bio ce qui complique la tâche. Il faut soigner les vignes avec les méthodes ancestrales. Je suis persuadé que le bio donne une meilleure qualité au vin. Le labourage facilite la concentration, la richesse. C'est un atout bénéfique. On rééquilibre la faune et la flore. On vendange à la main car nous avons des vieilles vignes qu'il faut préserver et ne pas maltraiter le raisin jusqu'au pressoir. C'est plus cher mais incontournable pour la qualité »