

## Le cognac bio résiste

**VITIBIO** L'association réunit 31 viticulteurs. Une de ses missions, la quête de marchés à l'export

L'association Vitibio, présidée depuis trois ans par Lionel Pelletier, viticulteur à Saint-Martial-sur-Né, tenait son assemblée générale hier, à Salles-d'Angles, à quelques kilomètres de Cognac.

Créée en 2008, Vitibio réunit actuellement 31 vigneron engagés dans la culture biologique. Ils sont 35 à être entrés dans la démarche.

Aujourd'hui, sur les 75 000 hectares de l'appellation cognac, 600 hectares sont cultivés en bio. Et paradoxe, « 50 % de la production va sur du conventionnel » en raison de la contractualisation des livreurs en eau-de-vie avec les maisons de négoce.

Mutualiser les connaissances, les techniques d'entretien du sol, partager des expériences figurent parmi les missions de Vitibio. Depuis cinq ans, elle participe au Biofach, à Nuremberg, rendez-vous allemand des producteurs bio.

### Demande en pineau

C'est ainsi que plusieurs viticulteurs charentais ont pu déguster des débouchés cognac à l'export, « en Allemagne, Danemark, Finlande, Suède », décrit Lionel Pelletier.

Le président note aussi une forte demande, toujours à l'étranger, pour du « pineau bio. Mais il n'y a pas l'offre en face », déplore le viticulteur, qui espère que dans les



Lionel Pelletier, le président.

PHOTO S. J.

cinq ans, les exploitants qui se lancent dans le bio, pourront honorer la demande de ces marchés.

Lionel Pelletier sait la tâche difficile. Peu de viticulteurs abandonnent le conventionnel. « Avec la baisse du nombre de viticulteurs et l'agrandissement des exploitations », se lancer dans le bio – plus fastidieux – est un véritable défi. « Avec le bio, il faut 30 % de main-d'œuvre en plus. » Pas simple à l'heure où les salariés viticoles font défaut !

Quelques-uns tentent l'aventure quand même. « Cinq ou six jeunes se sont installés ces dernières années, surtout des femmes. La gent féminine est plus sensible au bio », relève Lionel Pelletier.

Les membres de Vitibio participent également à des recherches. L'année dernière, en plein mois d'août, ils ont parcouru 200 hectares pour recenser les pieds de vignes touchés par la maladie du bois. « Dix-huit étaient douteux et ont été analysés. » Une veille sur la flavescence dorée est également en place.

S. J.

## L'Union régionale des sommeliers a 20 ans

**NIEUIL** Un anniversaire célébré dimanche, à La Grange aux oies

LINDA DOUIFI

Créée en 1992, la section Poitou-Charentes de l'Union de la sommellerie française (UDSF) célèbre ses 20 ans cette année. Un anniversaire fêté, dimanche soir, au restaurant La Grange aux oies, au château de Nieuil, avec son sommelier Patrice Devaine, vice-président de l'antenne charentaise de l'UDSF. « Au début, nous n'étions que quatre, se souvient-il. Aujourd'hui, nous sommes une trentaine. » Sommeliers bien sûr, mais aussi cavistes, restaurateurs et maîtres de chai.

### Des mets au service des vins

Ils étaient 70 à venir souffler les 20 bougies de l'association. Parmi eux, Joël Soupé, président régional, et Michel Hermet, président national de l'UDSF. Après de brefs discours, chacun a pu déguster un menu spécialement concocté par le chef Pascal Pressac : « Nous avons, avec Patrice et Joël, dégusté et choisi certains vins pour ce soir, puis nous avons discuté pour trouver les mets qui les mettraient les plus en valeur. »

Un vin blanc Meursault 2009 « En Luraule » a ainsi été accompagné d'un consommé de homard bleu au parfum de combawa, suivi d'une noix de Saint-Jacques rôtie au crèmeux de topinambours et truffes de Bonneville. Tandis que le vin rouge



Patrick Franck, Michel Hermet, Joël Soupé, Patrice Devaine et le chef Pascal Pressac. PHOTO LAURE MÉNARD

Château Haut-Marbuzet 2004 « Cru bourgeois supérieur » a été servi avec des aiguillettes de caneton colvert rôties aux aïnelles sauvages et une galette de pommes de terre aux châtaignes. Pour le dessert, Joël Soupé, chef de chai, a conçu un cognac hors d'âge spécial, dont le mariage en bouche avec le rouleau craquant de chocolat au sablé charentais était « exquis ».

Cet anniversaire était aussi l'occasion pour l'UDSF de rappeler les raisons de son existence. « Nous favorisons les rencontres entre sommeliers, mais pas seulement. Chaque mois, nous allons dans un vignoble de France ou d'ailleurs, à la rencontre des produits et des hom-

mes qui les fabriquent. Cela nous permet ensuite de mieux parler des vins que nous servons », détaille Patrice Devaine. De son côté, Joël Soupé lance un appel à la jeunesse : « On attend qu'elle vienne vers nous. Les jeunes ont des idées neuves, tandis que, nous, nous avons un savoir-faire à transmettre. » Ainsi, l'association régionale s'est ouverte à des écoles disposant d'une mention complémentaire en sommellerie. Et elle accueille, lors de ses déplacements dans des vignobles, de jeunes étudiants sommeliers de La Rochelle.

Signalons tout de même que, dimanche, taxis et chambres d'hôtel au château avaient été prévus pour prévenir tout retour imprudent.

DU MARDI 31 JANVIER AU SAMEDI 11 FÉVRIER



C'EST  
**L'ÉVÉNÈMENT !**

**-30%**

**EN BON D'ACHAT\***

CHAQUE JOUR SUR UN RAYON DIFFÉRENT  
OU LE CARBURANT À PRIX COÛTANT

**JOUEZ ET GAGNEZ\*\* DES CENTAINES D'AUTRES CADEAUX !**

L'énergie est notre avenir. Economisons-la !

Hors promotions, hors presse, librairie, U location et station service. Offre non cumulable. \*Bons d'achat utilisables du mercredi 1er février au samedi 3 mars 2012, en une seule fois, dans le magasin émetteur, hors presse, librairie, U location et station service. Pas de rendu de monnaie ni de remboursement. \*\*Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement disponible à l'accueil de votre magasin.

**SUPER U**

JARNAC / LA COURONNE  
/ MANSLE / MONTMOREAU

**U express**

ROUMAZIERES  
/ SAINT YRIEIX SUR CHARENTE