

## «Fenêtre sur la grange»: Nieuil a sa cuvée maison

Le restaurant «La Grange aux oies» propose une cuvée à ses couleurs. Un chardonnay récolté, vinifié et élevé par Henri Jammet à Saint-Sornin. Une première dans la région.



Henri Jammet et Patrice Devaine dans le chai du Domaine Guimbelot à Saint-Sornin où est élaborée la cuvée spéciale. Photos CL

*Des arômes de fruits, plutôt exotiques, un peu miellé, long en bouche, juste ce qu'il faut de gras, un vin franc, droit*». Patrice Devaine, sommelier du restaurant «La Grange aux oies» à Nieuil, commente ainsi la première cuvée qui porte les couleurs de la maison.

«Fenêtre sur la grange», un chardonnay récolté, élevé et vinifié par Henri Jammet, le producteur du domaine de Guimbelot à Saint-Sornin. C'est une première dans la région. Pascal Pressac, le chef, propose, entre autres plats, des saint-jacques juste poêlées pour mettre ce superbe blanc sec en valeur. Le mariage est parfait.

«Un restaurant qui me commande une cuvée particulière, c'est valorisant», se réjouit Henri Jammet. «C'est une manière pour nous de mettre en avant un produit du terroir et de personnaliser notre carte», ajoute Patrice Devaine qui a confié la réalisation de l'étiquette, sobre et contemporaine, à DX Communication, une entreprise angoumoisine.

Les temps ont changé, rapidement. Il y a dix ans, proposer un vin de pays charentais à un client dans un restaurant de bonne réputation était quasiment inconcevable. «Aujourd'hui, c'est non seulement possible, mais en plus on surprend nos clients très agréablement», poursuit Patrice Devaine. Il a découvert le Guimbelot d'Henri Jammet en 2003 et l'a mis aussitôt sur sa carte. Le chardonnay d'abord, le chenin ensuite planté depuis seulement trois ans (2 hectares et demi au total pour les deux cépages).

### Sur la carte de 23 restaurants

Comme, à ce jour, 23 autres restaurants dont La Ribaudière, la table étoilée de Bourg-Charente, La Ruelle, La Cigogne ou Les Artistes à Angoulême, le Domaine de Chatelars à Dirac, etc. «Soit 17% de ma production qui tourne autour de 10.000 bouteilles annuelles» précise Henri Jammet, la moitié en chardonnay, la moitié en chenin. Avec une retombée: les clients des restaurants sont nombreux à venir se ravitailler ensuite chez le vigneron pour leur propre cave.

Il y a deux ans, Patrice Devaine, a eu l'idée de personnaliser une cuvée. Il a choisi, sur le terroir d'Henri Jammet, une variété de chardonnay qui mûrit plus lentement que les autres. Dans la cuvée Guimbelot, les différents chardonnays (il y a trois variétés) sont assemblés. Dans la cuvée «Fenêtre sur la grange», il n'y a qu'une variété, «c'est ce qui lui donne sa personnalité, qui m'a plu, et qui est une exclusivité pour le restaurant où je propose aussi le Guimbelot, le client peut comparer s'il le souhaite», souligne Patrice Devaine. Il se réserve l'équivalent de six rangs de vigne, soit un fut, «mon unité de mesure» s'amuse Henri Jammet, soit 300 bouteilles.

Il n'y en aura pas pour tout le monde. C'est tout l'art du professionnel: savoir créer le désir.