

La Rochelle

La Grange aux oies sert désormais son propre vin

Le restaurant dispose de six rangs de vignes sur le domaine d'Henri Jammet, à Saint-Sornin. De quoi produire 300 bouteilles d'un chardonnay savouré par ses clients.



Henri Jammet (à gauche) et Patrice Devaine, au pied des vignes réservées pour le chardonnay du restaurant La Grange aux oies.
(photo tadeusz kluba)

Depuis décembre, Patrice Devaine, sommelier du restaurant La Grange aux oies, situé au château de Nieul, propose un nouveau vin à ses clients : un chardonnay. « Au niveau des arômes, la cuvée 2010 de ce vin est très fruitée, avec une note d'agrumes et un petit goût miellé. Elle dispose également d'une belle longueur en bouche et juste ce qu'il faut de gras. C'est un vin franc, direct », annonce fièrement le sommelier.

Content, Patrice Devaine peut l'être. Car ce vin nommé Fenêtre sur la grange, c'est le sien. Ou plutôt celui de La Grange aux oies, restaurant qu'il a créé avec le chef cuisinier Pascal Pressac en 2003. Une première dans la région. Ce projet de cuvée maison est né de son amour du vin, mais surtout de sa rencontre avec Henri Jammet, producteur du domaine du Guimbelot, à Saint-Sornin. Un autre amoureux de la purée septembrale.

Une démarche de confiance

Le vigneron et le sommelier se fréquentent depuis un certain temps. « On s'est connu via la vente aux enchères, à la cave de Saint-Sornin. Puis Patrice est devenu mon client. Avec Pascal, ils ont été les premiers restaurateurs à proposer mon vin », confie Henri Jammet.

Des clients fidèles qui répondent présent lorsque le vigneron, après avoir lancé une souscription au début des années 2000, en lance une seconde en 2010. Il leur propose alors d'aller plus loin. « Toujours à la vente aux enchères, j'ai rencontré Alain Nonnet, chef du restaurant gastronomique La Cognette, à Issoudun, qui m'a servi un vin délicieux. Lorsque je lui ai demandé sa provenance, il m'a expliqué qu'il s'était allié avec un voisin vigneron afin de produire une cuvée au nom du restaurant. » Une démarche originale et de confiance qu'Henri Jammet a spontanément proposée à Patrice Devaine et Pascal Pressac.

Depuis, 15 pieds de chardonnay ont été plantés sur le parking du restaurant à Nieuil, mais surtout six rangs de vignes sont réservés à La Grange aux oies sur le domaine d'Henri Jammet, situé au lieu-dit La Fenêtre, à Saint-Sornin. D'où le nom choisi de Fenêtre sur la grange. « C'est aussi parce que depuis la fenêtre du bar du restaurant, on a une vue sur les 15 pieds de vignes plantés par Henri », complète Patrice Devaine.

Un assemblage exclusif

Ce vin est donc récolté, vinifié et élevé par Henri Jammet. Il s'agit d'une variété de chardonnay qui mûrit plus lentement que les autres. Dans la cuvée Guimbelot, les différents chardonnays (trois variétés) sont assemblés. Dans le vin Fenêtre sur la grange, il n'y a qu'une variété, « c'est ce qui lui donne sa personnalité, indique Patrice Devaine. On voulait un vin différent. C'est cette exclusivité pour le restaurant qui m'a plu. » Le vigneron, lui, considère que produire la cuvée d'un restaurant « qui a pignon sur rue est un vrai plus. Ça contribue à l'image du produit, c'est valorisant. C'est aussi une façon de saluer leur fidélité. »

Bref, Patrice et Henri sont tout deux ravis de porter un produit du terroir. D'autant plus qu'il y encore dix ans, proposer un vin de pays charentais dans un restaurant de renom était inconcevable. Aujourd'hui, lorsque Patrice sert sa cuvée maison, les clients sont surpris. Agréablement. « Souvent, ils veulent en acheter. » Mais La Grange aux oies ne commercialise pas son vin. Se présente alors, pour Patrice Devaine, l'occasion de promouvoir un autre produit local : le Guimbelot d'Henri Jammet.

Publié le 26/02/2012 à 06h00 Par **linda douifi**

