

A Æ comme Ampelidæ

«Le C»... comme chardonnay, «Le S»... comme sauvignon, «Le K»... comme cabernet, et A... comme atypique. C'est le moins qu'on puisse écrire à propos de l'entreprise Ampelidæ – à Marigny-Brizay, près du Futuroscope –, et du travail qu'y réalise le jeune Frédéric Brochet. Et pas seulement pour choisir le nom des vins.

Au manoir de Lavauguyot, la famille Brochet, héritière d'une tradition viticole, ne travaillait plus qu'un demi-hectare de vigne, le week-end, pour partager quelques bouteilles entre amis. En 1990, l'année de son bac, le jeune Frédéric s'intéresse à l'affaire et améliore considérablement la cuvée. Après une prépa en agronomie, Normale Sup section biologie et biochimie, puis l'Institut d'œnologie à l'Université de Bordeaux, il crée

Méconnus, les vins de Poitou-Charentes méritent pourtant le détour, car une élaboration de qualité valorise la typicité des terroirs. Et une démarche originale démontre qu'ils peuvent rivaliser avec les grands noms

Par **Cécile Poursac** Photos **Alain Rezzoug**



en 1995 Ampelidæ – «de la vigne» en grec – et produit 1 000 bouteilles. En 1996, la famille rachète 8 hectares de vignes voisines. La triple diversité des terrains, situés sur un ancien atoll du Crétacé – acides et riches en silex et grès, très argileux avec de fortes teneurs en minéraux potassiques, et enfin localement très calcaires – permettent de cultiver quatre grands cépages, cabernet, sauvignon, chardonnay et pinot noir.

«J'étais convaincu qu'au prix d'un certain travail, on pouvait faire d'excellents produits dans la Vienne, capables de rivaliser avec les vougeot ou les pouilly-fumé. Mais pour changer la partie, il fallait changer les règles.» Vendange manuelle en caisses de 20 kg, tri sévère à la vigne et au cuvier, fermentation en barriques et élevage sur lies pour les grands blancs, éraflage intégral et longs élevages en barriques pour les rouges – car, pour le jeune vinificateur, «le bois n'est qu'un outil mais, comme le sel en cuisine, il est indispensable». Pour marquer la différence, les vins – uniquement des mono-cépages – sont officiellement des Vins de pays de la Vienne. La gamme des quatre grands vins, «Le C», «Le S», «le K» et «P.N. 1328» pour pinot noir parcelle cadastrée 1328, est complétée par les seconds vins, Cédille, es, Bac et Pinot – étiquetés avec le A Æ d'Ampelidæ –, ainsi que par Marigny-Neuf, rouge ou rosé de gamay typé.

Même la façon dont parle Frédéric Brochet des vins d'Ampelidæ ne ressemble à aucune autre : «Le S : fond de toile vanillée, premier plan de circonstance sauvignonné, bois de buis, pointe d'asperge. Mûr, décroissant. Allant. Du gnac. Double balance, trame duveteuse, juteux. Temporalisation puis débouillage explosif sur un retour extraordinaire. Tout le panache du cépage sauvage. Et du silex, on allait oublier le silex. Génotype : pur sauvignon, vignes de trente ans, macération, élevage en bois français et russe de un et deux ans. Bâtonnage neuf mois. Ses poules : mousseline de choux-fleurs, asperges vinaigrette (avis aux candidats), Brochet au beurre blanc, il faut bien que tout le monde passe à la casserole.» Et les résultats soutiennent effectivement d'élogieuses comparaisons. Aujourd'hui, tous les millésimes ont presque entièrement trouvé preneurs, chez les restaurateurs et en majeure partie à l'exportation. ■