

Rencontres

Parmi nos valeureux viticulteurs évoluant en A. Bio, j'en profite pour saluer ceux que je n'ai pu voir lors de cette rencontre savoyarde, à savoir, l'incontournable Michel Grisard (en bio-dynamie), Dominique Belluard (en conversion bio-dynamique et son ravissant pétillant à base de gringet), Domaine La Gerbelle (Quenard), les Frères Subtil (en Apremont), Jacques Maillet (3 ha sur le lac), le Domaine Mercier (7 ha en conversion sur 40 ha et il y a donc encore de quoi progresser et concrétiser) plus un petit vignoble à Cevin (7 ha) entre Albertville et Moutiers, tout en terrasses, vin de pays en reconversion A. Bio, sous la houlette de papi Michel Grisard, et bien sûr le couple que j'ai eu le plaisir de rencontrer et visiter sur place, Christine et Gilles Berlioz à Chignin, en un quasi marathon d'une heure, le temps de sauter dans le TGV retour Paris moins d'une minute avant la fermeture des portes. Ouf !!!

... et compliments aussi à la charmante équipe féminine « Poisson d'Avril » bonnes farces ...sans arêtes ni bémols.

Domaine Gilles Berlioz « Le Vivier » à Chignin (73).

Gilles, paysagiste puis vigneron, a repris le flambeau du petit vignoble familial au décès de son père en 1996.

De 7 ha en agriculture conventionnelle, il s'est vite rendu compte et converti vers l'A. Bio en restreignant même encore le vignoble, échangeant ou ne gardant que les parcelles qui l'intéressaient, et aidé autant moralement que physiquement, pour certaines tâches, par sa souriante épouse Christine, Gilles Berlioz a opté de se consacrer plutôt à leur objectif de taille et ambition humaines et familiales après de nombreuses rencontres, concertations, entretiens, ainsi que plusieurs stages pour en arriver à une vraie prise de conscience, et tout le soutien et les conseils confraternels de Michel Grisard, pour en arriver à l'aboutissement de leur choix : réussir sur 3 ha - répartis principalement en 3 grandes parcelles, face à la majestueuse chaîne de la Belledonne aux cimes tout le temps enneigées, tout en étant à quelques galops de Montmélian et guère plus loin

de Chambéry (10 - 12 km) et en observant les avantages tout en respirant en-dehors des inconvénients urbains, bien qu'il faille aussi faire attention aux vents directionnels.

3 parcelles relativement distinctes où il a commencé à réorganiser son évolution ampélographique et bien sûr sa conversion en Agriculture Biologique depuis la fin du siècle dernier, à part 1 ha en cépage jacquère (encore en culture conventionnelle, reconversion totale en septembre 2005) ; tout le reste est en A. Bio avec le souhait de pouvoir accéder à la valeur suprême bio-dynamique : un Ha en cépage altesse - Roussette de Savoie ; 1 ha en Chignin - Bergeron (cépage roussane) dont la maîtrise de la vinification s'améliore ; et 1 ha en Chignin rouge, répartis en mondeuse rouge et en gamay, avec dans l'idée de venir à arracher le gamay - qui ne l'emballa pas du tout - pour s'adonner plus encore à la mondeuse et entre autres tentatives sur le persan, cépage non démeritant, qui commence à être

