

Indre-et-Loire - Montrésor - Montrésor

## Leurs premières vendanges

22/09/2017 05:31

**Le domaine de la Grenardière a vendangé trois ans après avoir planté les premiers ceps.**

C'est en 2014 que Thierry Touratier et son épouse Nelly ont décidé de créer leur domaine viticole de la Grenardière à Montrésor. « *Il fallait être fou pour se lancer dans une telle entreprise* », leur ont dit, sceptiques, certains de leurs amis. Conscients des difficultés et de la somme d'efforts à consentir, mais désireux de réaliser un rêve de jeunesse, ils ont persévéré. Au fil des ans, ils ont planté des milliers de ceps, dont plusieurs centaines ont été mis à mal par les chevreuils du bois de Beaumont voisin. Qu'à cela ne tienne, ils ont replanté, entourant leurs vignes de grillage.

### Trois ans de travail

Leur vignoble s'étend aujourd'hui sur un hectare et demi. Réparti en deux sites : les « Grandes vignes », près de la Grange des vignes, route de Nouans-les-Fontaines, et les « Hautes vignes » sur le plateau menant au Village du puits. Du grolleau, du sauvignon rosé, du pinot noir. Autre déconvenue cette année avec le gel de la fin de l'hiver qui a détruit les jeunes bourgeons et les pousses naissantes. « *Je me suis dit, alors : on ne va pas y arriver* », se souvient Thierry. Mais la nature a repris le dessus. Des grappes se sont formées. Peu nombreuses, certes, elles ont mûri. Thierry et Nelly ont décidé de faire appel à leurs amis, membres de l'association qu'ils ont créée, pour leur premières vendanges. « *C'est le début de l'aboutissement de notre travail*, estiment Nelly et Thierry. *Ça fait quelque chose* ». Coïncidence ou hasard

du calendrier, ce premier rendez-vous des vendangeurs (près d'une dizaine) a eu lieu samedi 16 septembre, premier jour des Journées européennes du patrimoine. Mais, comme l'a fait remarquer Thierry Touratier, « *les vignes, c'est également du patrimoine. Y'a pas que les pierres\** ». Après la présentation du matériel (sérateurs, épinettes...) et les conseils de sécurité « *ne pas couper les doigts des copains* », le travail a commencé dans une parcelle de quarante ares aux Hautes vignes (2.000 ceps). Après avoir sorti son réfractomètre et mesuré le degré alcoolique des premiers grains de Grolleau (de 11 à 12°), Thierry a annoncé fièrement : « *Selon ce qu'on va avoir, on va faire du rosé, pas du rouge* ».



Le réfractomètre indique 11 degrés.

\* Thierry et Nelly Touratier ont également installé une yourte près de la Grange des vignes, et une roulotte en voie de restauration.