



MONTRESOR

Vins, une renaissance sud tourangelle

Il y a six ans, un ancien ingénieur informatique parisien installé avec sa femme à Montrésor se mettait à y replanter des vignes. Thierry Touratier venait de rallumer la flamme viticole en pays lochois. Une demi-douzaine de néovignerons lui ont emboîté le pas (lire ci-dessous et pages suivantes)

« On est parti de zéro ». Pas de vigne de pionnier. En passant de l'informatique pour aller au vin, le Montrésorien Thierry Touratier est le premier à avoir franchi le pas en Sud Touraine. C'est en tout cas le tout premier à avoir osé replanter de la vigne dans le Lochois. Les cépages : du sauvignon rose, du grelot, et du pinot noir. A Montrésor précisément. Un domaine baptisé La Grenadière. Comme la maison qu'ils ont acquise avec sa femme Nelly, située par ce plus beau village de France un jour où ils voulaient quitter la région parisienne.

« On se disait : ce serait pas mal que Montrésor redevienne viticole... » relate Thierry Touratier.

« On habite Montrésor depuis plus de vingt ans et on a cherché à s'y investir », relate celui qui se mobilise dans le tissu associatif montrésorien. « Et l'envie était là de rajouter un petit plus », sourit-il avant de pointer son doigt précis. « Avec beaucoup de modestie... » Comment ? « On se disait : ce serait pas mal que Montrésor redevienne viticole... » Tape là. Thierry Touratier réunit ses économies et achète 1,5 hectare de parcelles où il plante ses vignes.

Une petite formation

« En suivant les conseils de la chambre d'agriculture », souligne celui qui n'avait jamais réalisé une telle opération. Mais qui a passé un bac pro dans la viticulture au lycée d'Amboise « pour acquérir la partie technique et pouvoir exploiter ».

Sensibiliser les gens

Le travail chez d'autres vignerons achetés de lui donner les bases avant de se lancer dans l'aventure. « Avec des hauts et des bas », sourit-il, dans le bâtiment qu'il a construit pour abriter son chai. « Dame Nature prélève son dû », explique-t-il. Et de citer : « Gel, grêle... On essaie de se prémunir de tout ça ». L'année 2021 est à ce titre plutôt à oublier. « En 2020, on a pu faire du vin de qualité et la qualité. Mais en 2021, on n'a eu ni les volumes... ni la qualité ».

« Dame Nature prélève son dû », soupire Thierry Touratier.

vines », explique-t-il. Qui ont été plantés dans un esprit bio. « On désérbe à la main », explique-t-il. « Les certifications sont passées la semaine dernière ». La réalisation des bouteilles est aussi favorisée. « Mon idée, c'est de sensibiliser autour de la vigne. Je fais par exemple des balades dans les vignes avec une dégustation à la fin. Cela apporte un intérêt supplémentaire au déplacement à Montrésor ».

Une audace devenue contagieuse

Pour l'homme, Thierry Touratier exerce un travail à côté. Un temps. Mais pas n'importe où. Dans un magasin de produits pour viticulteurs. Un modèle stratégique pour l'équipe de néovignerons du Lochois, un peu loin des centres viticoles tourangeaux. Heureux, en tout cas, d'avoir tenté l'aventure et d'avoir participé à redonner la flamme viticole à ce territoire lochois.

Heureux, aussi, de présenter ses bouteilles prêtes à être dégustées pour les fêtes. Il y a Petite, un petit noir. Il y a Rosa, le rosé. Il y a Noir, « mon produit phare », du rouge avec du pinot noir planté en barrique. Il y a Pinot le Noir. Et Réserve, du vin issu parfois d'assemblage pinot noir et grelot, parfois de grelot pur.

Une renaissance

« Si on se fait du temps et à Montrésor, c'était la grande opération des rendages des vignes du château, vint en tout cas une renaissance audacieuse et synergique. Partagée désormais par une demi-douzaine de néovignerons depuis : Arson Clément et Benoît Dumerque à Chevillé, Jean-Luc Marais à Saint-Jean-Saint-Germain, François Verdier à Saint-Hippolyte et Stéphane Crépin à Loches et Chambourg. Si Thierry Touratier offre la moindre paternité de ce renouveau, une chose est sûre : l'audace est devenue contagieuse. En vin mais certainement pas en vain.

Pierre Schmidt



Thierry Touratier, et la palette de ses vins. © Pierre Schmidt

RETROUVEZ-NOUS SUR