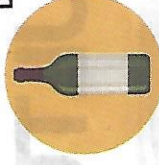


Produire selon ses convictions



Denis Jamain est le seul viticulteur indrien à proposer des cuvées bio et même biodynamiques (40 % de sa production). Un choix en accord avec des valeurs très fortes.



De la grappe au vin, en passant par les quelques additifs et jusqu'aux fûts pour vieillir une partie des cépages... pour Denis Jamain, il est essentiel de connaître l'origine et la nature des ingrédients qui agissent dans la composition de ses cuvées. Installé sur la com-

mune de Reully depuis 1998, il a décidé de basculer son vignoble au bio (2011), puis au biodynamique (2014). Cette certification, plus contraignante, implique que son travail respecte un calendrier précis qui suit le cycle de la plante, mais aussi de nourrir la terre, favoriser la vie organique. Aujourd'hui, 40 % de son domaine de 20 hectares est converti et le reste suit parcelle après parcelle. « Si le bio ne correspond pas à des convictions fortes, ce n'est pas la peine. On retrouve dans un vin la philosophie de son viticulteur. Il faut être en accord avec ses idées, sinon, ce n'est pas la peine. » Son objectif: avoir des plantes heureuses pour faire un vin de qualité. Le travail œnologique doit être complémentaire. Pour Denis Jamain, il consiste surtout à utiliser des levures indigènes, qui proviennent du raisin et du mou. L'ajout de sulfite est limité.

Depuis plusieurs années, le viticulteur a décidé de s'impliquer plus que ce que son cahier des charges lui impose et de contrôler la production des tonneaux qui servent à vieillir une partie de sa récolte. À une vingtaine de kilomètres de Reully, il possède une forêt de chênes, héritage familial. Agés de plus de deux siècles, ils sont complètement appropriés pour la fabrication de merrains, les planches qui servent au montage des barriques. « Chaque mois d'avril, nous allons, avec mon méridier, sélectionner les arbres qui seront abattus. Je choisis les spécimens qui serviront, trois ans plus tard, pour ma cuvée vieillie en fût. C'est une chance d'avoir une traçabilité totale sur mes produits. De plus, ces arbres sont chargés du même terroir. » Par ce biais, il a la chance de concilier deux passions, la viticulture et le monde forestier.

Sur les neuf cuvées qu'il propose, deux sont vieilles selon cette méthode, rouge et blanc, en biodynamique. Trois autres sont uniquement en biodynamique et les quatre dernières correspondent aux parcelles en conventionnel. Il produit entre 130.000 et 140.000 bouteilles tous les ans. ■

M. T.

Environ 40 % de la production de Denis Jamain est en biodynamique. (Photo NF)

DOMAINE DE REULLY
20 route d'Issoudun
36260 Reully
Tél. 02.54.49.35.54.