

# Le vigneron « insolent » de la butte de Chaume



Guy Rochais pose fièrement devant ses vignes, sur un des flancs de la butte de Chaume.

« À force de goûter des vins issus de la biodynamie, ça m'a donné envie d'en faire. » Au domaine du château de Plaisance, Guy Rochais a sauté le pas il y a maintenant dix ans. Perchées sur les hauteurs de la butte de Chaume (entre Rochefort-sur-Loire et Beaulieu-sur-Layon), ses vignes sont toutes certifiées Demeter, c'est-à-dire biodynamiques. Le vigneron au caractère bien trempé et à la moustache imposante dit s'être lancé dans ce type de viticulture par conviction personnelle, et non pas par effet de mode ou pour en retirer un quelconque bénéfice économique.

## Un cahier des charges complexe

Parce que la biodynamie, c'est avant tout un respect du vivant. « Si tu donnes de l'amour à la vigne, elle te le rendra plus tard dans le verre », synthétise Sébastien Rahard, œnologue et viticulteur dans le Bonnezeaux, en visite chez Guy Rochais. Il envie son collègue : « Guy a de la chance d'avoir un bon sol de base pour la biodynamie. Ce n'est pas un hasard si, autrefois, des moines s'étaient installés là. Ces gens goûtaient même la terre pour savoir où

## cultiver la vigne ! »

Ici, on revient au savoir-faire d'antan : les vendanges sont faites à la main, Guy Rochais utilise même le cheval pour butter ses 28 ha de vignes.

La biodynamie, c'est aussi l'obligation de suivre le calendrier des semis. Ce dernier répertorie les actions à mener en fonction de la position de la lune : « Jeudi, c'est lune noire. Ça signifie qu'on ne doit pas tailler la vigne ce jour-là, note Guy Rochais. C'est comme ça que travaillaient les anciens. »

Ces pratiques provoquent bien souvent l'isolement des biodynamistes, face au scepticisme du monde viticole conventionnel. Mais cela semble ne pas gêner Guy Rochais. « On ne fait pas du vin comptable ! » plaisante le vigneron, dont la production de vin a été divisée par trois depuis sa certification Demeter. Exit la grande distribution. Il développe désormais la vente aux particuliers, auprès desquels son *Insolent de Chaume* a du succès. Notamment avec les clientèles américaine et d'Europe du Nord, qui apprécient particulièrement la certification Demeter.