



Sortie annuelle
des
Echansons ligériens

27 juin 2015

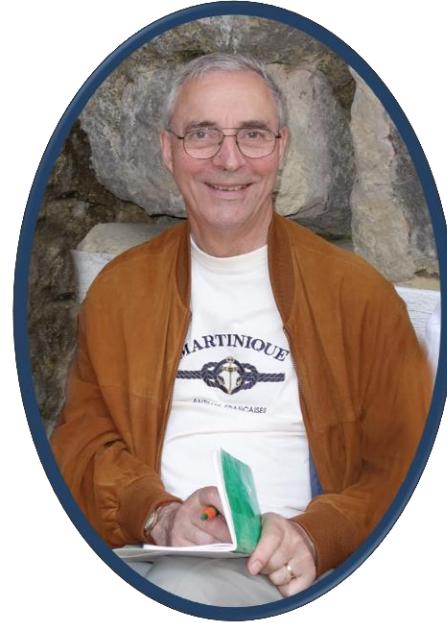
(I)

1^{ère} partie



**Visite du Domaine des Ouches
chez
Denis et Thomas GAMBIER**

Voyage du 27 juin 2015 Une belle journée en Touraine



Cette année, comme l'année dernière point d'autocar, rendez-vous à 9 h 45 au Domaine des Ouches, à Ingrandes-de-Touraine.

A l'heure dite, une trentaine d'échansons se retrouve donc dans la cour du domaine sous un ciel radieux ensoleillé à souhait. La journée s'annonce bienheureuse.

C'est Thomas, l'un des deux frères Gambier, qui nous accueille. Celui-ci nous conduit directement dans les vignes qui entourent la maison. Le Domaine des Ouches s'étend sur 16 ha dont 10 ha sont implantés autour de la maison. La superficie totale de l'appellation Bourgueil est de 1200 ha.

Nous montons une petite côte jusqu'à un superbe point de vue sur le village et sur les vignes environnantes.



Rassemblement sur le parking du Domaine des Ouches



Départ vers les vignes Gambier





Thomas nous explique qu'Ingrandes signifie "porte" en patois, car situé à la frontière entre l'Anjou et la Touraine. (Petit rappel : jusqu'en 1789, Bourgueil et Ingrandes sont en Anjou ! C'est l'Assemblée Constituante qui les rattache au département d'Indre-et-Loire et à la Touraine en 1790).

Les 10 ha se répartissent en trois types de sol :

- le Coteau des Ouches, sol gravelo-sableux (graves) sur sous-sol calcaire

- le Boireaux, sol constitué de terres argilo-siliceuses, avec une abondance de silex en surface, appelé "perruche" dans les Pays de la Loire

- la Romana, sol argilo-calcaire

Le rendement est de 40 hl à l'ha.













**La centrale nucléaire de Chinon est à l'origine
d'un micro-climat plutôt bénéfique pour les vignes avoisinantes !**



La taille des pieds de vigne se pratique selon la règle de l'alternance. On ne garde que les rameaux d'un côté, vers le sud une année, vers le nord l'année suivante. Ainsi, il n'y a pas de risque de concurrence entre les pieds de vigne. Ce principe de taille est propre au domaine. L'objectif est d'avoir huit grappes de raisins par pied, bien réparties.

Renzo, œil de lynx, remarque un pied de vigne en bordure de rangée pour lequel l'alternance est impossible. Bien vu, c'est l'exception qui confirme la règle.

Le 15 août, on enlève les entre-cœurs, c'est-à-dire les gourmands qui poussent entre les rameaux porteurs de grappes, pour laisser toute la sève aux raisins.









Nous sommes à l'époque de la **nouaison** qui se déroule après la floraison. Les baies de raisin ont la grosseur d'un grain de poivre.

La couleur du bois fonce avec l'avancement de la saison. Il devient marron en même temps que le raisin. C'est **l'aoûtement**.

Pour limiter le goût de végétal (poivron) du cabernet franc, on pratique **l'effeuillage** qui consiste à éliminer les feuilles situées à proximité des grappes pour augmenter leur ensoleillement et leur aération pour une meilleure maturation des baies, et limiter le risque qu'elles soient atteintes par la pourriture grise. Pour compenser le manque de feuilles, on laisse les vignes pousser plus haut. Les poteaux, qui n'ont pas été prévus pour cette technique de culture, sont trop courts. Sur les nouvelles plantations, la hauteur des poteaux est adaptée.

Grâce à cette pratique, en 2012 et 2013, années humides, la vendange a pu s'effectuer le 15 octobre, l'aération des vignes ayant évité le botrytis.





Un long poteau emmanché d'une hélice intrigue les échansons.

Explication de Thomas : les vignes sont dans des vallées qui remontent au nord, provoquant des courants d'air froid qui augmentent le risque de gel. Dans les années 1990 il y a eu trois gels en six ans. Pour se prémunir contre cette menace, une hélice installée sur une tour de 11 m de hauteur, brasse l'air plus chaud à cette altitude pour le ramener sur les vignes. En outre, elle assèche aussi l'humidité de l'air ce qui réduit le risque de gel. L'hélice tourne sur elle-même, un tour en 4 mn 30. Elle est efficace sur une distance de 150 m, et protège environ 3,5 ha. Elle est mise en route manuellement quand la température descend à 1 °C.

Les vignes sont âgées de 3 à 100 ans.

Le mot **ouche** désignait un verger entourant une maison.

Autrefois, Ingrandes était réputée pour son grolleau. Ce cépage a disparu dans les années 1960.

En redescendant au chai, nous passons devant un pied de vigne aux feuilles couvertes de taches brunes. C'est l'esca, une maladie du bois. Environ 2 % des pieds en meurent chaque année. C'est une des plus anciennes maladies de la vigne, due à des champignons parasites.



**Hélice servant
à lutter contre le gel !**





Pied de vigne atteint par l'esca !

En outre, le domaine utilise la technique de l'enherbement.

Petit rappel :

L'enherbement :

- est une source de matière organique et permet d'augmenter la vie biologique des sols,
- a un effet décompactant du tissu racinaire et augmente la stabilité structurale, la porosité et la perméabilité du sol,
- assure une protection de la surface du sol vis à vis de la pluie, et permet ainsi de limiter le ruissellement, les phénomènes d'érosion et les transferts de produits phytosanitaires,
- permet de créer une niche écologique pour les auxiliaires prédateurs (qui mangent les insectes nuisibles).

L'enherbement en exerçant une concurrence sur la vigne, permet de moduler son alimentation minérale et hydrique, et de contrôler sa vigueur et son rendement. Les conséquences sur la vigueur et le rendement sont plus ou moins fortes ou acceptables selon la fertilité du sol, l'état de vigueur ou d'alimentation de la vigne au départ.

La mise en place d'un enherbement permanent semé de graminées un inter rang sur deux seulement au lieu de tous les inter rangs, permet de limiter les baisses de vigueur et de rendement observées. Ce que les échantillons présents ont pu constater de visu.

Les vendanges sont manuelles et tous les raisins sont égrappés.



**Enherbement
d'un inter-rang sur deux !**





Nous passons devant le « *clos Boireaux* »

Nous passons à la visite du chai. Il s'agit d'un hangar transformé en chai en 1997.

Les cuves sont en ciment (apparues dans les années 1870, l'inox datant des années 1980).

Il y a aussi des cuves souterraines.

Les vins légers sont élevés en cuves et les vins de coteaux en barriques.

Les terroirs de graviers donnent des vins légers, ceux d'argile à silex des vins corsés et les sols calcaires des vins râpeux.

Nous pénétrons dans la cave, une ancienne carrière de tuffeau.

Des citations écrites sur des ardoises ont été accrochées aux parois par le grand-père. Voici un exemple :

*Grand nectar me berce
De ses douces vapeurs
Je crois qu'il me berce
Dans un lit de fleurs.*

DOMAINE
DES
OUCHES

THOMAS & DENIS
GAMBIER

ACCUEIL
CAVE

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00
Le samedi de 10h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00
Fermé le dimanche



A woman in a white shirt and green shorts walks away from the camera on a dirt path.

An older man in a grey shirt and dark trousers stands near a large, well-maintained green hedge.



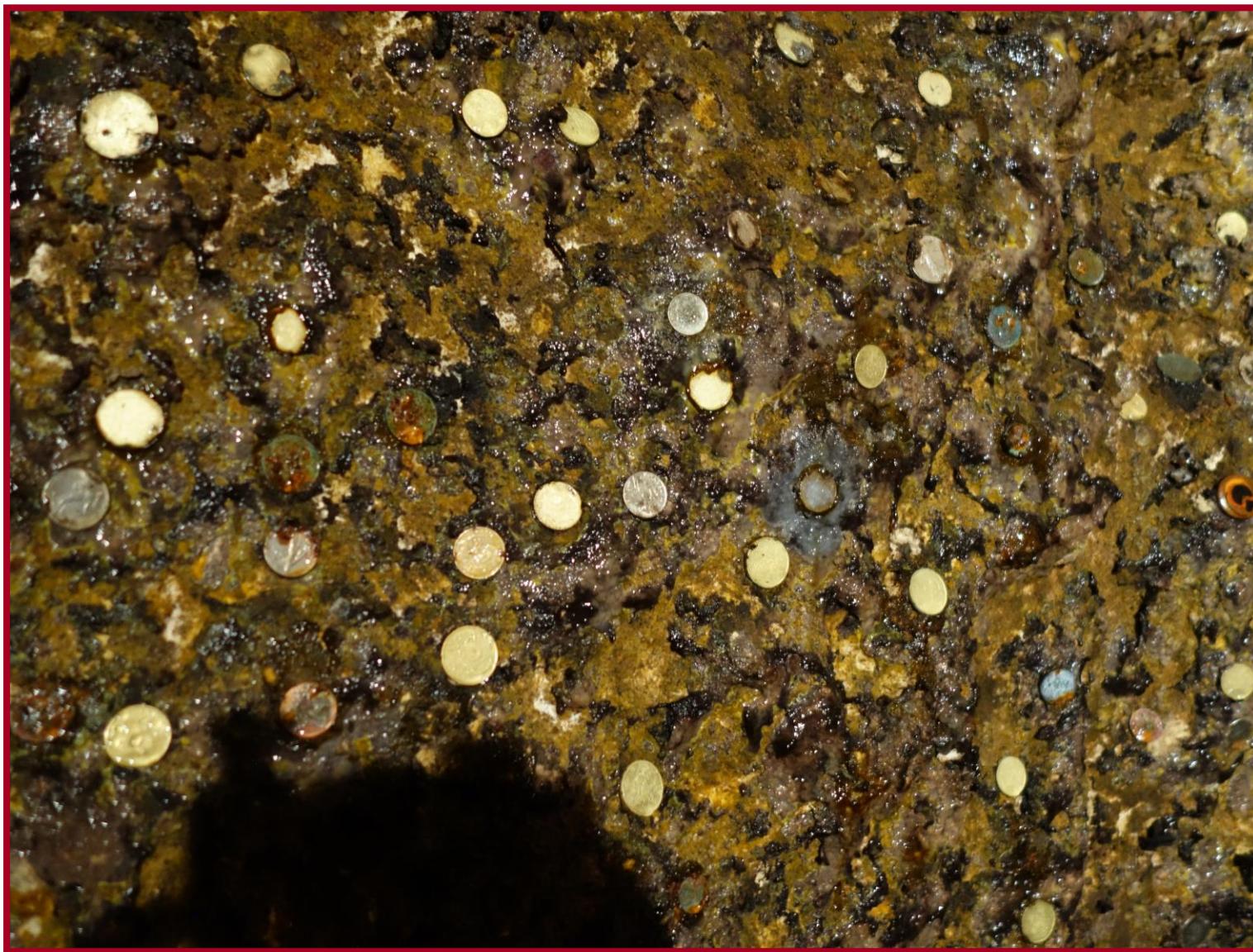


Visite du chai !





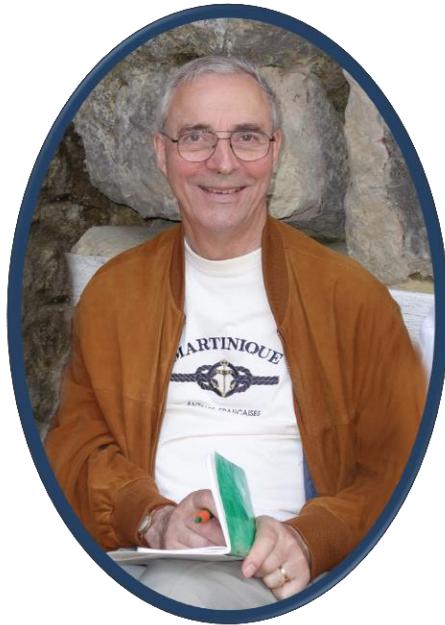
Accès aux cuves enterrées !



**Non, ce n'est pas une vue du fond de la fontaine de Trévi
mais celle du...**



**... mur du fond de la cave !
(Petite alcôve destinée aux soirées privées !)**



Depuis 2013, le domaine expérimente l'élevage en **amphore**. Le but est de s'affranchir du bois pour s'approcher au plus près du terroir.

L'évaporation en amphore est élevée : 15 %, au lieu de 3% en fût de chêne.



La Romana

Un vin particulier :
vinifié en bac ouvert de 4 hl
pigé à la main
macéré pendant 15 jours
élevé en amphores de 140 litres pendant 1 an

Le but :
assouplir les tannins, en apportant de l'oxygène,
sans pour autant conserver le goût boisé des barriques.

« *On veut sentir le sol et le terroir. Si nos vins sont trop boisés, alors ils ressemblent à n'importe quel cru élevé en fût de chêne, ça n'a pas d'intérêt* », nous explique Denis Gambier.

Un cru, bien que confidentiel,
d'ores et déjà remarqué par « *la Revue du Vin de France* » du mois de juin 2014.



Thomas Gambier sait captiver son auditoire !



TERRE DE PAIN
VERITABLE
TOURNE
ALAIN
PRODUIT FRANCAIS

08 2013

Nous nous dirigeons vers la table de dégustation installée dans la cour :

- Rosé "20". En 2014 l'appellation Bourgueil a produit entre 5 et 10% de rosé
- Bourgueil blanc 2012, 100 % chenin
- Rouge "20" 2013, vieilli en foudre
- Igoranda 2013, vieilli partie en foudre, partie en cuve
- Clos Boireaux 2011
- Coteau des Ouches 2011
- La Romana 2013, première cuvée vieillie en amphore
- Grande réserve 2009

Il ne reste plus qu'à passer aux commandes.

Dans un ballet bien réglé, Denis prend les commandes et Thomas prépare les cartons.



**A la sortie de la cave,
nous passons à la dégustation
des différents crus
produits par les frères Gambier !**





L'Echanson Epistolier se laisserait-il distraire de sa lourde tâche par Florence ?











Thomas et Denis GAMBIER



La robe... le nez... l'étiquette !

**Hé oui ! Avant de le déguster,
il faut le transporter !**





Denis est plus débrouillard que Jean-Pierre !



Oups ! Renzo, mécontent de sa livraison, la ramène au chai !

Fin de la 1^{ère} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr