La Grande Vignolle

La Grande Vignolle est un site unique, à Turquant, près de Saumur, qui allie le patrimoine architectural et viticole. Cette pépite nichée sous les vignes, à flanc de coteaux, surplombe la levée de la Loire. Elle accueille déjà de nombreux visiteurs. Derrière cette façade, une nouvelle expérience à découvrir : une visite ludique et sensorielle au cœur du tuffeau.

PENDANT UNE DEMI-HEURE, LE PUBLIC EST GUIDÉ PAR LES SONS, IMAGES SUR LA ROCHE ET EFFETS SENSORIELS

L'expérience sous la roche fait appel à des **effets visuels et sonores**, particulièrement étonnants dans un contexte troglodytique. C'est la grande et la petite histoire du lieu qui sont mis en scène, pour un public familial large. Le parcours se poursuit par le logis seigneurial, lieu d'une grande authenticité qui offre une belle vue sur la levée de la Loire. **Le nouveau lieu de dégustation** invite au partage, à l'échange, et offre aux enfants un espace de jeu qui permet à tous de profiter du moment.

« Il manquait une expérience à vivre pour le public, qui soit à la fois riche d'informations historiques, ludique et drôle. »

Christina Filliatreau

CETTE EXPÉRIENCE IMMERSIVE DANS UN LIEU TROGLODYTE EST UN DÉFI TECHNIQUE

La complexité du projet réside dans le lieu : **accueillir du public dans un espace troglo** est déjà complexe, y installer u**ne expérience visuelle et sensorielle** est un défi. Défi qui a largement motivé l'équipe québécoise de TKNL, choisie pour son savoir-faire technique et sa capacité à marquer les esprits des visiteurs. Leur principale préoccupation a été de faire oublier la technologie pour le visiteur, pour se centrer sur le contenu et l'émotion à transmettre, sur la qualité de l'expérience. Ils ont donc conçu et scénarisé **une expérience sur-mesure pour la Grande Vignolle**, deux ans d'étroite collaboration avec Christina Filliatreau qui a porté le projet, projet d'ailleurs subventionné par la Région Pays de la Loire.

contact presse : Elisabeth Dalby - 06 18 53 43 81 - contact@elisabethdalby.com

Un trésor sous la vigne

Incroyable découverte ! Quand Paul Filliatreau achète ce petit domaine de 6 hectares de vignes en 1990, il est loin de penser qu'il cache cette merveille… Sous les ronces et les racines de vignes, apparaît le site historique de la Grande Vignolle. A flanc de coteau, se dresse un logis seigneurial, un pigeonnier et ses caves. L'ensemble offre une façade de 150 m de long, face à la levée de la Loire.

AVEC LA GRANDE VIGNOLLE UNE NOUVELLE PAGE S'ÉCRIT DANS LA VIE DU DOMAINE

SOUS LE CHARME DU SITE, LA FAMILLE LANCE DES RECHERCHES POUR RECONSTITUER SON HISTOIRE

La famille Filliatreau engage alors de longs travaux de restauration pour lui redonner vie et l'ouvrir au public. Le projet est accompagné par les architectes des monuments historiques.

Le logis seigneurial offre un contraste saisissant avec l'aspect brut des caves et de la roche. Il regorge d'astuces qui lui confèrent une belle dimension architecturale. Il a été conçu tout en longueur, avec des pièces en enfilade pour créer un maximum de luminosité. La lumière est d'ailleurs guidée dans les pièces, et démultipliée par des jeux de miroirs. Les parois de pierre brutes ont été recouvertes de pierres taillées et travaillées. Des cheminées ont été édifiées, pour cuisiner et chauffer cet intérieur dont la température est confortable pour l'époque : 12 à 14 °c, grâce aux propriétés isolantes du tuffeau.

Ses premières traces datent du XIIème siècle, où grottes et galeries servaient de refuge, période où la falaise qui surplombe la Grande Vignolle était utilisée comme précipice dans la chasse aux loups. Puis les hommes commencèrent à exploiter la pierre de tuffeau, pour construire les châteaux et belles demeures de la Vallée de la Loire, creusant des galeries qui devinrent **des habitations troglodytiques**. Le lieu fut alors offert en dote à sa fille par le seigneur de la Vignolle à la fin du XVème siècle. Les caves furent alors travaillées et sculptées pour en faire un logis digne d'un château.

LA GRANDE VIGNOLLE : LA VITRINE DES VINS FILLIATREAU

La famille Filliatreau a décidé d'utiliser cet écrin pour en faire **le lieu de dégustation des vins du Domaine**. L'équipe de la Grande Vignolle accueille le public, touristes et clientèle locale fidèle, qui profitent de ce lieu idéal pour découvrir les **appellations Saumur et Saumur Champigny**.

Il est possible d'organiser des visites et des dégustations sur mesure (sur réservation).

Un **pigeonnier** inscrit à l'inventaire des monuments historiques fait partie de cet incroyable ensemble troglodytique. Datant probablement de la fin du XVIe siècle, il a été transformé en **pavillon de jardin au XVIIIe**. Les travaux de rénovation ont été réalisés dans les années 90' par des ouvriers spécialisés et les compagnons du devoir. Il est désormais possible de le privatiser pour un **pique- nique insolite**.

Ambassadeurs du bon

Paul Filliatreau fait de ses convictions des réalités. Il a fait évoluer la production familiale vers la qualité, a été la locomotive et l'ambassadeur des appellations Saumur et Saumur Champigny, et s'est également engagé dans la transition en culture biologique des 45 hectares du domaine.

TOUTES LES VIGNES DU DOMAINE ONT ÉTÉ CONVERTIES EN PRODUCTION BIOLOGIQUE

Paul a beaucoup appris des années de production où le volume était roi, de la mécanisation, des produits phyto, du désherbage chimique… Il a compris qu'il fallait vite changer de mode de culture et fait partie des pionniers du bio dans cette appellation.

C'est avec sa fille et toute son équipe qu'il a relevé le défi d'une culture plus respectueuse de la terre et du végétal. Les vignes de Château Fouquet (15 hectares) ont été cultivées **en biologique dès le départ.** Plantées en 1987, la première récolte en 1990 était déjà bio.

ENGAGÉS POUR UNE VITICULTURE DURABLE

La transition a nécessité **un gros travail de changement de technique** (passage en culture raisonnée d'abord, puis en biologique) et de mentalité, appuyé par des formations.

Ne plus utiliser des traitements phytosanitaires, c'est une satisfaction, mais aussi des dizaines d'heures de travail en plus… et **produire bio demande plus de vigilance, de rigueur et de réactivité**.

Une exigence certifiée par le label bio AB : une démarche qui permet de garantir qu'il n'y a aucun traitement chimique au cours du processus de production, ni dans les vignes, ni pendant la vinification.

L'équipe qui travaille dans les vignes a appris à **observer la terre et le végétal**, à être attentif. Cela a fait évoluer leur rapport à la nature, au métier. Ils ont observé le retour des vers de terre en nombre et la faune s'est réinstallée.

LA TRANSMISSION DES SAVOIRS-FAIRE

Paul et sa fille Christina ont à cœur de faire du Domaine Filliatreau un lieu d'accueil pour les **nouvelles générations - les apprentis** en viticulture, vinification mais aussi en commerce et œnotourisme.

Biodynamie

« Avec la biodynamie, la terre va mieux. »

Portée par ce nouveau rapport à la nature, l'équipe s'est engagée dans une seconde transition, en biodynamie. Ce n'est pas un choix commercial, c'est une manière de vivre, un rapport spécial à la terre : le produit final est meilleur et la manière de produire plus durable.
Ce n'est pas sans risque : « faute de traitement au bon moment, on peut perdre une récolte ».

SI LA CULTURE BIO EST EXIGEANTE, LA BIODYNAMIE EST INTRANSIGEANTE

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE SONT COMPLÉMENTAIRES POUR MIEUX RESPECTER LA TERRE, LES PRODUITS CULTIVÉS ET LES CONSOMMATEURS.

La biodynamie est un principe qui **respecte le végétal** et s'appuie sur le **cycle naturel** en lien avec les **cycles lunaires**. Il s'agit de mettre en œuvre des méthodes naturelles qui renforcent la plante et lui permettent de lutter contre les diverses agressions.

Certaines interventions doivent avoir lieu avant le lever du jour, en respectant un calendrier précis lié au cycle lunaire. Il s'agit de pulvériser des produits naturels en quantités infimes, essentiellement à base de plantes tels la presle ou la bouse de corne.

« C'est un peu comme l'homéopathie pour les humains ! «

Elle s'accompagne d'une réduction de la mécanisation, pour éviter d'abimer les racines des vignes.

La méthode biologique garantit l'absence de produits de synthèse (pesticides, insecticides, désherbant...) pendant la culture, et une vinification sans ajouts de produits chimiques.
La transition vers le biologique se fait sur 3 années.

La méthode biodynamique est complémentaire de la culture biologique. Elle consiste à utiliser des préparations à base de bouse de corne, de silice et d'infusion de plantes mélangées à de l'eau dynamisée. Cette technique contribue à donner de l'énergie à la terre et au végétal, et renforcer leurs défenses naturelles.
La transition de la culture biologique vers la biodynamie nécessite une année supplémentaire.

En pratique

Les grands principes de la culture biologique

LE PREMIER PRINCIPE EST DE TRAVAILLER LE SOL, TOUT AU LONG DU CYCLE DE CULTURE

Après les vendanges, **l'étape dite du «rengorgeage»**, permet aux vers de terre de s'installer et d'aérer la terre. Pour ce travail faut prévoir deux personnes pendant 15 jours.

Au printemps, **l'étape dite du «décavillonnage»** consiste à enlever l'herbe au pied des vignes, source d'humidité, et limiter le risque de gel. La durée de cette étape est d'un mois à deux personnes.

En été, il faut éviter toute repousse de l'herbe qui fragiliserait le pied de vigne. Pour autant l'herbe est très présente et a une vraie place dans les parcelles, puisqu'un rang sur deux est en herbe, avec inversion chaque année. Mais elle est maîtrisée, il ne s'agit pas de la laisser envahir les vignes mais bien de régénérer la terre. Cela demande un entretien assidu pour maintenir le bon équilibre.

COMMENT LA CULTURE EN BIODYNAMIE VIENT COMPLÉTER LES PRINCIPES BIO

La biodynamie va, comme un traitement de fond, renforcer l'immunité du végétal. On utilise pour cela des préparations à base de plantes ou de matières naturelles. Il faut bien connaître le type de végétal, la parcelle, le type de terrain et savoir observer les signaux envoyés par la nature. Ces préparations sont à appliquer en fonction du calendrier lunaire, à des moments bien précis de la journée ou de la nuit.

LES PRÉPARATIONS
La préparation primordiale, c'est la bouse de corne : elle assure au sol et aux racines des plantes la vie microbienne nécessaire pour bien se développer. Une composition à base de silice (poudre de quartz broyés) est également appliquée. Ces deux traitements combinés régénèrent littéralement la vie de la terre et de la vigne. Des préparations sont également faites sous forme d'infusion et de macération dans de l'eau de source dynamisée, avec des plantes et des minéraux.

LA DYNAMISATION
Cette action consiste à créer dans de l'eau tiède un tourbillon (vortex)

puis à l'inverser vigoureusement (chaos) avant de créer un nouveau tourbillon afin de permettre aux propriétés énergétiques de la matière ajoutée de passer dans l'eau.

LA PULVÉRISATION
Ces préparations sont ensuite pulvérisées dans les parcelles de vigne, en quantité homéopathique, afin de stimuler les défenses naturelles de la plante.

A QUEL MOMENT SE FONT LES PULVÉRISATIONS ?
La biodynamie accorde une grande importance aux rythmes de la nature et à l'influence des astres, particulièrement des cycles lunaires. Les pulvérisations se font avant le lever du soleil et demandent une grande rigueur dans le suivi du calendrier lunaire.

Histoire

L'esprit Filliatreau, c'est bien sûr des valeurs familiales, impulsées par Paul. C'est aussi la curiosité, une envie de sortir des sentiers battus et une passion commune pour les appellations du Saumurois, qui font de sa fille Christina la personne idéale pour prendre la relève.

UN DOMAINE

C'est en 1967 que Maurice Filliatreau cède ses 8 hectares d'exploitation de vin à Chaintres, à son fils Paul. Il a tout juste 24 ans. On est loin à l'époque du paysage de vignes qu'offre la région aujourd'hui. C'est l'après-guerre, il faut nourrir les hommes et les chevaux, la polyculture est reine.
La famille a tout fait pour dissuader Paul de reprendre l'activité, ce n'était pas un métier honorable...

PAUL SE LANCE DANS L'AVENTURE

« Quand je me suis installé, le blanc prédominait et l'appellation Saumur Champigny, créée dix ans auparavant, se limitait à 300 hectares de rouge. J'étais très attiré par le cabernet franc, un cépage compliqué à travailler car l'équilibre est délicat. Mais cette complexité me plaisait! »

Ce terrien autodidacte retrousse ses manches, s'entoure de conseils et amis précieux, innove, rachète des terres progressivement... Il a une idée fixe ; ne faire que du rouge, et non plus du rosé comme son père.

LOCOMOTIVE ET AMBASSADEUR DE TOUTE UNE APPELLATION

A force de volonté et de conviction, il élabore des vins de plus en plus fins, ces rouges légers aux arômes de fruits rouges qui vont devenir la signature des Saumur Champigny, et en particulier du Domaine Filliatreau. Il entraîne avec lui toute l'appellation Saumur Champigny et participe à la création du collectif des producteurs.
Il parcourt la France pour en faire apprécier les saveurs, ambassadeur de l'appellation entière, et les Saumur Champigny se retrouvent ainsi en bonne place sur les cartes des brasseries parisiennes.
Petit à petit il a créé autour de lui et de sa fille une équipe qui partage les mêmes valeurs.