

Le travail permanent d'un vigneron qui va de l'avant

Mauges-sur-Loire (Saint-Florent-le-Vieil) — Dans son domaine des Vignes de l'Alma, Romain Chevalier a commencé la mise en bouteille des blancs (primés) et rosés qui seront bientôt commercialisés.

Rencontre

La vigne et le vin, un long travail de patience et de passion qui mobilise l'attention des hommes tous les mois de l'année. Romain Chevalier, gérant des Vignes de l'Alma sur la butte de la Boutouchère, à Saint-Florent-le-Vieil, en sait quelque chose.

Le viticulteur a terminé en février près de trois mois de taille de ses ceps en muscadet, chardonnay, groleau, gamay et autre cabernet. Ainsi, ses vignes sont déjà prêtes pour une nouvelle saison de production.

« Beaux arômes de fruits »

Après des vendanges 2024 prolongées jusqu'au 11 octobre, il a accordé une attention quotidienne à l'évolution des cuves de ses différents millésimes. Une surveillance récompensée par une médaille d'argent pour son muscadet vendanges manuelles, au concours d'Ancenis Saint-Géréon, en proche Loire-Atlantique, le 24 janvier, et pour son chardonnay, au concours de la Foire aux vins de Varades.

« Je suis satisfait de ces bons classements à ces deux concours régionaux, retient Romain Chevalier. Car à la fin d'une année difficile, humide et tardive, j'ai obtenu des vins moins alcoolisés qu'à l'habitude. Mais qui, au final, sortent très frais, avec de beaux arômes de fruits. »

La commercialisation de ses millésimes 2024 va être lancée. Le jeune producteur a procédé à la mise en bouteille des blancs et rosés de Loire.



Aux Vignes de l'Alma, Romain Chevalier met en bouteille ses cuvées 2024, notamment ses blancs muscadet et chardonnay qui ont obtenu un prix en concours régionaux. | Photo : Ouest-France

À l'aide de sa machine automatique, il avait fait la même opération pour quelques centaines de bouteilles de gamay primeur, fin novembre.

Nouvelles vignes et méthodes douces

Les rouges, qui demandent encore du temps pour finir leur maturation, seront embouteillés seulement en fin d'été 2025.

Désormais, la surveillance se portera sur la végétation. Romain Chevalier poursuit le remplacement de plantations vieillissantes. « Depuis mon installation, en 2017, j'ai renouvelé plus de quatre hectares de vignes sur les onze de l'ensemble du domaine », précise-t-il.

Il rappelle aussi son attachement aux méthodes Terra-Vitis, qui exigent la diminution des traitements phyto-

sanitaires par les moyens de la confusion sexuelle, la lutte intégrée contre les insectes parasites et la conservation des enherbements : « À l'Alma, plus d'insecticides depuis 25 ans, et plus de désherbants depuis bientôt 15 ans. »

Enfin, comme chaque année, Romain Chevalier organise un week-end pique-nique chez le vigneron. Ce sera le week-end des 26 et 27 juillet.