

## Saint-Florent-le-Vieil

# 1 500 embouteillages par heure chez Roland, le vigneron

En mars, c'était le début de l'embouteillage des vins chez les viticulteurs professionnels de la région. Depuis la mi-mars, ils ont aussi ouvert leurs chais pour les premières dégustations et le lancement commercial des vins de la récolte 2013.

Dernièrement, l'activité était intense aux Vignes de l'Alma, chez Roland Chevalier, le seul viticulteur de la commune. En effet, le groupe d'embouteillage, loué pour 2 jours à un professionnel de matériels viticoles du Landreau, a tourné à plein régime pour embouteiller la récolte de muscadet, de rosé de Loire, de cabernet d'Anjou et d'une partie des anjou gamay. A raison de 1 500 bouteilles à l'heure, ce sont plus de 20 000 bouteilles qui sont passées dans la machine, pour ensuite rejoindre la salle de stockage climatisée. Et bientôt les caves des amateurs.

### 18 mois de travail avant d'y goûter

Au-delà de ce « coup de bourre », à cause de la location d'une machine qu'il faut rendre à l'heure, Roland Chevalier fait ressortir que le travail de la viticulture est surtout « une affaire de patience et de passion ». Dans son vignoble de 10 ha, qu'il exploite avec son épouse Marie-Pauline et Fabien, son salarié, il pratique l'« agriculture raisonnée des méthodes Terra-Vitis » depuis une douzaine d'années. Choix de l'enherbement entre rangs,



Plus de 20 000 bouteilles de vins ont été bouchées chez Roland Chevalier, aux vignes de l'Alma de Saint-Florent-le-Vieil.

suppression des désherbants, forte diminution de l'utilisation des produits phytos et obéissance à un cahier des charges strictement contrôlé, sont les exigences d'une méthode qui ambitionne la qualité et l'excellence. L'été, quand l'orage monte, le viticulteur craint qu'il atteigne ses vignes. « Souvent, on passe aussi quelques nuits

à mal dormir au fur et à mesure que se rapprochent les vendanges. Mais au final, après 18 mois de travail, entre les premiers moments de la taille, les travaux culturels de l'été, les vendanges, puis l'élevage du vin dans les cuves, on éprouve enfin un réel plaisir à partager ces moments d'échanges entre amateurs de bons

vins »...

Fin février, Roland Chevalier a obtenu une médaille de bronze pour son anjou rouge au Concours général des vins de Paris, et un Liger (médaille) de bronze au concours des vins d'Angers.