

Le Clos de l'Élu : Chenin faisant.

Par Valérie Gentil, photos François Darbé



Ils sont trois. Thomas, Charlotte et Grégoire. Réunis depuis 2008 pour le meilleur et pour la vigne. Entre Loire et Layon, ils font revivre le « Domaine du Clos de l'Elu », à St Aubin-sur-Luigné, avec pour cap le respect de la terre, de la vigne, du vin et de ceux qui le boivent... 25 hectares, huit cépages, comme un épatant terrain de jeu pour un trio débordant d'idées et d'énergie.

Heureux qui comme Thomas, a fait un long voyage.

Thomas, c'est un peu l'Ulysse du XXIème. Brestois d'origine, il s'est d'abord tourné vers la mer en attaquant un Deug de biologie marine. Mais une vendange en Bourgogne plus tard, c'est la révélation. De là commence une navigation sous le signe du vin, un itinéraire semé de rencontres (Grégoire), d'études et d'expériences œnologiques entre Champagne, Provence et Californie. Avec deux coups de foudre, Charlotte et le Chenin. Il aime ce cépage. Et plus que l'air marin, la douceur angevine...

Chassez le naturel, il revient au goulot.

Le Clos de l'Elu se présente comme le domaine idéal. L'aventure commence. En 2010, le trio amorce une conversion en bio. Dans la logique des choses pour ces jeunes vignerons qui veulent en découdre avec la chimie à tout prix et le « vite fait mal fait ». Pour participer à la mouvance des vins de Loire, et « pour plus de vivant, plus de sensible. Avec le sentiment de faire quelque chose de bien ». De la douceur, pas d'éraflage, des levures indigènes, le soufre uniquement s'il en faut... Ajoutez à ça l'inspiration et au Clos de l'Elu, les cuvées



s'enchaînent comme les enfants. Et tous drôlement bien élevés.

Coteaux du Layon, Chaume, Anjou, Crémant...

«Bastingage», «Albatros», «Dames de nage», «Terre !»... Un air marin flotte sur ces bouteilles ! Il y a aussi « Indigène », moitié Grolleau moitié Gamay « un vin de copains » plein de fraîcheur, avec du fruit rouge, mais aussi des notes épicées, des tanins soyeux. « J'ai eu envie de travailler sur la peau des raisins » confie Thomas. Un vin de copains d'accord... mais pour les bons copains alors. Pour le Coteaux du Layon, plusieurs tris, une sélection des jus, du temps : « On pourrait activer mais on préfère le faire sur douze mois, pour laisser le vin se nourrir des lies de fermentation ».



Vous l'aurez compris, ici on est pour la paix des cépages. Que du bonheur à boire.

« Les passeurs de vin ».

Il y a un peu plus que des vignerons derrière ces passionnés de terroir. Il y a l'envie de faire passer le message d'une certaine conscience écologique, de redonner du sens au métier, et de faire de la qualité et du partage un fil rouge. Il y a environ quatre ans, ils ont créé un « les passeurs de vin. Tout est dit. On y retrouve comme par hasard des vignerons ayant tous la même vision du métier, plutôt comme eux des amoureux de la belle ouvrage. Avec tous les courages, car cette exigence demande un travail de titan. Mais si votre priorité est de boire bon et sain, alors vous élirez à votre tour les vins du Clos de l'Elu.

Le Clos de l'Elu, 49190 St-Aubin-de-Luigné
Tél : 02.41.78.39.97 - www.closdelelu.com.

Vous trouverez les vins de Charlotte et Thomas CARSIN et de Grégoire du BOUEXIC chez les cavistes « Les Halles de la Roseraie » à Angers, aux « Coteaux de Talensac » à Nantes, et chez quelques bonnes tables telles que le Favre d'Ane à Angers ou la Comédie des vins à Nantes.

