



Article sur le Domaine Le Fay D'Homme dans le supplément Vins & Champagnes du journal l'Express n°3440 du 07 juin 2017



**D**e plus en plus de producteurs de muscadet révolutionnent l'idée d'un vin simple, bâti pour les huitres, en redimensionnant le travail de la vigne. Un acte militant du goût en quelque sorte. C'est l'ambition heureuse de Vincent Caillé, vigneron à Monnières, à quelques encablures de Nantes, qui après avoir repris l'exploitation familiale, en 1986, poursuit son long chemin d'apprentissage. « J'appartiens à la génération du tout chimique. Quand j'étais à l'école, on m'apprenait à faire du vin et non à cultiver la vigne », confie-t-il sans animosité envers l'institution. Jusqu'en 1993, il travaille au côté de son père, avant de devenir seul maître à bord. Dans l'intervalle, la superficie du domaine Le Fay d'Homme passe de 4 à 8 hectares – 27 aujourd'hui –, et « le passage en culture biologique s'impose petit à petit, au début des années 1990 ». Un chemin pas toujours aisé lorsque l'on est le fruit de cinq générations de vignerons et, surtout, quand on hérite d'un foncier très morcelé, avec près de 50 parcelles. Une tâche ardue.

#### L'humilité du paysan.

Vincent Caillé goûte, teste, ouvre son horizon des possibles et s'aperçoit qu'il aime les vins réalisés en biodynamie : « En tant qu'amateur, je déguste beaucoup, sans a priori sur la manière dont ce qui est dans la bouteille a été réalisé. J'ai vite constaté que ma préférence allait vers les vins biodynamiques. La décision prise d'emprunter cette voie, nous y sommes allés doucement, sans calendrier strict. » Une rencontre sera décisive. Celle des vins de Guy Bossard, du Domaine de l'Écu. Un pionnier dans le muscadet, car le premier à conduire ses vins en biodynamie, « avec une texture à la fois crémeuse et minérale », précise Vincent. Un coup de foudre. Et face au climat océanique qui règne sur



## ARTISTE VIGNERON DU MUSCADET

La région nantaise devient progressivement familière aux amateurs de vins d'auteurs. Rencontrez avec Vincent Caillé du domaine Le Fay d'Homme.

les rives de la Sèvre et du Maine, Vincent Caillé ressent toute l'humilité du paysan. « On ne maîtrise pas tout, mais nous avons des résultats satisfaisants avec des interventions maximales dans la vigne », explique-t-il avec le recul de qui sait cultiver son jardin. A l'image de son mentor, il prend le parti des terroirs, en réponse à un muscadet pas toujours conscient de ses capacités : « Notre vignoble prend deux directions opposées, l'une vers des vins faciles, parfois un peu technologiques ; l'autre vers des vins d'auteurs, plus personnalisés, avec un travail en amont à la vigne et des choix de terroirs. » Ainsi plusieurs cuvées sont disponibles : Le Fief Seigneur, par exemple, issu d'un terroir de gneiss, une roche contenant du quartz et du mica ; Fief des Coteaux issu de gabbro, roche plutonique et magma-

tique ; ou encore Clos de la Févrie, provenant d'un condensé d'orthogneiss, un gneiss dérivé de roche magmatique. Un inventaire à la Prévert. Les vins de Vincent Caillé sont des îles de gourmandise et de plaisir. Le tout pour un prix tendre et militant. ■ **Yohan Castaing**

**Domaine Le Fay d'Homme,**  
02 40 54 62 06. lefaydhomme.fr

#### NOTRE SÉLECTION

- Muscadet-sèvre-et-maine**  
Fief des Coteaux, Gabbro 2015, 8,50 €.
- Muscadet-sèvre-et-maine**  
Le Fief Seigneur, Gneiss 2015, 8,50 €.
- Muscadet-sèvre-et-maine**  
Clos de la Févrie, Orthogneiss 2015, 9,50 €.
- Muscadet-sèvre-et-maine Vincent Caillé,**  
Gorges 2014, 14 €.
- Muscadet-sèvre-et-maine**  
Terre de Gneiss 2015, 21,50 €.