En janvier, chez les Caillé, le muscadet déménage

De la vigne à la table. Au fil des saisons, nous suivons l'élaboration du nouveau millésime chez Vincent Caillé, vigneron bio à Monnières. Dans ce 5e épisode, il change de cuve pour mieux se déployer.

Le muscadet nouveau a déménagé. Le futur millésime se déploie dans de nouvelles cuves en béton dans lesquelles il a été transféré en douceur. **« Cela ne l'a pas fatigué, on a travaillé par gravité, sans utiliser de pompe »,** précise Vincent Caillé, le vigneron. Au robinet, le jus apparaît d'un beau jaune-vert. **« Selon nous, l'élevage du vin est meilleur dans une cuve en béton,** argumente le vigneron. **Il respire, la micro-oxygénation naturelle s'effectue mieux. »** À la dégustation, les muscadets seront **« plus amples, plus ouverts ».**

Fabriqués en Italie, ces gros rectangles gris de 8 à 12 tonnes, alignés côte à côte au fond de la cave du Fay d'Homme, ont pris la route jusqu'à Monnières. Il a fallu la grue d'une société française spécialisée pour les installer. **« C'était impressionnant, les cuves rentraient tout juste par la porte de la cave ! »,** raconte Emmanuelle Caillé. Leurs cousines en inox n'ont pas disparu, elles prennent place au-dessus des nouvelles.

Cet investissement (entre 12 000 € et 15 000 € la cuve) amorce une **« restructuration de la cave principale, en rapatriant la petite cave du bourg de Monnières, où douze cuves sont enterrées. Elles ont été installées par mon père, il y a une quarantaine d'années »,** se souvient Vincent Caillé.

Les salons, « des moments hyperimportants »

Autre préoccupation de saison, la préparation des salons professionnels de fin janvier et début février. Deux à Montpellier à partir du 30 janvier puis deux à Angers. **« Des moments hyperimportants. Nous rencontrons la plupart de nos clients importateurs, cavistes, restaurateurs... Le but d'un salon, c'est de revenir avec plein de travail ! »**

Le premier d'entre eux, Millésime bio, Vincent Caillé y participe depuis quatorze ans. Depuis qu'il a été labellisé bio. **« Il y avait un seul hall à l'époque,** se souvient-il. **Il y en a cinq ou six aujourd'hui. »**

« J'avais le visage en feu »

Le bio s'est développé dans la viticulture et c'est tant mieux. Mais Vincent Caillé, qui a repris le domaine en 1986, se souvient des débuts qui piquent. Ce virage, le vigneron l'a pris à la fin des années 1990, pas franchement encouragé par la génération précédente. **« Enfant, je me souviens des labours au cheval. Après, il n'y avait plus de cheval... Les traitements, mon père n'en parlait pas... La chimie, c'était confortable. »**

Plusieurs signaux l'ont fait basculer. Le témoignage d'un vigneron malade au ciné de Vallet, des goûts personnels qui évoluent vers des vins plus naturels, et ce soir où il appelle le centre antipoison. **« Je m'étais frotté les joues avec les mains, j'avais le visage en feu. Ils ont tout de suite compris... »**

Dans le vignoble nantais, le jeune sexagénaire fait partie de cette **« deuxième génération de vignerons, avec la Pépière, Bonnet-Huteau, etc. à s'être lancés »** après les pionniers **« comme Guy Bossard »,** auprès de qui Vincent Caillé a appris.

Mais **« les années 2000 ont été difficiles, on aurait pu couler... »** Car, pour faire évoluer **« techniquement et éthiquement »** le domaine, l'investissement humain et matériel a été lourd, et les vins **« pas valorisés tout de suite par le négoce... Tout a été plus simple lorsqu'on a obtenu la certification en 2008. Aujourd'hui, je ne pourrais plus faire marche arrière. Ou alors, j'arrêterais. »**

Magali GRANDET.

L'arrivée des cuves de béton au domaine. | Photo : Emmanuelle Caillé

Pour compléter ses dispositifs antigel, le domaine teste les chaufferettes, sortes de braseros d'inox dans lesquels la tourbe se consume. | Photo : Ouest-France

Cinq nouvelles cuves en béton ont été installées dans la cave du domaine du Fay d'Homme. | Photo : Ouest-France

La Loire-Atlantique en bref

Trois suspects interpellés pour le saccage d'un logement à La Chapelle-Heulin

Les faits remontent au 2 octobre. Un habitant de La Chapelle-Heulin, au sud-est de Nantes, a retrouvé son appartement entièrement saccagé. **« Ce »,** rapporte une source proche du dossier. L'enquête se dirige alors vers un règlement de compte d'ordre familial.

faits.

Lundi, ils ont été interpellés et placés en garde à vue, ainsi que deux femmes. Ces dernières ont été remi-

Ouest-France
Mercredi 25 janvier 2023

En janvier, chez les Caillé,

De la vigne à la table. Au fil des saisons, nous suivons l'élaboration du nouveau millésime che Caillé, vigneron bio à Monnières. Dans ce 5e épisode, il change de cuve pour mieux se déploy

Le muscadet nouveau a déménagé. Le futur millésime se déploie dans de nouvelles cuves en béton dans lesquelles il a été transféré en douceur. **« Cela ne l'a pas fatigué, on a travaillé par gravité, sans utiliser de pompe »**, précise Vincent Caillé, le vigneron. Au robinet, le jus apparaît d'un beau jaune-vert. **« Selon nous, l'élevage du vin est meilleur dans une cuve en béton,** argumente le vigneron. **Il respire, la micro-oxygénation naturelle s'effectue mieux. »** À la dégustation, les muscadets seront **« plus amples, plus ouverts ».**

Fabriqués en Italie, ces gros rectangles gris de 8 à 12 tonnes, alignés côte à côte au fond de la cave du Fay d'Homme, ont pris la route jusqu'à Monnières. Il a fallu la grue d'une société française spécialisée pour les installer. **« C'était impressionnant, les cuves rentraient tout juste par la porte de la cave ! »**, raconte Emmanuelle Caillé. Leurs cousines en inox n'ont pas disparu, elles prennent place au-dessus des nouvelles.

Cet investissement (entre 12 000 € et 15 000 € la cuve) amorce une **« restructuration de la cave principale, en rapatriant la petite cave du bourg de Monnières, où douze cuves sont enterrées. Elles ont été installées par mon père, il y a une quarantaine d'années »**, se souvient Vincent Caillé.

Les salons, « des moments hyperimportants »

Autre préoccupation de saison, la préparation des salons professionnels de fin janvier et début février. Deux à Montpellier à partir du 30 janvier puis deux à Angers. **« Des moments hyperimportants. Nous rencontrons la plupart de nos clients importateurs, cavistes, restaurateurs... Le but d'un salon, c'est de revenir avec plein de travail ! »**

Le premier d'entre eux, Millésime bio, Vincent Caillé y participe depuis quatorze ans. Depuis qu'il a été labellisé bio. **« Il y avait un seul hall à l'époque,** se souvient-il. **Il y en a cinq ou six aujourd'hui. »**

« J'avais le visage en feu »

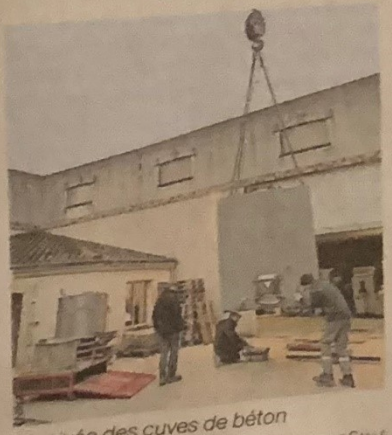
Le bio s'est développé dans la viticulture et c'est tant mieux. Mais Vincent Caillé, qui a repris le domaine en 1986, se souvient des débuts qui piquent. Ce virage, le vigneron l'a pris à la fin des années 1990, pas franchement encouragé par la génération précédente. **« Enfant, je me souviens des labours au cheval. Après, il n'y avait plus de cheval... Les traitements, mon père n'en parlait pas... La chimie, c'était confortable. »**

Plusieurs signaux l'ont fait basculer. Le témoignage d'un vigneron malade au ciné de Vallet, des goûts personnels qui évoluent vers des vins plus naturels, et ce soir où il appelle le centre antipoison. **« Je m'étais frotté les joues avec les mains, j'avais le visage en feu. Ils ont tout de suite compris... »**

Dans le vignoble nantais, le jeune sexagénaire fait partie de cette **« deuxième génération de vignerons, avec la Pépière, Bonnet-Huteau, etc. à s'être lancés »** après les pionniers **« comme Guy Bossard »**, auprès de qui Vincent Caillé a appris.

Mais **« les années 2000 ont été difficiles, on aurait pu couler... »** Car, pour faire évoluer **« techniquement et éthiquement »** le domaine, l'investissement humain et matériel a été lourd, et les vins **« pas valorisés tout de suite par le négoce... Tout a été plus simple lorsqu'on a obtenu la certification en 2008. Aujourd'hui, je ne pourrais plus faire marche arrière. Ou alors, j'arrêterais. »**

Magali GRANDET.



L'arrivée des cuves de béton au domaine. | PHOTO EMMANUELLE CAILLÉ

Pour compléter ses dispositifs antigel, le domaine teste les chaufferettes, sortes de braseros d'inox dans lesquels la tourbe se consume. | PHOTO OUEST-FRANCE

, le muscadet déménage

chez Vincent
loyer.

Cinq nouvelles cuves en béton ont été installées dans la cave du domaine du Fay d'Homme.

| PHOTO : OUEST-FRANCE