

# La mémoire du terroir dans un verre



Pierre Morgeau a été élu vigneron de l'année par le Guide Hachette. (Photo Marine Nauleau)

C'est le travail de son père dans les années 90 que Pierre Morgeau perpétue aujourd'hui. Des vins de caractère, d'AOC Haut-Poitou qui se caractérisent par la finesse, le goût fruité et une longueur en bouche.

## SA-VEURS

**Le terroir avec un grand T.** Une valeur essentielle au domaine La Tour Beaumont que Pierre Morgeau a rejoint en 2011. En 2019, ce vigneron indépendant a même été élu « Vigneron de l'année » du Guide Hachette 2019. « Parmi vingt autres vignerons de France ! Les prix me perturbent, mais cela fait toujours plaisir. Pour le Guide Hachette, c'est surtout le coup de cœur pour le Sauvignon Blanc 2017 qui a provoqué l'intérêt. »

Plus que son propre succès, ce qui lui importe, c'est que la qualité de ses vins soit reconnue. « Il y a la maturité analytique et la maturité gustative. Avec une belle maturité, on a de l'intensité, un goût fruité et une longueur en bouche. Le fiée gris devra avoir une couleur rosé translucide. Et quand les pépins n'ont plus de pointe verte, c'est le moment », explique Pierre Morgeau. Ses sauvignon blanc, fiée gris, gamay et cabernet franc en rouge détiennent l'Appellation d'origine contrôlée Haut Poitou. « Une valeur ajoutée pour nous », complète Pierre Morgeau qui s'appuie sur le travail de son père avant lui.

Au milieu des années 90, Gilles Morgeau avait alors réalisé un important travail de caractérisation du domaine. « L'Institut national de l'origine et de la qualité avait procédé à des carottages des parcelles pour déterminer les meilleures expositions pour chaque cépage. À l'époque, des vignes avaient été arrachées et replantées », explique Pierre Morgeau qui exploite aujourd'hui 30 hectares et emploie 9 personnes. L'amour de ce terroir se traduit enfin par la préservation de la biodiversité. Plantations de haies et d'arbres, maintien des bosquets et des murets en pierre sèche, traitements biologiques, pose de nichoirs en partenariat avec la Ligue de protection des oiseaux. « Il y a une interaction des oiseaux, des insectes comme les coccinelles par exemple et une meilleure régulation des prédateurs de la vigne. » Adhérent à Bienvenue à la Ferme, 50 % des ventes sont réalisées sur le domaine. Les vins de Pierre Morgeau sont aussi présents sur les tables de restaurateurs locaux et dans les rayons des grandes surfaces. ■

M.N.

**Domaine La Tour Beaumont**  
2 avenue de Bordeaux, 86490 Beaumont Saint-Cyr  
Tél. 05.49.85.50.37