

l'été dans la vienne

sur les chemins de vignes

Cinq générations de vigneronns au domaine La Tour Beaumont

Pierre Morgeau a repris le Domaine La Tour Beaumont. Ce vigneron, trentenaire, a quitté la Bourgogne pour développer la vigne familiale.

Le premier pied de vigne, c'est son arrière-arrière grand-père, Adrien, qui l'a planté tout près de la Tour Beaumont, ruine du XI^e siècle reconstruite au XVII^e, perchée sur les hauteurs de la commune et (toujours) propriété de la famille. C'était en 1860. Le souvenir se cache dans la mémoire de Pierre Morgeau, 35 ans, l'actuel patron du domaine La Tour Beaumont, appellation officielle pour identifier un joli vin « *de partage* », « *de finesse* », se plaît à dire le vigneron trentenaire, qui sort de ses cuves en inox et des barriques, en moyenne, quelque 150.000 bouteilles annuelles en blanc, rouge et rosé dont 10 % partent à l'exportation (Allemagne, Pays-Bas, USA) et 50 % en vente directe, « *une priorité* » revendiquée. Son dixième millésime – il a racheté la vigne à son père en 2009 – augure un bon présage si la météo ne fait pas de caprice.

La biodiversité, un nouveau virage

Pierre Morgeau est tombé dedans quand il était petit, rapporte son père. Il signe par sa présence la cinquième génération pour ce vignoble qui a



Pierre et Sandra Morgeau, sur leur terre, examinant la vigne avec au second plan la Tour Beaumont du XI^e siècle, qui va accueillir des nichoirs.

grandi sans lui. Pendant plus d'un siècle et demi, sa famille s'est penchée des millions de fois pour examiner et choyer les pieds de vigne. Chaque génération améliorant le potentiel de cette terre sans la recouvrir d'une camisole chimique. Son grand-père, Jacques, écoule alors, en vrac, ses blancs et ses

rouges acheminés par le train depuis la gare de la Tricherie. Le premier virage pris, à la fin des années 1960, par Jacques et sa femme, Anne-Marie, chamboule les méthodes commerciales, avec une production conditionnée en bouteille. Le grand-père passe la main, juste avant l'arrivée du tracteur, à son

fil Gilles, le père de Pierre. Un père qui, empiriquement, vingt-cinq ans durant, engage un long chantier sur la caractérisation et valorisation des meilleurs terroirs. Une avancée qui évite bien des écueils à son fils aujourd'hui bénéficiaire de ce long labeur : « *Je sais à quel endroit je ne dois pas planter de nouveaux cépages.* »

A la tête d'une entreprise de neuf salariés permanents – dont son épouse Sandra –, le gérant amorce un autre virage, celui de la prise en compte de la biodiversité. En cours de certification « *Haute valeur environnementale* », Pierre Morgeau traite, depuis trois ans, ses 26 hectares en utilisant des techniques naturelles avec un désherbage mécanique, en réimplantant des noyers et merisiers dans certains coins de vigne et en installant des nichoirs dans la Tour Beaumont en ruine « *pour réguler l'équilibre* ».

Se définissant en « *gardiens du temple* », sans regret d'avoir quitté la Bourgogne où ils travaillaient, Pierre et Sandra Morgeau espèrent signer encore une quarantaine de millésimes avant, à leur tour, de transmettre ce patrimoine.

Didier Monteil

2, avenue de Bordeaux, 86490 Beaumont.

attractions

les animations du futuroscope