

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

FAITES-VOUS PLAISIR!

ANGELUS
Hubert de Boüard
à cœur ouvert

150 bouteilles pour Noël

CITÉS DES VINS

Le match
Beaujolais / Dijon

ESCAPADE

de Toulouse
en Armagnac

Préparez

Bordeaux Tasting !



Ornellaia
Une star toscane

SPÉCIAL VINITECH : LA SCIENCE AU SERVICE DU VIN

PORTRAIT | TANGUY MELIET

À 24 ANS, ADEPTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DE LA BIODYNAMIE, DE L'AGROFORESTERIE, TANGUY MELIET, GERSOIS, S'APPRÊTE À ÉLABORER UN ARMAGNAC 100 % NATUREL

Par Pierre François, photographies Rodolphe Escher

Lorsque j'étais en licence à Gaillac (agriculture bio, conseil et développement), mes copains de promo m'ignoraient. Des bobos qui rêvaient de quelques hectares avec quatre poules et deux rangs de légumes pour faire vivre leur famille ! Alors évidemment, avec mes projets de dizaines d'hectares de vignes et cultures bio, je passais, à leurs yeux, pour un industriel. » Du haut de ses 24 ans, Tanguy sourit en évoquant ses souvenirs, encore frais, d'étudiant. Quatrième génération d'une famille d'agriculteurs gersois dont le père Nicolas Meliet gère depuis plus de vingt ans des centaines d'hectares en bio, Tanguy ne prête plus attention aux sarcasmes que déclenchent souvent sa démarche. « Le bio, surtout en viticulture, ce n'est pas encore très développé, glisse-t-il. Alors quand j'explique que je vais faire de l'armagnac 100 % naturel... »

Installé avec 40 hectares en fermage depuis 2015 sur un vignoble en reconversion, Tanguy s'apprête à vendanger son premier raisin bio, alors que depuis 2014 s'épanouissent sur son vignoble des pieds de baco, ugni blanc et colombar, les « têtes d'affiche » des cépages armagnacais, que le jeune vigneron a lui-même plantés. « Et ce n'est pas tout, s'enthousiasme Tanguy, je suis en train d'acquérir un alambic. Malheureusement, la complexité de l'administration m'empêche d'envisager une première distillation dès cette année. Qu'importe, j'en profiterai pour

mieux soigner mon raisin. » Une démarche peu ordinaire. Le jeune Gersois cultive non seulement en bio, mais aussi en biodynamie. « Un cahier des charges très strict, assure-t-il. Je travaille à partir des cycles lunaires. Je traite la vigne à base de tisane d'ortie et j'épands de la silice et de la bouse de corne : de la bouse enfermée dans de la corne de vache, enterrée les mois d'hiver avant d'être épandue à raison de 100 grammes par hectare. » De quoi, effectivement, interpeller les voisins.

Qu'importe. Tanguy croit en ces pratiques naturelles. Mieux, il ajoute à sa démarche un aspect agroforesterie. « Toutes mes parcelles sont entourées de haies et tous les dix rangs j'ai planté des rangées de fruitiers. » Dans quel but ? « Avec les fruitiers, j'ai des fleurs plus longtemps dans la saison. Ainsi, les auxiliaires (insectes, oiseaux) vont nous aider à lutter contre les ravageurs. Le principe est, à travers ces corridors écologiques, de recréer un équilibre. De plus, on installe un microclimat qui tempère le froid, le chaud mais aussi le vent. Et donc moins de stress pour la vigne. » Sans oublier l'aspect esthétique du vignoble.

Tanguy Meliet, agro-écologiste, est aussi passionné d'armagnac. « J'adore les soirées distillation que l'on partage avec les amis, les clients. Il me tarde de revivre ces instants d'échanges autour de mon alambic. La première année, j'ambitionne de distiller quatre ou cinq pièces. Ensuite viendra le vieillissement et... un peu de patience avant de commercialiser mon armagnac bio. »

Made in Armagnac

SPÉCIAL ARMAGNAC

Tanguy la nature

