

Le vin normand : une future référence ?

Dans la profonde campagne normande, tout près de St Pierre sur Dives se cache *les Arpents du Soleil*, le seul vignoble professionnel en Normandie. Effectivement, cela interpelle et donne envie de poser bon nombre de questions à son propriétaire. Cette région peu réputée pour produire du vin deviendra-t-elle une référence nationale d'ici quelques décennies ?



Gérard Samson, vigneron implanté en Normandie depuis bientôt 30 ans.

Source : Simon Maunoury

La passion de la vigne. Rien n'est plus fort que cela pour des milliers de vignerons français. L'environnement est à la fois commun mais surtout unique pour chacun des vignobles. Aux *Arpents du Soleil*, c'est un jour d'automne comme les autres pour Gérard Samson. Quoique, pas tout à fait. Aujourd'hui, lui et ses équipes enlèvent les immenses bâches noires recouvrant l'ensemble des ceps. Il fait froid. Le vigneron présent depuis presque 30 ans au cœur du pays d'Auge dans le calvados sait qu'il va devoir chouchouter l'ensemble de son vignoble durant tout l'hiver s'il ne veut pas perdre la moindre grappe de raisin. « *Mes vignes sont comme mes enfants, il faut que je m'en occupe en permanence.* » Ce jour-là, il y a du monde dans les interminables allées du vignoble. C'est à peine si on peut distinguer et apercevoir les limites des plantations. Toutefois, ici en Normandie, c'est un modeste vignoble. Gérard Samson est le seul vigneron professionnel de la région. Ce titre est dû entre autres au climat qu'on y retrouve. De fait, les terres normandes ne sont pas les plus adaptées à ce type de production. Le lieu où se situe *les Arpents du Soleil* est unique. La terre sur laquelle a été installé ce vignoble est similaire à celle que l'on retrouve en Bourgogne ou encore celle des grands crus de *la côte de nuits*. Après quelques temps à parcourir les centaines d'artères de vignes, des grands blocs de pierre se dressent sur notre passage. Une coupe de sol de calcaire se présente. Ici, les vignes prennent leur pied. Elles sont exposées sur des petites hauteurs dans un sol ferme mais favorable au bon déroulement de leur croissance.

Du haut de cette colline où se situe le vignoble, il est possible de contempler les plaines de Vendevre. Ici est installé depuis plusieurs centaines d'années, un microclimat. « *C'est un endroit unique en Normandie et c'est pour cette raison que j'ai voulu y implanter mon vignoble* ». A quelques dizaines de kilomètres de là se trouve Falaise, une ville de 8 000 habitants. Là-bas, Gérard Samson raconte qu'il y a 200 millimètres de pluie annuelles de plus qu'ici à Vendevre. Cela interpelle.

Comment est-il possible qu'il y ait une telle différence entre deux villes si proches ? C'est assurément à cause du climat sec et chaud ainsi que de son sol d'une grande richesse géologique que Vendœuvre bénéficie de ce microclimat. L'histoire est unique mais cela reste tout de même énigmatique. Après ce petit chemin de visite, le vigneron tire des conclusions sur l'avenir du vin en Normandie. Selon lui, il est peu probable de voir arriver de nouveaux professionnels dans la région, notamment à cause de l'environnement non-adapté. Trop de précipitations et un climat trop venteux viendraient contraindre les futurs vignerons.

« Une évolution et un changement ça se marque dans le temps »

La visite se poursuit à Falaise, chez un caviste. Il y a ici des odeurs qui ne laisseraient personne indifférent. Celle de la cave est particulièrement attractive. Des centaines de bouteilles aussi différentes les unes des autres jonchent les murs de la boutique. Des présentoirs à bouteilles sont décorés de feuilles de lierre avec des bouchons remplis de liège. Ce voyage dans cet univers gustatif ne laisserait personne insensible. L'envie de saisir tous ces produits est prédominante. Le terroir normand est d'une richesse absolue. Selon les deux cavistes, le vin local pourrait participer à agrandir cette contrée. Ici, des cours pédagogiques d'œnologie sont donnés. Ces derniers ont pour objectif d'initier à la dégustation et d'établir une physiologie de goûts et d'arômes. Les discussions entre les clients et les deux sommeliers-cavistes sont très intéressantes. Le vin normand est prometteur. Les propos d'Emmanuel et Vincent se ressemblent. « *Un bon vin, c'est aussi un savoir-faire [...] et s'il se développe en Normandie, il n'y a pas de raisons que les vins ne soient pas à la hauteur de ceux que l'on peut retrouver dans d'autres régions viticoles* ».

Ici, au *Terroir dit vin*, le choix de sélection est très important pour Emmanuel. « *On veut sélectionner des vins d'artisans vignerons de toutes les régions de France pour avoir une plus grande pluralité* ». L'importance pour eux est d'avoir différents cépages afin de garantir à la boutique une bonne harmonie gustative. Le vin normand ne figure pas encore parmi leurs ventes. Cependant, ils gardent bon espoir que des projets de vignerons de la région mûrissent pour étoffer leur panel d'offre.

Il est temps de quitter ces lieux. Des lieux d'histoire avec le fabuleux site des *Arpents du Soleil* qui a repris vie après plus de deux siècles d'attente, mais aussi celui où se termine la confection d'une pluie de diversité de vins régionaux : *Le Terroir dit vin*. La vigne pousse là où convergent tous les facteurs importants à son bon développement. Entre crêtes géologiques, coteaux et instinct, ce sont le tanin et les millésimes qui viendront peut-être d'ici quelques années, trouver refuge en terre normande.

Simon Maunoury