

SAINT-SULIAC VOIT ROUGE

L'association des vignerons de Garo vendange la première cuvée de vin rouge en Ille-et-Vilaine depuis... des siècles.

En septembre, la récolte s'annonçait très bonne, aux alentours de 200 litres. Ce sera sans doute un vin charpenté avec pas mal de tannin, de fruit et une robe vermeille prononcée. Difficile d'en dire plus... Il faudra attendre le printemps pour goûter ce premier cru de « Clos de Garo » version rouge, élevé en cuve inox, mûri plein sud sur les coteaux de Rance dans une terre rocheuse parfumée à l'iode, à l'abri des vents et du gel. Un petit miracle agronomique rendu possible grâce

à la passion patiente d'une trentaine de vignerons amateurs. Regroupés en association, ils font revivre un pan oublié du patrimoine culturel local. « À l'époque gallo-romaine, des bateaux accostaient à Saint-Suliac pour s'approvisionner, rappelle Jean-Pierre Vivier son président. Au Moyen-Âge, des moines exploitaient déjà le site. »

NI PESTICIDES, NI HERBICIDES

Depuis quinze ans, l'association bichonne 800 pieds de vigne – cépage Chenin – pour produire du vin blanc, non commercialisé.

Il y a quatre ans, elle a planté 484 ceps de Rondo, un cépage robuste cultivé sous des latitudes parfois rudes en Angleterre et en République tchèque. Histoire de voir. Chacun soigne son rang à la main, sans pesticides ni herbicides. Comme toujours, le fruit de la récolte sera redistribué entre les vignerons. Et consommé avec modération. ■ Olivier Brovell

+D'INFO

<http://assomontgarot.esy.es>

