

Michel Rolland,
l'alchimiste du
terroir-caisse

extrait de l'Expansion / juin 2005 / numéro 698

Mais le marché des bons vins, à fortiori celui des grands crus, fonctionne comme celui du luxe : les modes changent. Cette vinification de plus en plus technicisée provoque un retour de balancier : le bio est en train de devenir plus tendance que le vin « fabriqué » à la Rolland-Parker. « Tout vin est fabriqué », nuance avec bon sens Alain Graillot, producteur « artiste » d'un grand crozes-hermitage (2) . « Cependant, si le terroir est bon, ajoute-t'il, il faut limiter l'intervention humaine au minimum, ne pas utiliser de produits chimiques. Mais il faut être dans ses vignes pour savoir quand et comment intervenir à dose homéopathique. Là est le vrai défi . » C'est cette « lutte raisonnée », sans chimie, avec de l'herbe entre les ceps et de petits rendements à maturité, qu'a choisie Maryse Tugendhat. « J'ai retrouvé la patience, nous vendangeons à la main », ajoute cette ex-parisienne qui a osé ne faire que du rouge en Anjou, « parce que, dit-elle, c'est plus difficile, et c'est ce que j'aime boire » (3).

Bernard Poulet

(2) Les Chênes Verts 26600 Pont-de-l'Isère
(3) Château de Pimpéan. Tél : 08 79 30 16 52
maryset@pimpean.com