

d'ornières administratives. « *Nous espérons pouvoir acheter un peu plus de sept hectares qui se libèrent sur la commune.* » Quatorze supplémentaires pourraient suivre, libres de fermage. Le propos est de permettre à des jeunes de s'installer, de créer de l'économie dans la commune.

Pascal Pauvrehomme porte même son regard vers une viticulture avant-gardiste : l'agrivoltaïsme dynamique. Un dossier que suivront également l'INRA et le Service Interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses du Centre, de Sancerre. « *Il s'agit de panneaux solaires que l'on placerait à un peu plus de quatre mètres de hauteur au-dessus des ceps. De l'énergie verte et des panneaux, orientables, qui peuvent aussi servir de protection contre la grêle, le gel, d'ombrière si la chaleur devient trop intense avec le réchauffement climatique.* »

Bref, la réflexion ne connaît aucun temps mort à Sainte-Lizaigne, le côté à queue rouge intéressant aussi les élus lizaigniens⁽⁴⁾. Preuve qu'ici on a soif de renaissance !

(1) Pour l'ensemble du Val de Loire, il conviendrait d'ajouter le melon de Bourgogne, roi des vignes blanches en Muscadet, dans les Pays de Loire.

(2) On aurait aussi pu parler, même s'ils ne font pas partie de ces cépages « renaissants », du chasselas, sur Pouilly-sur-Loire où on lui offre encore une trentaine d'hectares, du grolleau de Cinq-Mars remis au goût du jour par de jeunes vignerons de Touraine et du Maine-et-Loire.

(3) Source : Paul Dufour (« Issoudun, la vigneronne »).

(4) Le 27 avril aura lieu le premier salon/rencontre des cépages rares à Sainte-Lizaigne.



Aurélie Derouet prépare une cuvée d'orbois qui sera vendue onze euros la bouteille, dont quatre seront destinés à la recherche médicale.

Aurélie met l'orbois au service de la lutte contre la neutropénie congénitale

Aurélie Derouet (Domaine des Chézelles) prépare une cuvée rare où l'orbois sera le seul et unique cépage dans la bouteille. Une bonne partie de la recette ira à la lutte contre la neutropénie.

C'est aussi cela l'esprit de la Renaissance aujourd'hui : apporter sa contribution à une bonne cause. Aurélie a 33 ans. Avec ses parents, Catherine et Philippe, elle a repris le Domaine des Chézelles en 2016, dans le Loir-et-Cher. Elle est donc vigneronne, ce qui ne manque pas de surprendre lorsqu'on la sait atteinte d'une maladie rare, la neutropénie congénitale. Rare, au point qu'un bébé seulement sur 250 mille est touché. « *Elle frappe les globules blancs que je possède en très faible taux, moins de cinq cents polynucléaires neutrophiles pour ce qui me concerne. C'est donc une forme très sévère qui fait que c'est difficile de se protéger contre les maladies. Une stricte hygiène de vie est en conséquence nécessaire. Mais on vit avec, comme on dit. Quand j'étais enfant, j'étais très souvent malade, hospitalisée en chambre stérile. Il n'existe rien pour endiguer cette maladie à part des facteurs de croissance qui ont pour effet de relever le taux de globules blancs et la prise d'une antibiothérapie adaptée dès les premiers symptômes afin d'éviter les complications. C'est une lutte quotidienne, sans relâche. La maladie se manifeste souvent, pour moi, par des ennuis ORL.* » Ce qui ne veut pas dire qu'il s'agisse des mêmes manifestations pour tous les malades, cela va de soi.

C'est parce que cette maladie est très méconnue qu'Aurélie se bat. « *Nous sommes répertoriés dans un fichier national* », explique-t-elle, « *sept cents personnes sont diagnostiquées aujourd'hui en France. Je suis allée à Paris pour rencontrer le professeur Donadieu, le spécialiste de cette maladie, qui supervise la recherche. Vingt-huit gènes ont été identifiés. Or, je ne suis pas dans l'un de ces cas...* »

Cette ex-juriste en droit des affaires – « *J'ai un diplôme d'avocate, mais je n'ai pas connu d'expériences très satisfaisantes en la matière* », sourit-elle –, a ainsi eu l'idée de mettre un cépage oublié à l'honneur, l'orbois, qu'on appelle aussi menu pineau, dans une cuvée spéciale. Huit hectolitres qui étaient en barriques au moment où nous avons publié cet article, qui y seront restés jusqu'à la fin mars avant de retrouver la cuve et d'être mis en commercialisation début novembre. Mille bouteilles seront mises en vente, chacune en Vin de France, onze euros pièce, dont quatre, en accord avec le professeur Donadieu, seront libérés pour la recherche.

Cette cuvée millésimée 2018, 100 % orbois et vendangée à la main, est issue d'un terroir sablo-argilo-calcaire, sur les coteaux au-dessus de Noyers-sur-Cher. Elle portera un nom simple mais très approprié : Rare. Comme ce cépage, comme sa maladie... Qui reste encore tabou. « *J'en ai un peu assez de me heurter à des gens qui ne comprennent parfois pas* », regrette Aurélie. « *Si mon action peut contribuer, de manière agréable, à faire de la pédagogie sur cette maladie, eh bien, j'en serai heureuse ! Car, de toute façon, il ne s'agit pas de pleurer.* »

**Domaine des Chézelles, 18 Rue du Grand Mont, 41140 Noyers-sur-Cher.
Tél. : 02 54 75 1394 ou 06 38 18 46 13. Courriel : domaine-chezelles@orange.fr ;
site : www.domaine-chezelles-vins-touraine.com**