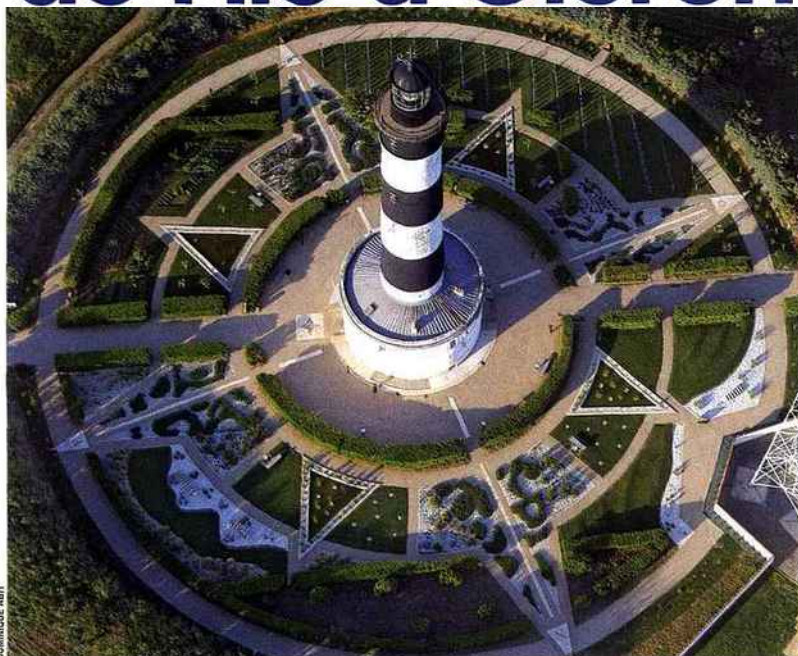


NATURE ET TERROIRS

À la pointe de l'île d'Oléron



DOMINIQUE ABIT

Plus discret que d'autres réalisations végétales, le jardin du phare de Chassiron à Saint-Denis-d'Oléron (17), à la pointe nord de l'île, a pourtant conquis le jury et remporté la médaille d'or aux Victoires du paysage en 2008, dans la catégorie des communes de moins de 2 500 habitants. Son dessin en "rose des vents" a été très apprécié, avec un jardin paysan côté terre et un jardin des naufrages côté mer composés de parterres de roses, d'iris, de lis, de buis, de graminées... La société Concept paysage de Rochefort-sur-Mer a aussi conçu un bassin agrémenté de menthe, de roseaux, de papyrus et d'arums. "Je vous conseille de découvrir ce jardin depuis le sommet du phare que l'on atteint après avoir gravi les 224 marches", insiste le paysagiste, d'autant plus que sa réalisation s'inscrit dans le réaménagement de cette pointe atlantique, avec l'ouverture dans le phare d'un musée consacré à la pêche côtière. La mise en place de paillis et de gravillons, la réduction des surfaces de pelouses, la plantation de chênes verts pour protéger les jardins du vent montrent bien l'attention des paysagistes aux nouvelles contraintes écologiques.

Alain Raveneau
Phare de Chassiron : ouvert tous les jours de 10 h à 12 h 15 et de 14 h à 17 h (hors saison). Ouvert de 10 h à 20 h en juillet et août.
Montée : 2,50 € ; montée avec parcours-spectacle « Les Gens de la côte entre terre et mer » : 4 € ; enfants (de 6 à 18 ans) : 1,50 €. Gratuit pour les moins de 6 ans. Tél. : 05 46 75 18 62. www.st-denis-oleron.com

Le retour du vignoble... en Lozère !

Connue pour ses brebis broutant sur la causse ou ses vautours fauves survolant les gorges de la Jonte, la Lozère redécouvre la vigne.

Venu de Condrieu (Rhône), Sylvain Gachet s'exalte pour les premières vinifications de ses 6 ha de vignes plantées sur les coteaux argileux et schisteux d'Ispagnac, dans les gorges du Tarn. Il y a cinquante ans, le vignoble couvrait plus de 150 ha de cette commune, et jusqu'à 2 000 ha en Lozère ! Ispagnac renoue avec un proche passé viticole en soutenant l'installation de jeunes vigneronnes. "Mes premiers vins rouges, disponibles depuis ce printemps, offrent des tanins doux et soyeux, des arômes de cerises à l'eau-de-vie, de fruits noirs et de réglisse", se réjouit Sylvain Gachet. Ses blancs, eux, révèlent un bouquet de fruits exotiques et d'agrumes*.

À Blajoux, 10 km plus en aval, Élisabeth Boyer et Bertrand Servières, œnologue et vigneron arrivés du Bordelais en 2006, ont encepagé 6 ha de pentes argilo-calcaires et graveleuses situés entre 400 et 600 m d'altitude. L'automne dernier, leur première vendange en blanc a révélé les mêmes arômes d'agrumes. "Nous récoltons

à la main nos grappes de pinot noir, de syrah, de marselan, cépages traditionnels du rouge, ainsi que le chardonnay et le sauvignon pour les vins blancs", soulignent-ils. Ils espèrent récolter, d'ici quatre ans, un cépage rouge local, le négret de la Canourgue, disparu du vignoble français mais remis à l'honneur par l'Institut national de la recherche agronomique. "Il avait une bonne réputation pour les assemblages et pour les vins rosés, nous apprendrons à le connaître", ajoutent les professionnels. Tous souhaitent conduire leurs vignes en agriculture biologique, car il y a peu de mildiou et d'insectes nuisibles. Depuis qu'ils travaillent cette terre, les vigneronnes voient réapparaître une salade sauvage, la laitue vivace, entre les ceps. Elle témoigne de la nécessité du travail des hommes pour le maintien de la biodiversité végétale ! Avec environ 10 000 bouteilles par an, les crus lozériens affichent la mine modeste des vins de pays, car une Appellation d'origine contrôlée nécessite une vingtaine d'années de vinification, le temps d'affirmer qualité et typicité du terroir. "C'est la démarche d'une vie de vigneron", précisent nos hôtes. Ce retour du



PHILIPPE DUPRÉ

vignoble en Lozère suffit à justifier la récente mise en place d'un Conseil national de l'œnotourisme, chargé de faire connaître nos terroirs viticoles.

Philippe Dupré
* Vente directe au caveau, domaine de Gabalieu, route de Moline, 48320 Ispagnac. Ouvert le samedi de 9 h à 12 h. Environ 7,50 € la bouteille de vin rouge. Tél. : 06 75 75 15 95.