

SARZEAU LA VIGNE VA RENAÎTRE GRÂCE À DES SAVOYARDS

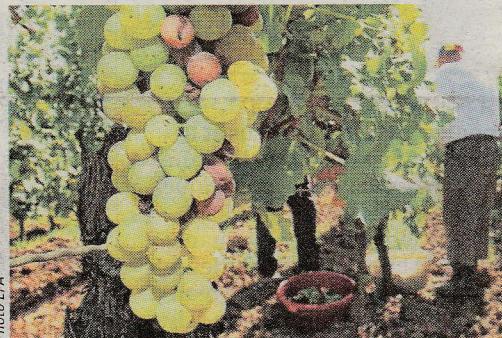


Photo EPA

Afin de concrétiser son souhait de faire revivre la vigne sur le site de Poulhors, la commune de Sarzeau (56) a lancé un appel à candidatures fin 2017. Et c'est un couple de Savoyards, Maria et Arnaud Furet Muyard, qui a été retenu pour produire un vin bio transformé et valorisé localement. Page 11

Sarzeau. Des Savoyards vont relancer la vigne

Bertrand Le Bagousse

Le projet des Savoyards Maria et Arnaud Furet Muyard a été choisi pour réimplanter la vigne en presqu'île de Rhuys, sur les terres de Poulhors, à Sarzeau (56).

Arnaud (ci-contre) et Maria Furet Muyard vont quitter les montagnes de Savoie pour venir faire, dans la presqu'île de Rhuys, un vin bio. Photo DR



Un vignoble à Sarzeau... L'idée n'a rien de saugrenu. La Presqu'île de Rhuys est connue pour avoir cultivé et produit du vin jusque dans les années 60. En 1816, le vignoble s'étendait sur 585 ha et sur 1 693 ha en 1852. Puis l'ostriculture a pris peu à peu le relais. Mais fin 2017, la commune de Sarzeau a souhaité faire revivre la vigne sur le site de Poulhors où elle est propriétaire de 10 ha.

Un appel à candidature a été lancé afin de trouver un viticulteur. Vingt dossier ont été reçus. C'est celui de Maria et Arnaud Furet Muyard qui a été retenu. Tous deux ingénieurs agricoles, ils vont quitter les montagnes de Savoie pour apporter leur envie et leur savoir-faire pour le renouveau du vignoble de Poulhors. Maria est fille d'éleveur du Jura et anime le développement de

l'agriculture biologique en Savoie depuis sept ans. Arnaud accompagne les Vignerons de Savoie, du Bugey et du Dauphiné, en agriculture bio depuis dix ans. Il s'est passionné pour les cépages autochtones et la sauvegarde du patrimoine viticole ainsi que pour l'approche biodynamique. Des profils qui correspondent parfaitement au projet développé par la commune de Sarzeau avec le soutien du Parc naturel régional du golfe du Morbihan.

« La Folle blanche »

Le vin qui sera produit devra répondre aux attentes du parc : un vin bio produit, transformé et valorisé localement. C'est la « Folle blanche », le cépage traditionnel qui a fait les belles heures de la Fine de Rhuys, qui sera

mis à l'honneur. Une demi-douzaine d'autres cépages compléteront l'encépagement pour élaborer une diversité de vins allant du blanc au rouge. Des blancs minéraux pour accompagner les fruits de mer, d'autres plus floraux, fruités, voire ronds et aromatiques pour une large palette de goûts. Et des rouges, voire des rosés pour les apéritifs, barbecues et plats mijotés...

Accueil agro-touristique

Le projet de Maria et Arnaud Furet Muyard est global. À côté des vignes, ils envisagent de développer l'accueil via un jardin pédagogique pour faire découvrir les cépages et l'histoire viticole locale. Également en projet, un accueil agro-touristique avec des ânes (balades dans le bocage et sur le littoral), volailles et moutons.

AF
jeudi 12 juillet 2018 :
LE TÉGAMAE