

LA SAGA DU Domaine de Nerleux





À Saint-Cyr-en-Bourg (Maine-et-Loire), les Neau font du vin depuis huit générations. Pour la première fois cependant, c'est une femme qui s'apprête à prendre les commandes du Domaine de Nerleux. Le passage de témoin a peut-être eu lieu lors des dernières vendanges.

Reportage Claude SAULAI – Photos Antonio BOZZARDI



Elle a de beaux yeux bleus, hérités de sa mère Élisabeth, d'origine slovaque. Elle a en revanche le sourire de son père Régis, à qui elle emboîte le pas, en cette très belle matinée de septembre. Ces deux-là sont sur la même longueur d'ondes. Pas besoin d'être fin psychologue pour s'apercevoir qu'Amélie, 34 ans, voue à son père une admiration sans bornes. Mais elle ne le lui a sans doute jamais dit. Chez les Neau, au domaine de Nerleux, à Saint-Cyr-en-Bourg, au cœur de l'appellation saumur-champigny, on ne fait pas dans l'effusion, mais plutôt dans la discrétion.

Illustration : Régis Neau a été couronné par le guide Hachette, l'an dernier. Il a reçu une « Grappe de bronze », pour son saumur-champigny « Domaine de Nerleux, clos des Châtaîns 2 008 ». Mais il n'aurait jamais pensé à nous le signaler de lui-même. Il faut dire que cette journée restera à jamais gravée dans sa mémoire pour une tout autre raison : « Mon père est décédé le jour de la remise du prix ». « Nous avons tout de même décidé d'aller à Paris le recevoir. C'est sans doute ce que mon grand-père aurait voulu » complète Amélie.

Au domaine de Nerleux, la famille, c'est sacré. On y fait du vin depuis 1 870. Huit générations de Neau. Régis est certainement celui qui a donné le plus bel essor à la propriété. Le vignoble est passé de 18 à 47 hectares, depuis qu'il a repris le flambeau en 1974. L'homme respire la sagesse. Il sait mieux que personne qu'on ne gagne rien sans sueur. Un peu à l'image de cette vigne dont les racines plongent dans le tuffeau pour aller puiser l'eau

“
QUE RÊVER DE MIEUX
QUE DE VOIR SA
FILLE UNIQUE
REPRENDRE LE DO-
MAINE. IL FAUT
CEPENDANT SAVOIR
LA METTRE EN
GARDE. TOUT ÇA,
C'EST BIEN JOLI, MAIS
CE NE SONT QUE DES
FAÇADES ”

jusqu'à quinze ou vingt mètres. « C'est là que le cabernet franc s'exprime le mieux » explique Régis Neau, dont la fine silhouette rappelle qu'il a aussi été un triathlète. « C'est au cours de l'une de ces courses que j'ai testé pour la première fois l'appellation « Les Loups Noirs », nom de notre cuvée saumur-champigny. J'avais un peu peur que ça rebute le chaland » confie-t-il. Aujourd'hui, il ne regrette rien. Et « Les Loups Noirs » ont eu des petits frères : « Les Loups Blancs » pour le saumur blanc, et « Les Loups Dorés » pour les coteaux de saumur. Le tout descendant en droite ligne de « Nerleux », littéralement « Loups noirs », en vieux français.

De sa fille, le maître des lieux dit qu'elle « sait prendre du recul et des décisions ». Entre les deux, la relation semble couler de source, « même si on s'accroche bien un peu parfois », commente Amélie, sous l'œil complice de son père.

Un père comblé, mais prudent : « Que rêver de mieux que de voir sa fille unique reprendre le domaine. Il faut toutefois savoir la mettre en garde. Tout ça c'est bien joli, lance Régis Neau en se tournant vers la superbe maison de tuffeau plantée au fond de la cour de graviers blancs, mais ce ne sont que des façades ». Prévenue, Amélie l'a donc été et le moins qu'on puisse dire, c'est que sa décision de donner une neuvième génération de vignerons à la dynastie Neau n'a rien d'une fougade : « J'y pense depuis que j'ai 15 ans », lâche-t-elle. Mais, dans sa grande sagesse, son père lui a fait une recommandation : « Passe ton bac d'abord et va voir ailleurs ce qui s'y passe ». Amélie a obéi. Elle a fait des études dans les



ressources humaines, la finance et la communication. Elle a passé dix ans dans une banque à Paris, et a complété sa formation viticole au lycée de Montreuil-Bellay tout proche, avant de reprendre le chemin du chai familial. La dernière vendange a peut-être été celle du passage de témoin. « Je ne suis pas pressée » nuance Amélie, « et de toute façon j'aurais encore longtemps besoin d'un consultant senior ». Son père, lui, n'a pas l'intention de s'éterniser : « Donner un coup de main de temps en temps, bien sûr, mais il faudra qu'elle vole de ses propres ailes rapidement. D'ailleurs, elle prend déjà les choses en mains ». Ce ne sont pas les idées qui manquent à Amélie. Elle a déjà transformé la cave en une jolie salle de réception baignée de lumière. Elle songe à développer la clientèle de particuliers, voudrait s'essayer à la biodynamie et se dit intéressée par l'œnotourisme.

Un peu à l'écart, Élisabeth, sa mère, se fait discrète. L'institutrice qu'elle a été sait écouter. Elle a mis un terme prématurément à sa carrière pour se consacrer à l'accueil de la clientèle du domaine. Et aujourd'hui, en enveloppant de son beau regard bleu son couple de vignerons préférés, elle savoure. Elle mesure sans doute mieux que personne le chemin parcouru.



La famille Neau au complet : Élisabeth, la mère, Amélie la fille et Régis, le père