Vernou-sur-Brenne
Du vouvray pressé à la main

Comment un Américain a su faire renaître un vignoble. Un véritable travail d'arrache-pied...

PUGNACE Peter Hahn a suivi le bon chenin. Ici, dans ses chais du Clos de la Meslerie.

Il est à peine 7 heures, et la maisonnée dort à poings fermés. Peter Hahn soulève le rideau de sa chambre et contemple le soleil se lever sur ses 4 hectares de vignes de chenin blanc. Un couple de chevreuils prend la poudre d'escampette. Voilà bientôt dix ans que cet ancien courtier du New Jersey a racheté pour une bouchée de pain le Clos de la Meslerie, un vignoble de Vouvray à l'état d'abandon, perdu au fin fond de la Touraine. Pourtant, il ne se lasse pas du spectacle. Ce matin, il se met même à rêver. Et s'il prenait enfin le temps cette année de trouver le bon moût pour produire un vin pétillant naturel pour l'apéritif ? Il pourrait aussi – pourquoi pas – développer, en complément de sa cuvée biologique, un cru totalement dépourvu de sulfites. La bâtisse du XVIIe siècle mériterait, elle, quelques travaux supplémentaires. Qu'on ne s'y méprenne toutefois pas, Peter Hahn ne rêve pas toute la journée... La plupart du temps, on le trouve sur ses terres. Le dos courbé, il taille, ébourgeonne, effeuille et rogne inlassablement ses plants.

Le bonheur au soir des premières vendanges

Quand il ne s'échine pas au milieu de ses cépages, le quadragénaire presse sa récolte dans la cave à la force du poignet, selon une méthode ancestrale, surveille la fermentation ou bâtonne les lies de vin avec l'aide de sa compagne, Juliette. Peter Hahn aime aussi raconter comment il travailla d'arrache-pied pour décrocher voilà six ans ce diplôme d'œnologie, au lycée agricole d'Amboise, et son bonheur indescriptible le soir des premières vendanges, en octobre 2008. Un millésime illico remarqué par la prestigieuse *Revue du vin de France*... s'il vous plaît ! ●

Clos de la Meslerie,
Vernou-sur-Brenne,
06-08-76-97-87, www.lameslerie.com

LE NECTAR DE NOIX D'AMBOISE

Forte en goût, longue en bouche, fruitée, en tout cas savoureuse. L'huile de noix, il faut la goûter avec une salade de mâche ou d'endives accompagnée de roquefort, pour comprendre la détermination de Samuel Cuny. Avec sa mère et ses trois frères et sœurs, ce trentenaire (par ailleurs, ingénieur) vient de reprendre l'entreprise familiale, la dernière huilerie artisanale de la région, créée voilà près de deux siècles par un de leurs aïeux.

Pour obtenir ce trésor culinaire, la recette est immuable : concasser les cerneaux de noix à la meule de silex jusqu'à obtenir une pâte brune, passer celle-ci dans un poêle chauffé par un four à bois, en extraire l'huile à l'aide de filtres de coco, avant de la laisser décanter deux semaines durant.

Ces noix décortiquées, ce sont les particuliers des alentours qui les leur apportent. Quelque 6 tonnes, cette année, devenues... 3 000 litres de liquide, restitués ensuite en grande partie à cette clientèle. La nouveauté ? Une poignée d'épiceries fines, dont la Balade gourmande – l'adresse tourangelle qui monte ! –, écoulent depuis peu le produit.

Plus tard, Samuel aimerait innover. Sans chercher l'excentricité. Pas question pour lui de transformer les pépins de courge ou les graines de citrouille en huile... comme jadis. Il se verrait plutôt déployer une sorte de commerce participatif. « Les gens viendraient broyer leur récolte avec nous lors de journées ateliers », se plaît-il à imaginer. Et toujours cette ferme intention de ne pas lâcher la petite exploitation... ●

Huilerie Deballon-Bonnet,
9, quai des Marais, Amboise,
02-47-57-10-17.
La Balade gourmande, 26, place du Grand-Marché, Tours.
www.labaladegourmande.com

La meule de silex pour concasser les noix.