

AOC Châteaumeillant : le plus dur est fait

A chaque Salon d'Angers, on reparle du dossier de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Châteaumeillant. Les vignerons envisagent, avec plus ou moins d'optimisme, le calendrier qui doit les conduire au bout de leurs démarches. Lundi dernier, pourtant, Pierre Picot, responsable de l'un des deux syndicats, se montrait vraiment optimiste : « *Je pense que, cette fois, nous avons fait un pas décisif. La commission nationale nous a rendu visite le 13 janvier. La dégustation s'est manifestement bien passée. Au terme de leur débat à huis clos, les quatre vignerons, le président et le sous-directeur de l'INAO (1) nous ont fait part de leurs remarques* ».

Une AOC

à dominante gamay

Dans leur charte de l'AOC, les vignerons de Châteaumeillant proposaient que les rouges de la future appellation puissent être

composés à 100 % de gamay. Ils modulaient néanmoins largement cette donnée, autorisant l'intégration de pinot jusqu'à hauteur de 70 %.

La commission a conseillé de s'en tenir à une AOC à dominante gamay, dans les mêmes proportions pour le rouge que pour le rosé. Le pinot ne pourra entrer qu'à 40 % maximum dans l'élaboration du vin.

« *Cette préconisation, explique Pierre Picot, nous a conduits à réunir les deux syndicats, pour réviser notre charte en conséquence. L'accord sur l'encépagement a été trouvé. Fin janvier, nous avons rédigé et envoyé le nouveau projet de décret. La balle est dans le camp de l'INAO. Le délai précédant la validation de notre AOC est désormais une affaire administrative.* »

(1) Institut national des appellations d'origine.