

Les Millarges, fabrique de vigneron

La Nouvelle République du 9 novembre 2014



Chaque année, une vingtaine de jeunes ressortent des Millarges un diplôme en poche.

Vingt-six hectares de vignes plantés sur un plateau sablo-argilo-calcaire, au début des Puy du Chinonais. Et un vin parfois primé par les grands guides. Au sein de l'appellation chinon, le Domaine des Millarges fait figure d'original. Créé aux Fontenils au début des années 1970 et propriété du conseil général, ce centre expérimental viti-vinicole est devenu un centre de formation pour futurs vigneron. Ici, chaque année, des étudiants et des apprentis de Tours-Fondettes Agrocampus (*) se forment aux métiers du vin.

Futurs maîtres de chai

Dans les vignes, dans le chai ou dans la cave, une vingtaine de futurs vigneron, inscrits au BTS viticulture-œnologie, s'initient à la culture de la vigne et à l'élaboration des vins « *tout en respectant l'authenticité de l'AOC chinon* ». On y fait un peu de blanc, mais le roi reste le rouge.

« *Ces jeunes vigneron, une fois le diplôme en poche, seront appelés à exercer des missions d'encadrement, à devenir régisseur de domaine ou responsable de chai* », présente Jean-Claude Gravier, gérant de l'exploitation. Combien trouveront un emploi à l'issue de cette formation de deux ans, rythmée par les cours théoriques à Fondettes et la pratique dans le vignoble de Chinon ? « *Hormis les enfants de vigneron, 80 % se dirigent vers une troisième année en sommellerie ou en œnologie* », répond-t-on à Agrocampus. Chaque année, le Domaine des Millarges produit entre 50.000 et 80.000 bouteilles de vin.

(*) *Une quinzaine de stagiaires, en reconversion pour l'essentiel, ont également démarré un brevet professionnel « métiers de la vigne et du vin », en octobre à Chinon. Une première.*