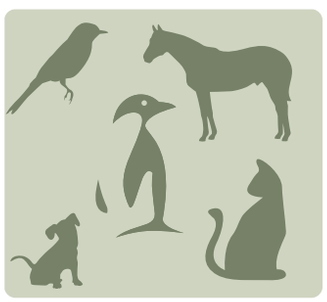
L'ÉTÉ EN ANJOU



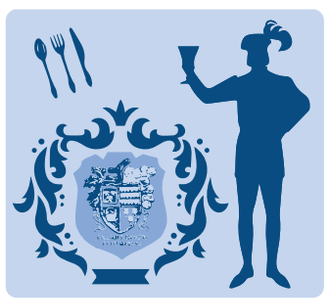
LUNDI
« Mon animal adoré »



MARDI
« Mon domaine viticole »



MERCREDI
Hébergements insolites



JEUDI
Confréries gourmandes



VENDREDI
« Admirez mon jardin »



SAMEDI
Gens de Loire



DIMANCHE
Trésors de l'Anjou

« Le vignoble, un truc magique »

Médecin, amoureux de vin et de Brion, Sébastien Malan y recrée un domaine viticole.

En mars 2020, Sébastien Malan s'est lancé dans un pari un peu fou. En pleine période du Covid, ce médecin radiologue basé à Paris a décidé de recréer un vignoble dans le bourg de Brion. Une respiration nécessaire dans un contexte particulièrement difficile pour les professionnels de santé.

Pourquoi à Brion, charmante commune déléguée des Bois-d'Anjou, à quelques encablures de Beaufort-en-Anjou ? Parce qu'il la connaît depuis son enfance : ses parents y disposaient d'une maison de vacances, avant de s'y installer à l'heure de la retraite.

Si le secteur n'est plus connu pour ses vignes, on en retrouve la trace dans les archives dès l'an 1 000. Un vignoble alors réputé, qui a probablement perduré jusqu'à la crise du phylloxéra, à la fin du XIXe siècle.

Sébastien, aujourd'hui âgé de 51 ans, a réussi à entraîner *« une dizaine de copains, tous très différents »*, dans son sillage. Dont Anatole Temborskyi, réfugié ukrainien, qui œuvre dans les vignes.

Ce n'est pas seulement pour la rigolade. Tous mettent la main à la pâte. Les semaines de taille et d'ébourgeonnage sous la pluie, au printemps dernier, n'ont découragé personne.

« On a été dans la boue du soir au matin ! Il y a beaucoup de sueur, de travail. Mais ce qui est génial, c'est le retour des gens du village. Ça me plaît vraiment, c'est grisant », assure le jeune quinqua.

« Le vignoble est un truc magique. On n'a qu'une vie. » Sébastien s'accomplit en s'investissant de la sorte dans son village de Brion. *« Cette double casquette de médecin et de viticulteur me plaît vachement. »*



Brion (Les Bois-d'Anjou), le 28 juin 2024. L'Ukrainien Anatole Temborskyi travaille depuis deux ans avec Sébastien Malan à la création du domaine des Hautes Belles. Le projet ne vise pas seulement à la production de vin. C'est aussi un engagement humain, à l'échelle du village, que porte Sébastien.

PHOTO : CO – CHRISTOPHE RICCI

Objectif 2027 pour la commercialisation de la première récolte

La première bouteille devrait être commercialisée en 2027. *« On est vraiment ambitieux, on veut faire un truc d'orfèvre, aussi bien en viticulture qu'en vinification »*. Le médecin ne s'est pas improvisé vigneron : la première étape de son projet fut d'obtenir un BTS en viticulture et œnologie à l'École supérieure d'agriculture d'Angers.

Actuellement, sept parcelles sont plantées en bio, dans le cœur du village. Une huitième le sera en 2025, pour arriver *« entre trois et quatre hectares, à terme »*. Sébastien et ses associés visent une production de 15 000 bouteilles par an.

Le rosé sera un pineau d'Aunis en monocépage, le blanc sec un chenin, le rouge un assemblage de cot (aussi appelé malbec) et de cabernet franc. *« On a la volonté de se démarquer »*. Le domaine est déjà nommé, ce sera les Hautes Belles, du nom d'une parcelle historique trouvée dans une archive de 1758.

Pourquoi attendre 2027 ? *« Il faut laisser du temps aux pieds pour la maturité et pour faire des essais de microvinification »*, répond-il. *« On va tester les itinéraires techniques, le type d'élevage, faire le choix de levures indigènes ou sélectionnées »*.

Son projet n'est pas seulement celui d'un amateur de vin et d'une bande de potes. Sébastien vit le rêve d'un village idéal. *« J'ai beaucoup de retours positifs dans la commune »*, raconte-t-il. *« Le vin me fait rencontrer plein de gens. »*

« J'ai fait un cours sur la biodiversité à l'école de Brion, sur l'anatomie, et l'histoire du village. [...] J'ai donné une parcelle au village avec toutes les variétés IGP autorisées dans le Val de Loire. Je ferai une pergola, ce sera un lieu de détente, à deux pas de l'école et de l'Ehpad », histoire de réunir *« les jeunes et les vieux du village »*.

Christophe RICCI



Brion, mardi 7 février 2023. Eric Chol, Sébastien Malan, Yann Legargeant et Pierre-Louis Luquet-Parisien sont associés dans le projet de création d'un vignoble à Brion.

PHOTO : ARCHIVES CO

À SAVOIR

Le rêve d'un village idéal valorisé par les vignes et l'œnotourisme

Sébastien a aussi une ambition œnotouristique pour la bourgade, qui ne manque pas de charme. Le bourg offre un beau patrimoine et culmine à 70 mètres au-dessus de la mer. *« Ça ne rigole pas »*, s'amuse-t-il. *« Dans les vignes du tertre où pousse le chenin, on voit les coteaux de la Loire »*, sous le regard du clocher de l'église Saint-Gervais-Saint-Portais qui signe le paysage. *« L'idée est d'installer une jolie table à cet endroit, les gens pourront y prendre l'apéro avant d'aller au (futur) resto à deux pas »*. De quoi créer des emplois localement, espère le groupe d'amis.

Les vignes valorisent déjà l'environnement du village. Sébastien y a retrouvé trois loges de vignes que les ronces avaient recouvertes. Elles s'offrent aujourd'hui au regard des passants.

On pourrait aussi évoquer les figuiers et les amandiers, plantés dans les parcelles. *« C'est très favorable à la culture de la vigne, il n'y a pas de concurrence, pas de maladies, pas de parasites »*.

De nouveau, on évoque avec lui l'idée d'un village idéal. *« J'ai l'impression de voir les étoiles qui s'alignent »*, répond-il.

SÉLECTION

Quatre idées de sorties aujourd'hui

Visite d'Angers au temps du bon roi René

Plongez au cœur du XVe siècle où tout au long de la visite votre guide conférencier incarnera Aldric, tavernier. Il profitera de cette balade dans la cité pour vous parler des traditions et de l'art de vivre au Moyen-Âge. Ayant repris l'auberge « Le claque-dents » de ses parents, le roi René lui a confié l'approvisionnement des cervoises et du vin pour son banquet de mariage en 1454. Il profitera donc de cette balade dans la cité pour vous parler de la tradition des noces au Moyen Âge, de l'art de la table mais également des anecdotes sur la vie du Roi René.

De 11 h à 12 h, Promenade du bout du Monde. Tarif : adulte : 15 € ; enfant : 6-12 ans : 5 € ; 13-17 ans : 7 € ; Gratuit : moins de 6 ans ; Étudiant : 10 €. Prochaines dates les 1er, 7, 15 et 18 août.

Visite de l'apothicairerie à Baugé-en-Anjou

Jusqu'au 22 septembre, l'apothicairerie de l'Hôtel-Dieu de Baugé, considérée comme l'une des plus belles de France, propose de découvrir sa collection de plus de 650 pots et boîtes aux contenus aussi mystérieux qu'étranges. Une occasion de découvrir l'art de guérir et le quotidien d'un hôpital du XVIIe à travers les objets de l'époque.

Ouverture tous les jours de 10 h à 12 h 30, puis de 13 h à 18 h 30. Tarif : 9,50 € par adulte, 8 € pour les 15-18 ans et 4,50 € pour les 7-14 ans. Réservation en ligne sur https://chateau-bauge.fr

Soirées de la Mine bleue à Segré-en-Anjou-Bleu

Pour la première fois cette année, la Mine bleue à Segré propose « Les Soirées de la Mine, sur les pas des ardoisiers ». Il s'agit d'une expérience inédite à 126 m sous terre. À la lueur des lanternes, le public part pour une visite guidée d'environ 2 h 30. Lors d'une pause gourmande, une rencontre est organisée avec l'univers poétique et musical de deux artistes : le comédien Franck Trillot et le musicien Jean-Louis Livenais. Ils interpréteront un véritable hommage aux mineurs et au patrimoine minier.

À voir ce mercredi 31 juillet à 20 h. Tarif unique, 28 € ; uniquement sur réservation (jauge limitée) au 02 41 94 39 69 ; à partir de 12 ans.

Visite guidée au musée du textile à Cholet

À Cholet, le Musée du textile propose une visite guidée de l'exposition « Cosmogonies » de Kirsten Maria Birk. Formée au stylisme sur les bords de Moine, l'artiste y dévoile un univers minutieux au sein duquel créations textiles s'entremêlent avec tableaux et sculptures.

À 14 h 30.
Infos au 02 72 77 22 50.