

Un vigneron : Fred Lailier

J'ai 37 ans, je suis né à Gorges, une terre de vigne en **Muscadet**. Après mon BTS vitico-oenologique à Montreuil-Bellay et quelques années d'expériences sur plusieurs domaines, j'ai souhaité revenir au pays et voler de mes propres ailes, impatient de mettre en pratique les fruits de ces années de formation et les **convictions** que je me suis forgées.

Mes convictions

Mettre en valeur les terroirs, rechercher l'authenticité des vins, élaborer des vins vivants fondaient mes idées directrices. Pour cela, il y avait des impératifs : la **conversion en agriculture biologique pour retrouver l'expression et les vibrations de la terre**, la limitation des rendements, la fermentation avec les levures indigènes, les élevages longs et, évidemment, les vendanges manuelles. **Il me fallait un lieu avec lequel je pourrais entrer en symbiose, un terroir que je pourrais faire entrer dans mes flacons.**

Un fameux domaine et un passage de témoin

En 2011, j'ai repris le domaine de **Michel Brégeon**, 8,5 hectares à Gorges. **Michel est un des précurseurs du Muscadet de grande qualité** et un fer de lance de la promotion des crus du Vignoble Nantais ; un de ceux qui a toujours cru que ce vin issu du cépage Melon de Bourgogne valait beaucoup mieux que l'image de vin de comptoir qui lui collait à la peau. Il en a tiré des vins profonds et subtils, **des vins de garde capables de rivaliser à l'aveugle avec les plus grands**. En ce sens, Michel m'a accompagné, m'a transmis son savoir et la connaissance des particularités de ses sols.

La Conversion

Comme je suis convaincu qu'un vin est l'alchimie de la rencontre d'un vigneron et d'un terroir, il a fallu que je trouve les moyens de ma propre expression sur le domaine. C'est donc tout naturellement que j'ai procédé à la **conversion en agriculture biologique, une agriculture de progrès pour le bien-être présent, pour le bien-être futur en lien avec le passé**. Cette conversion sera effective sur la totalité du domaine en 2019 avec une partie en 2018.

Pour nous contacter :

Tél : +33 2 40 06 93 19

Mail : contact@domainebregeon.com

Site : www.domainebregeon.com

Le vignoble : « La différence, c'est le caillou »

Le vignoble est situé sur les communes de Gorges (appellation village) sur sol de gabbro et de Maisdon s/Sèvre (appellation village Clisson) sur sol de granite. 80 % des ceps sont en sélection massale, la moyenne d'âge des vignes est de 65 ans, les plus âgées ont dépassé le siècle. La densité est de 7000 pieds à l'hectare, les rendements moyens sont inférieurs à 30 hl/ha. La particularité de ces terroirs et de ces vignes me permettent d'extraire la minéralité et la complexité des jus qui se distinguent les uns des autres par la spécificité des sols (« le caillou ») de gabbro et de granite et des diverses expositions solaires. Cette richesse me permet de tirer la quintessence du cépage Melon de Bourgogne.

Ce que je souhaite transmettre

Mon respect de la terre et de ses fruits

Je considère qu'il faut accompagner les jus donnant un vin différent à chaque millésime et toujours un **vin vivant**. Je fais mienne l'expression d'un célèbre vigneron du Val de Loire « Le chai doit être une maternité et non un lieu de transformation ».

Une émotion

Pour moi, le vin se fait d'abord à la vigne. J'ai un grand respect de la terre et de ses fruits. Je voudrais transmettre, à travers mes vins, la **musique d'un lieu et l'émotion que je ressens aux moments des labours et de la taille, instants de promesse d'un grand vin, instants de symbiose et de ressourcement surtout lorsque Kerline, ma jument, m'aide à travailler quelques arpents.**

Chaque année, c'est un recommencement. Il faut composer avec la palette qu'offre la nature. J'ai le privilège d'exercer un métier proche des arts –peinture et poésie- et je souhaite que mes vins en soient l'expression.

Fred Lailler, mars 2017

Merci à [Bonum Vinum](#)