

IVV Vendée Compte-rendu 2022 **Entièrement rédigé en français massacré.**

Qu'est-ce que le français massacré ?

Comme chacun le sait, les langues sont vivantes et évoluent. Classiquement, deux tendances contradictoires poussent et tirent en sens contraire comme les jambes sur les pédales – le processus se comprend aisément :

- Une tendance à la simplification : la syntaxe s'épure pour le meilleur comme pour le pire. Certains sons suivent des modes passagères, souvent se fondent ou disparaissent. Certains mots sont oubliés. Et l'orthographe des plus jeunes fait très mal aux seniors, en tout cas, à ceux qui ont travaillé à l'école.
- Une tendance à la complexification à la fois également dans la syntaxe, la prononciation, le lexique et l'orthographe.

Où massacre-t-on le Français ?

Partout ou presque : à la télé, à la radio (le direct est génial à cet égard), sur Facebook ou Twitter, Tik-tok (très impressionnant, Tik-Tok), dans les conversations courantes, les emails, les discours et les cours, dans les entreprises (avec en particulier la multiplication des anglicismes)...

Donc, pour ce CR j'ai commencé par relever des expressions bizarres, plus ou moins horribles, amusantes, poétiques, créatives, franchement hilarantes ou bien navrantes. Voilà pour la théorie. Passons rapidement à la pratique.

Je précise que j'écris sous le couvert de mon nom propre. Ce compte-rendu sera basé qu'uniquement sur mon avis. Maintenant, si tu veux, j'en ai d'autres.

Jour number one. Jeudi 2 juin

Versailles-Vix

Ça craint. Voilà une balade qui commence mal pour moi. Je me retrouve coincé par un gros cul en sortant d'une station-service, trop fier de pas l'avoir ratée, et pour éviter de le taper, je prends la sortie d'Angers en mode démerdentiel. Juste brillant. J'avais un quart d'heure d'avance - grâce à la géocalisation, juskla j'avais toubon - et me v'là avec une demi-heure de retard. Franchement, j'étais chéquo. A l'arrivée à notre point de RV au Prieuré la Chaume je me retrouve les copains, un peu inquiets, pour la dégustation. Je sens que la patience de Véro, notre coach, commence à craquer aux coutures. A part moi, tout le monde est arrivé dans l'étang. Mais, bon, ça a été bazar quand même. J'accélère en mode plus vite : je me dessape fissa, je me ressape genre cyclo, cuissard et tout. D'une main, j'en serre d'autres, de l'autre, j'attrape mon maillot, de je sais plus laquelle je prends les cartes jour-par-jour que me tend Gérard, bien rangé dans un dossier. Bernard descend ma bisclette du porte-vélo. Deux cartes s'envolent en l'air. Boule chite. Je réponds à quelques questions. Je cherche 10 secondes où Bernard a mis mon vélo. Je peux pas partir sans. Je laisse en vrac ma tenue civile dans la voiture et je racole au groupe qui attend devant le chai l'arrivée de notre hôte, Christian Chabirand, un vigneron top niveau qui s'est accédé tout seul là où il est.

IVV ! Deux ans qu'on s'était pas vus, il y a de quoi se raconter. La glace est vite dissoute. Il y a du serrage de mains et des bises de partout. Trop bienaisant ! Eric me présente Dominique, sa compagne, qui va nous accompagner d'un bout à l'autre. Et voilà, c'est IVV. C'est pas différent d'avant le COVID, au contraire, c'est pareil.

L'aventure commence au Domaine du Prieuré avec de vieilles parcelles ingrates dont personne ne veut.

ChCh (Christian Chabirand) nous invite à monter sur la colline avant de siffler quoi que ce soit pour nous expliquer son parcours personnel à lui. Si je suis aussi long que ChCh, ce rapport va avoir 160 pages, plus les annexes. Alors, on va la jouer plus courte. Avec tes souvenirs tu boucheras les blancs (avant de déboucher les rosés, bien sûr). Maintenant, imagine un cercle de cyclos sur la colline. Ils sont toutes ouïes pendant que ChCh partage sa vie aux gens. C'est un mec sérieux. Il se mélange pas.

ChCh a commencé sa carrière dans le Champagne. Les trois B : Beau salaire. Belle voiture. Bel avenir. Et paf, voilà qu'il hérite sans prévenir de la maison familiale. Et repaf, se présente l'opportunité de racheter un terrain sur une colline, sèche et caillouteuse. Une terre bonne à rien, sauf que quand même.

Le seul qui peut le faire, c'est celui qui essaie. Alors, il se jette dans l'aventure et commence à planter de la vigne et à se former. 7 ans qu'il lui a fallu avant de pouvoir vendre quoi que ce soit. En plus, il a choisi la voie bio. C'est un peu comme la face nord, c'est plus exigeant, plus dur et on n'y croise pas grand monde. Il a eu des moments difficiles mais il a toujours repris la bête par les poils. Le « quoi qu'il en coûte », il a bien connu. On partage comme on peut la douleur du monde paysan dans son tête à tête avec l'hydre de l'industrialisation dont découle la prise de conscience du terroir et du là-où-sont-nos-racines, et on participe à refaire le monde comme il était avant.

Une fois les esprits préparés, tout le monde désascensionne. On se dirige vers le chai pour une visite. Trop cool !

Et là, il va se confirmer la possibilité de trouver du sens à bien faire les erreurs de sa vie.

Quand la dégustation arrive, on est chocolat-braise.

Surprises ! Prioritairement, LA qualité. On a liké pratiquement tous les vins. Les noms des vins : là il dépasse les bornes des limites. Écoute ça :

En blanc : Prima Donna. Ça m'a fumé quand même !

En rosé : « Le Rosé », « Caravage ». Ce mec est littéralement un génie, bordel.

En rouge : « Le Bel Canto », « Orphéo », « Bellae Domini », Rigoletto. Là, ça me termine.

C'est mélodramatique. Mé tellement !

Amendonné, on s'enconte que, libérée des AOC, AOP et des DLC, la mercatique bio s'éclate dans les aigus.

ChCh a bien abouti son projet. Il a transféré son expérience commerciale Champenoise vers son terroir, l'a mixé avec une formation solide en viticulture, a réécrit tout ça sur sa terre, en même temps débarrassée de sa médiocre condition originelle. Résultat : un palimpseste à l'encre sympathique, un projet superpersonnel qui va grandir comme un enfant surdoué.

La notoriété de ChCh avance de l'avant sur le chemin du succès et le reste suit. Il sait s'attirer les milieux influenceurs, il sait parler la novlangue de l'échologie, il sait faire briller le local. La belle au carré de vigne dormant est réveillée. Trop cool !

Forts de cette nouvelle expérience, on reprend nos vélos (après deux années de jachère, quand même) et on se dirige vers cet autre moment de grâce qu'est le déjeuner. Le chemin est long et difficile. Il serpente le long d'une rivière placide et plane, en totale contradiction avec notre chemin cahotique, défoncé et traîtreux. C'est sûr qu'au final, on va mériter. En plus, amendonné, on doit déseller à cause d'une benne que deux gars en sueur remplissent de brouettes de gravats. On s'inquiète une seconde pour la voiture suiveuse et ses occupantes mais on leur fait confiance : elles en ont vu d'autres. C'est pas une simple benne qui va les priver de dessert et en plus, elles s'en retireront les palmes !

Déjeuner à l'Auberge de la rivière. Trop bien !

On est fascinés en arrivant de l'eau qui coule dans la rivière, de l'ombre des arbres qui joue sur les barques amarrées. La ludicité de la lumière aquatique qu'on est donné d'assister rapidement vu qu'on est limite timing, a un effet antalgique partout où le vélo fait souffrir le cycliste. Exactement, surtout là !

Le restaurant choisi par Véro est très chic. La grande salle du restaurant a du cachet. Nous nous posons autour de 3 tables de 6. Le sol de pierre est rafraichissant, surtout accompagné d'eau minérale plate ou gazeuse mais bien fraîche. Les serveurs stylés s'empressent pour nous. D'abord, les fondamentaux : l'eau, le pain, le vin. La tension tombe. La conversation de plus de trente ans s'installe paisible. Je ne me souviens plus des plats avec précision mais j'ai encore leur effet en tête. C'est à peine si quelques échanges sur nos santés déclinantes parviennent à tempérer l'enthousiasme de la retrouvite retrouvée.

Maillezais, point zéro du Marais poitevin humide.

Après le café, on s'est levé comme dans le Walking Dead, direction les ouah-ouah first, et puis, - dans l'impossible, il y a possible - on est reparti sous le cagnard. Direction l'abbaye de Maillezais. Les ruines de ce qui fut été une richissime abbaye nous plongent, sans vraiment nous rafraichir, dans l'économie médiévale et dans la vie monastique. Quelle idée de démolir une abbaye ? Les pierres encore présentes laissent à l'imagination le soin de compléter le tableau. Des images de Jean Jacques Annaud, Sean Connery et d'Umberto Eco viennent à l'esprit. Le Nom de la Rose est surimpressionné dans le bleu du ciel. Rien qu'en voyant le gazon bien tondu, déjà tu lâches un like. Même si on est grave fatigué, on monte quand même les escaliers en tire-bouchon de l'unique tour survivante et on s'accède à un 360 degrés sur le catholicisme médiéval, enfin sur le mystère qu'il en reste après le passage des écorcheurs, des trop pestants d'Henri de Navarre, du temps, et du Ministère de la culture. Je remercie personnellement ce dernier au passage pour avoir fléché la sortie d'une part, les lavabos d'autre part, que, mort de soif, j'aspirais de tout mon être.

Après la plongée dans l'histoire, la glissade le long des canaux du marais poitevin.

La suite s'imposait. Après le soleil et l'air, l'eau. Le Marais poitevin qu'on traversa à veau l'eau et à vélo nous donna à voir, à humer et à entendre ses écluses, ses levées, ses ponts,

ses bras morts, ses oiseaux, ses ragondins, ses fleurs, ses nénuphars. Le tout chuchotait un paysage très typé, frais, agréable. Le parcours s'ambiançait avec les points de vue, les lignes de fuite, les perspectives. Les vélos glissaient sur un parcours lisse simplement animé de bossettes à peine esquissées, de petits ponts, légers comme des balançoires – tu les montes dans l'élan, tu les descends de suite. Tu respires des poumons et tu recommences un peu plus loin. Une terrasse ombragée nous tente : un coca, un aïsti, une mousse ? Les lignes droites sont coupées régulièrement par un à droite, un à gauche, et même par un à gauche puis à droite (que Thierry appelle une « baïonnette »). Un bateau à chaîne (dûment spoté sur le road book) offre à quelques téméraires amateurs l'occasion d'un forth n back d'une rive à l'autre du canal, alors que s'ébattent en face trois ou quatre dividuals, des ados bruyants et chahuteurs. Tandis que la chaleur de l'air diminue proportionnellement à la fraîcheur de l'eau, l'ambiance unique de cette denise végétale finit de laisser son empreinte dans les esprits.

Mais la route est longue et soiffante entre l'univers des chenaux et le Domaine du prieuré où nous attendent nos voitures. La pédalée est dure aux mollets éprouvés. Les premiers arrivent longtemps avant les derniers. Les maillots tout pégués de sueur sont troqués contre des chemisettes qui sentent encore la lessive. On entend encore quelques : « T'as pas vu mon bidon d'eau ? » ou encore : « C'est loin Vix ? ». Et puis le calme revient sur le parking. Le chai reprend son air ordinaire et les peupliers vibrent sous la brise du soir. Direction Vix.

Diner à l'Hôtel Le Rabelais à Fontenay le Comte (non, pas « le compte » ; ça, c'est pour plus tard)

L'hôtel Rabelais est situé Rue de l'Ouïlette. C'est quoi une Ouïlette ? Une petite douleur ? Va savoir, Beauvoir.

Se retrouve un mécanisme bien rodé : trouver une place de parking, prendre son bagage, se pointer à l'accueil, trouver sa chambre, avoir sa clé et savoir avec qui on les partage (sauf pour les couples, auxquels la surprise a toujours été évitée), prendre une douche, redescendre boire une fraîche ou se *glisser dans la piscine* (quand faire se peut). Échanger un instant seulement une selle de vélo contre un bon fauteuil, c'est trop mortel. Et plus il y a de bières, plus c'est mieux.

Enfin, vient l'heure du dîner.

Malgré notre arrivée tardive, la piscine a été ouverte pour nous. Je fais partie d'un groupe qui préfère un bon fauteuil, une bonne bière et une bonne compagnie. La soif, la bière, notre cerveau est capable de faire le rapprochement sans forcément réfléchir.

Arrive un groupe d'hôtes, genre Chambre de Commerce, femmes en tenue de soirée, mecs en casual chic ou bien cravates à l'ancienne. Ils sont très bien, pas trop bruyants, pas trop intimidés. Je m'attendais à un discours. Il n'eut pas lieu. La France authentique, c'est quelque chose qui ressemble à ce qu'on croit qu'elle est.

La table est dressée sur la terrasse animée de vie, une belle table mais pas seulement.

Je me souviens d'un changement de parking entre les amuse-bouche et les entrées, le genre d'incident qui passe inaperçu quand on ne s'en rend pas compte. Tout ça dans l'humeur bonne d'enfant d'une étape agréable et chaudement méritée.

Quand on aime la gastronomie et qu'on pédale avec IVV, on a un pied à ça. Le Rabelais semble un bon choix (In Vero Veritas ?). Rien ici ne saurait rappeler la cantine scolaire ou les routiers des RN du 20^e siècle.

Allez, il est tard. Bonne nuit, tout le monde. D'après la météo, demain, le ciel va s'ennuager par l'Ouest. Ça court un petit risque quand même !

Deuxième jour :

Domaine J. Mourat à Mareuil, un nom qui mérite.

Départ en voiture. Comme d'hab, on est relativement ponctuels avec les horaires. On roule 40 km jusqu'au Domaine Mourat, Route de la Roche sur Yon, 85200 Mareuil-sur-Lay-Dissais. Un large bâtiment grave neuf et séduisant par ses lignes, ses matériaux, sa terrasse surplombant les vignes. Rien qu'en le voyant, tu t'arrêtes de mâcher ton chewing-gum. On sent que ce bâtiment est riche d'aisance.

On se gare sur le parking du personnel et on enfourche pour un demi-circuit

Passages notables : le Lac du Marillet, le Lay. Le Lay est une rivière. On passe le Lay, on repasse le Lay. L'autre côté du Lay, il y a quoi ? Le Beau, peut-être.

En chemin, Eric a une explication avec un motard à propos du code de la route. Lequel des deux a insulté l'autre de connard, on sait pas passe con connaît qu'une partie de la discussion qu'il y a eu lieu, mais ça s'est terminé amiablement et on a repris la route.

Retour vers midi aux Vignobles Mourat pour un pique-nique dégustation. C'est un nouveau concept dont on a tous apprécié. Il nous fera gagner du temps et économiser un peu. Mais d'abord une visite du chai conduite par Thierry Libessart. Thierry comme Christophe est plutôt belle gueule. J'ai le faible de penser que les femmes du groupe ont peut-être creuché sur lui – comme les mecs ont creuché sur Charlotte le lendemain. Enfin, c'est qu'uniquement basé sur mon avis.

Les vignobles Mourat sont en train de prendre le virage du bio. Chez eux, le témoignage le plus spectaculaire de ce changement d'époque, ce sont les œufs. Les petits œufs couchés étonnent mais les gros œufs debout impressionnent. Imagine une bonne douzaine d'œufs gros comme quatre fois moi et pareils en hauteur, disposés sur deux lignes en face à face dans la sombriété d'une cave. On croirait des œufs de dinosaures, des menhirs mésolithiques ou bien des vaisseaux spatiaux extraterrestres. Alors, bien sûr, on a carrément demandé comment ça marche. En fait, on n'est pas sûr. C'est un cas perplexe. On a changé d'Al Gorisme. Le fut appartient à un passé simple, l'œuf à un futur avenir.

On refait surface pour la dégustation qui se passe au rez-de-chaussée. C'était prévisible, même vu d'en bas. On l'inaugure par des blancs. On nous sert des amuse-gueules, des sandwiches inhabituels au chou rouge et au fromage frais, de la brousse, je crois. On finit sur un dessert au chocolat très remarquable. Café pour tous. Vraiment, rien n'a dire. Trop classe ! Et tout cela, en dégustant des vins plutôt excellents.

Passage aux toilettes. On satan. Et puis, c'est reparti.

Le soleil chauffe la température de l'air. La curiosité du jour, on va la trouver un peu plus loin, au Domaine des Pierres Folles. Deux menhirs, a priori d'époque, ont été déplacés pour marquer l'entrée de la propriété. Trop con : c'est pas fait pour ! Trop marrant. Pause. On satan encore.

Après 20 kms on arrive à Chaillé, au Domaine des Jumeaux. Il fait chaud. On a soif. Christine et Nadine ont prévu des bouteilles d'eau. Une fois de plus, super management qu'on est coutumier avec et qu'on ne remarque pas assez. La dépendance des IVV avec leur voiture suiveuse est genre invétérée.

L'accueil de Jean Marc Tard, est souriant et sympathique. Il s'est accédé à une aura d'expert et de pionnier des vins naturels. C'est un pro des tisanes, de la bouse de vache et de la course des astres. Bien sûr, tout le monde est pas d'accord. La biodynamite, c'est très divisif. L'originalité de JMT, c'est, si j'ai compris, l'utilisation d'un gaz inerte (de l'azote, je crois) pour isoler le vin de l'air ambiant et éviter l'oxydation. La dégustation se passe dans une petite salle aux murs scotchés d'affiches humoristiques, toutes sur le thème de la vigne. Trop hilarant. J'ai failli p... dans mon froc mais j'étais trop déshydraté.

Un poète, notre hôte : ses assemblages comme ses intitulés témoignent de sa créativité.

le Paradis : rosé gamay et pinot noir

Le Clos des Châtaigniers : rouge, cabernet franc, négrette, pinot noir

Cailloux Blancs : blanc, chenin et chardonnay

Grand Large : blanc, chardonnay, chenin, grolleau gris

Ses vins sont excellents. Pas besoin de faire partie des alcooliques unanimes pour en convenir. Décidément, les vins de Vendée sont miraculés.

La dégustation est simple - quelques verres, un tire-bouchon, quelques bouteilles - mais le commentaire est technique et brillant même si ça a un peu dépassé tout ce à quoi je m'attendais. On enregistre les commandes. De l'eau, je voudrais de l'eau !

Le village dort sous le soleil pendant que se prépare la blague de l'aubergine : Bernard C. trouve à la place de sa gourde qui s'est disparue, une aubergine bien calée dans le porte-bidon. L'humeur est joyeuse après ces deux années qu'on nous avait mis en enfermement quand tombaient les chiffres covidés de l'angoisse, que les couvre-feux astreignants entraînaient une orgie de prunes et d'amendes, et que les statistiques turbulaient. On avait espéré que 2021 serait plus indulgente que 2020 mais on a été pris de revers. Comment qu'elle nous a bien eu lapin de mie !

C'est reparti. Traversée de Château-Guibert. On a re-retraversé le Lay et le lac du Marillet et on a re-retrouvé les voitures sur le parking de chez Mourat. Retour à l'hôtel le Rabelais par le chemin inverse, sans problème : merci la géocalisation ! Même routine que précédemment : douche, pause, causette. C'est trop bienaisant !

Finalement, on a eu une journée non-pluie. On ne pouvait pas rouler sous de meilleurs hospices.

20 heures, le dîner : une grande salle pour nous. Est-ce que tu te souviens du menu ? Pas moi, mais je revois une grande table et tout, dressée comme pour une fête, avec une nappe blanche avec des bouteilles d'eau dégoulinantes de buée transparente et tout. On se place au fur et à mesure. Il n'y a pas de protocole sur la planète IVV. De toute façon, on est à table au moins trois fois par jour et on change de voisins sans façon. C'est pas Versailles, IVV. On s'est habitué de faire les choses comme ça.

Qu'est-ce qu'on a raconté ? Je ne sais plus. Sans doute des anecdotes du jour et d'hier. Un peu de politique : les élections, l'Ukraine. On est pas là pour parler sérieusement d'un sujet dont on ne maîtrise pas. Bien sûr, on essaie de comprendre de quoi y s' passe. Mais on ne sombre ni dans le futile, ni dans le sentencieux, ni dans le pessimiste, ni dans le nouveau riche. C'est pas à une table IVV qu'on entendra des injures bas de gammes ou des inepties

comme « le rêve, c'est un tremplin à révéler le monde social »..., « avec ces conneries, l'avenir de l'homme est compromis »..., « si t'aurais écouté t'aurais compris »..., « c'est un collier de perles que vous avez autour ? ». IVV, c'est toujours convivial.

Il reste du rouge ? Qui veut du blanc ?

Desserts. Cafés. Il est tard.

Demain, la météo est très incertaine.

Troisième journée. Samedi 4 juin. Histoire d'un creuche.

On se dirige en voiture ce matin du samedi 4 juin vers le deuxième hôtel, le Brit Hôtel à la Chapelle-Achard, à quelques km au nord-est des Sables d'Olonne. C'est un hôtel de zone industrielle. Il n'a pas la classe du Rabelais, Véronique nous avait prévenus, mais il est très bien situé par rapport à notre parcours. Prix abordable. Vaste parking. On est là pour passer la nuit pendant deux jours.

Même le grand camping-car de Dominique et Eric trouve sans problème une place. Tout le monde est arrivé ? Départ à 10 heures. On s'affaire rapidement. Les bagages sont posés dans une arrière-salle, les vélos sont repompés, les maillots sont renfilés, les bidons sont remplis sauf l'aubergine de Bernard C., les feuilles de route sont empochées, les derniers détails avant départ sont réglés.

C'est reparti sous un ciel effectivement incertain, genre 50 nuances de gris.

On traverse pleins de communes rurales dont les noms me semblent une mine pour les parents en quête de prénoms originaux – ou bien carrément médiévaux - pour leurs enfants : Achard, Bénatrie (Béatrix ?), Godefraire, Giraudière, Emerière, Olonne, Aumondrie, Blaire, Flaive, Valinière, Ouillette, Bellenuou, Jaunay (Jaunay de l'Isle aurait pu composer un hymne...), Coex, Gorand, Faudouin, Atrie, Garatère, Landeronde (germanisable en Landrune, Hildrune ou Landrunde), Garatière, Mancelière (dont on peut dériver Garatine ou Garatier, Manceau ou Mancelle) On sent que le pays était déjà occupé avant et que le pays présent dérive du pays passé auquel il a empreinté.

On est en Vendée. Si t'as pas fait attention jusqu'à présent, maintenant tu remarques le nombre conséquent de saints patronymes communaux : Saint-Nicolas, Saint-Mathurin, Sainte-Foy, Saint-Hilaire, Sainte-Flaive... Ce pays a été bombardé avec des missels !

Justement, on arrive au domaine Saint-Nicolas (<https://www.domainsaintnicolas.com>) propriété de la famille Michon à l'Île d'Olonne, entre Les Sables d'Olonne et Brem. On met pied par terre sous un ciel gris de chez gris. La mer n'est pas loin.

Parait Charlotte. La personne qui était prévue pour nous accueillir s'est désistée au profit d'une junior plus jeune, une stagiaire que Thierry Michon avait empressé d'enrôler parce qu'il était tendu sur le staff. Elle va nous épater cette gamine qui s'est plongée dans la vigne et la biodynamite en sortant à peine de son école de commerce. Il faut admettre qu'elle a atteint un très haut niveau en mignonitude, je le dis en toute impartialité.

Ça fait pas un quart d'heure qu'on est arrivé que : pan v'la la pluie ! Elle tombe à grosses gouttes sonores. On se serre sous les parasols installés à l'entrée de l'accueil, maintenant promus grands parapluies.

On va déguster un grand nombre de vins tout en écoutant Charlotte et en dégustant un nouveau pique-nique luxueux. Décidément, le concept de pique-nique dégustation s'impose à tous. Je n'y reviendrai plus : pas besoin de prêcher des convertibles. Notre sixième sens collectif, un savoir- prendre-du-bon-temps en fait, prend définitivement le dessus. La pluie qui claque sur les toiles n'entame pas notre joyeuse bonne humeur. Tout de même, lorsque finalement tout est trempé du sol au plafond, on se replie dans le vaste local d'accueil où on se pose en cercle autour de nouvelles bouteilles et de verrines qui viennent d'être indisposées sur de gros tonneaux debout. Thierry Michon, le boss, s'insinue tout à coup dans la cérémonie pour nous parler technique et biodynamite. On sent qu'il a personnellement bien digéré le problème. Thierry L. en profite pour piquer un somme de quelques minutes. Fatigués, mouillés, rincés, le ventre plein, on ne forme pas l'auditoire dont un expert peut rêver. Affalés, torréfiés, on ne bouge plus d'un Yoda. Rien d'étonnant au vu de l'âge que compose notre équipe. De son exposé, et là je me fais peut-être un peu la vodka du diable, je retiens que Th. Michon est un contrarien : c'est un spéculateur qui joue à contre-cycle. Il ne le verrait sûrement pas comme ça, et pourtant... Même si sa philosophie ne convainc guère – tout le monde le souscrit pas - ses expressions et les images qu'elles éveillent traduisent une foi qui hérisse le poil d'un esprit scientifique. Gérard a une manière d'explication qu'elle a l'air bonne. La biodynamite, c'est pas des pouvoirs genre Jedi, c'est d'abord beaucoup de travail et beaucoup de soins apportés à la vigne. C'est ensuite une « philosophie » qui motive les viticulteurs à travailler plus pour gagner moins et une nouvelle clientèle à consommer un vin réputé meilleur en payant plus et en étant heureuse de payer au prix cher. En fait de philosophie, n'attends pas un système de pensée rigoureux ni des concepts abstraits disputés ad nauseam. C'est plutôt un assemblage plus ou moins fiable d'attitudes, de techniques, d'impressions, de parti-pris. Le tout forme un argument commercial dont les parrains seraient Rabelais (la fameuse bouse de vache !), Nostradamus, Giono et dont les marraines seraient Demeter et surtout Gaïa. On peut originer cette façon d'être paysan dans un paganisme archétypal. Mais pourquoi pas ? Bacchus ne désapprouverait pas.

Certes, il y a débat : science ou pas science ? Poudre aux yeux ou innovation radicale ? Pour les uns, la biodynamite, c'est sérieux et il faut essayer de comprendre. Pour les autres, c'est un retour à l'obscurantisme. C'est comme ça, c'est l'époque à laquelle nous assistons, chacun voit midi à 14 heures à sa porte.

Autant Charlotte intéressait, autant la présentation de la biodynamite par son pionnier et promoteur est sopo : on est tous plus ou moins amortis. Le débat fera donc une sorte de pschitt bienheureux.

Mais l'horloge tourne. Il faut de nouveau s'activer. Les stylos (il y en avait deux !) tournent et les commandes sont passées. Dehors les cordes continuent à tomber. On s'inquiète. On a tort.

Alors qu'on se rassemble devant le domaine, nouveau miracle de Saint-Nicolas, le soleil revient, éclatant, chaud, souriant.

Quel bol, mais quel bol ! Une photo de groupe avant le départ (avec Charlotte) et on est prêts. On reprend l'asphalte encore humide qui fume sous le soleil.

Pédaler une heure ou deux procure une sorte de réassurance, un sentiment de gratuité, un être-ensemble avec le kilométrage du vent.

Repas à 20 h. Chez Nann Place du Commerce 85150.Sainte-Flaive-des-Loups

Véro nous avait prédit une bonne surprise. Vu du petit parking collatéral, le restaurant ressemble à une banale pizzeria de zone artisanale. L'aménagement intérieur dément cette première impression. Les plats proposés (avec un choix possible !) ressemblent plus au menu d'un restaurant gastronomique. Les premières bouchées confirment que les deux jeunes femmes qui tiennent ce restaurant ont décidément du talent. De nouveau, je ne me souviens plus de ce qui nous a été servi. Je revois très bien par conte la longue table au fond de la salle, décorée et habillée avec soin et qui a épaté la plus grande majorité d'entre nous. Vers la fin du repas, et pour des raisons non encore éludées, montent des rumeurs de mécontentement ou en tout cas des interrogations sur le parcours : trop long, trop tôt, superflu. Va-t-on vers une crise de tête ? Quelqu'un va-t-il faire un collapse ? C'est là que Véro montre ses talents de manager. Elle coupe dans un premier temps l'herbe sous les pieds des protestataires en déclarant d'une voix sonore : *Je suis d'accord avec vous*. Ensuite elle avance sa proposition : *Avec Gérard, on va revoir ça*. A aucun moment donné, elle n'a soubresauté. C'était en même temps de Gaulle sur le balcon d'Alger et Pompidou à Grenelle. Les vins de Vendée continuent de charmer les papilles des papys (et des mamies). Mais, pas d'exagération ! L'eau minérale a glouglouté de partout. De retour au Brit Hôtel, Gérard et Véro se mettent en écart, élaborent leur plan, consultent la base, montrant au passage leur maîtrise des outils numériques. Ils gèrent, demandent des réponses simples, obtiennent de nouvelles questions, harcèlent ceux qu'ils soupçonnent de s'être déjà endormis. On ne constate chez eux aucune fracturation de la motivation. Ils ont emprunté au temps le temps qu'ils n'avaient pas pour se réempouvoier. Peut-être pourra-t-on leur reprocher un manque d'irresponsabilité, mais sûrement pas d'empoisonner la vie aux gens.

En une demi-heure, le nouveau plan est prêt. On se divisera en deux équipes, ceux qui feront tout le circuit initialement prévu et ceux qui feront les premiers kilomètres en voiture. On se retrouvera tous à l'heure prévue à quelques kilomètres de la dégustation du matin. Cette solution permettra un rythme plus vite.

Bravo les artistes ! Et tout ça, sans pub ni subvention.

Après Christophe (Le prieuré), Thierry Libessart (Vignobles Mourat), Jean Marc Tard (domaine Les Jumeaux), Charlotte et son boss, Thierry Michon (Domaine Saint-Nicolas), que pourra-t-il surviendre qui puisse nous surprendre ?

Jour n° 4. Dimanche 5 juin

Belle route jusqu'au marché à la ferme, en tout cas pour le petit groupe parti à vélo à l'heure prévue. Le temps est frais et clair. La non-morosité est présente du km A au km Z. Personne ne s'est fait avorter du groupe, tout le monde est là et on arrive *on time* sur le marché, un marché composé de quelques stands de produits du terroir, naturels, de la ferme, tels que miel, tisanes, un peu d'artisanat d'art. Et puis, la grande surprise vinicole de la balade : la cave de l'Atrie. <https://www.vinsdelatrie.fr/points-de-vente>

On commence à déguster et là, notre première impression est celle d'une incompétence néolithique : comment peut-on faire un truc pareil ? Et surtout comment parvient-on à le vendre ?

La cave de l'Atrie (Elise Hamant) propose de vins dits naturels. Ce vin, vendu à 10, 12, jusqu'à 14 euros la bouteille, est une vraie piquette telle que les paysans pouvaient faire jadis avec leur carré de vigne, un vin juste bon à désinfecter l'eau de la pompe et à lui donner un goût

légèrement amer et vinaigré. C'était comique, on se regardait les uns les autres et on s'interrogeait pourquoi : ça se boit ça ? Ça se vend ? Mais ces questions, elles n'étaient toujours pas répondues. C'est alors que, sympathisant sans doute à l'effort amer du travail de la terre, Gérard a étonné tout le monde en achetant 24 bouteilles de rouge, cépage grolleau. Il a essayé sa chance avec le sentiment que ce grolleau, très raide en fait, se bonifierait pour être très bien dans 10 ans. Il a sauvé ce-faisant l'honneur d'IVV en évitant à Véro d'avoir à annoncer un niveau d'achats ridiculement bas, ce qui fut été un triste record pour IVV et un affront pour cette jeune et sympathique vigneronne qui peut-être se tue la santé pour produire un vin naturel qui ne ruine pas la nôtre.

Après un petit tour sur les autres stands, on reprend la route en suivant des pistes cyclables naturellement sympathiques elles aussi.

L'étape est plate mais un évènement qu'on s'attendait pas lui donne tout à coup du relief. Christine appelle Thierry en mode SOS. La clé de l'Espace est restée dans la voiture et toutes les portières sont québlos ! On s'est tous arrêtés sur le bas-côté (enfin, plus ou moins, ça dépend de votre définition du bas-côté). Thierry agit au concret : il fait demi-tour. Au final, ça s'arrange. On apprend par un portable (lequel, je sais plus) qu'une solution a été trouvée et qu'on peut repartir. Une efficacité pareille, c'est légendaire de nos jours.

Après quelques kms encore on arrive au village de Beaulieu sous Roche.

Là, le Café des Arts, avec son enseigne qui invoque plus la bohème que la gastronomie, s'avère un haut lieu de l'art de cuisiner et de servir un repas exceptionnel avec la plus grande distinction. La grande salle nous est réservée. Un moment absolument grandiose. Rien n'est ordinaire ici. La conversation roule sereinement sur les mets, les saveurs, les parfums, les couleurs. La jeune personne bien pinponnée qui fait le service est la propriétaire de l'établissement. On a tous remarqué la façon dont elle avait de marcher. Elle circule de l'un à l'autre avec maestria, nous offrant *en étrenne* comme aurait dit Gilbert Bécaud à propos des marchés de Provence, la constance de son sourire et une humeur belle comme un film de Pagnol. Quel déjeuner, mais quel déjeuner ! Le best !

Et puis, après-tout, c'est dimanche et nous allons ensuite visiter pédestrement un jardin anglo-chinois. L'ADN du Jardin du Lorient (<https://www.jardinsdulorient.fr>) ne peut pas se marier avec le vélo. L'exotique est un genre culturel inadvertant en ces lieux : un parc floral genre végétal avec un double parti-pris paysagé à l'anglaise avec des tours et encore des détours ouvrant sur de mini-paysages décorés de pagodes et de statues suggérant de la Chine ou de la Thaïlande et planté de plantes importées d'Asie. On écoute grave notre charmante guide aux admirables mains terreuses. Personne ne donne l'impression d'en avoir rien à talquer ; la concentration est totale. Elle nous raconte la genèse de son paradis, comment son mari et elle ont progressivement aménagé leur parc, y mettant passionnément leur argent, leur temps et leur énergie. L'œuvre d'une vie, non, de deux vies ! Mieux que la téléralité ! Peut-être un jour le jardin du Lorient aura-t-il la notoriété du Palais Idéal du Facteur Cheval que nous avons visité en ??? C'était quelle année déjà ?

Et maintenant, qu'est-ce qu'on reprend ? On reprend la route ! Evidemment ! C'est un cas de flagrance, non ?

Tout en pédalant avec les jambes, on pense encore avec la tête à la relation terre-ciel célébrée par les pagodes pareil que la biodynamite et on se prend à réfléchir à la princesse Lune et à la Sorcière.

Arrivés au Brit Hôtel, on s'active dans le catimini et l'incognito pour préparer la soirée de clôture. Rendez-vous au restaurant « l'auberge du Jaunay » Le Pré 85220 La Chapelle-Hermier

(<https://www.vendee-tourisme.com/restaurant-lauberge-du-jaunay/la-chapelle-hermier/respd1085v5059ff>)

Arriver en voiture, trouver un parking, c'est déjà toute une affaire. Après, il faut encore descendre à pied par un sentier malaisant, raide comme nos reins douloureux en fin de journée. Mais l'endroit est sympa et contrastant par sa simplicité avec la classe des restaurants des jours précédant antérieurement. Le menu arrive donc à contre-courant issu d'une cuisine genre brasserie/pizzeria/burgers/crêperie. A tout cela s'additionne la vue sur le lac et ses plages.

Le service n'est pas rapide. La terrasse est abondée de monde. Un peu de cidre fait patienter en attendant les premières crêpes garnies, fumantes d'odeurs et colorées.

Mais voilà qu'un invité s'installe qu'on avait pas vraiment invité, assavoir le froid. Jean Claude, transi sous une couverture, sourit courageusement pour les photos souvenirs. Les petites laines sont bien utiles. On mange sans traîner : les crêpes concourent à laquelle refroidira le plus vite. Il est temps que la chaleur des discours fasse un peu remonter le mercure.

C'est parti : discours, cadeaux, applaudissements, congratulations, remerciements bien mérités. C'est exactement un moment quasi religieux où le repas confine à la communion, où l'accueil des nouveaux (en l'occurrence de la nouvelle, cad Dominique) s'approche à une cérémonie d'intronisation, où la célébration des organisateurs, organisatrices, et accompagnantes, est portée à son zénith, où la prière dévote qu'une suite soit organisée l'année prochaine est capable de générer sacrifices et vocations. Avec cette année, un plus unique : la joie de renouer avec une amitié de trente ans interrompue par une foutue super-pandémie. Quelle fête ! Mais quelle fête !

Et l'an prochain alors ? Plusieurs possibles, le problème n'est pas vraiment adressé ; aucun choix définitif mais une préférence pour un/une Abbaye cyclette belge et des options fermes à terme sur le Bordelais et les Coteaux d'Aix.

On repart alors que la nuit est tombée depuis un moment.
Bonne nuit, tout le monde.

Lundi. Dernier jour, le cinquième pour être raccord.

On part directement en voiture jusque chez Eric Sage, le dernier des vigneron visités cette année.

Départ de l'Hôtel en voiture à **8h30**: aller directement chez le Vigneron :

Eric Sage 06 37 75 08 99 –

La Mignotière, 85470 Brem-sur-Mer, France

De là, on part pédaler une petite boucle de 25 km du côté de Brem-sur-Mer avec un beau passage mémorial à travers d'anciens marais salants. On circule surtout à travers des pistes cyclables. On y croise d'autres cyclistes, des couples, de petits groupes pédalant tranquillement. Au-dessus de nos têtes, la pluie menace. On roule quand même, au petit bonheur à la chance. De grosses gouttes commencent à tomber alors qu'on finit de remettre les vélos dans les voitures et qu'on se dirige vers la dernière dégustation. Personne n'a crevé avec son vélo, pas d'incident technique, c'est tout bon.

Vers midi, on est de retour chez ES (Eric Sage) pour une dernière dégustation. Le passé est le passé et maintenant, c'est maintenant.

Comme la plupart des vigneronns qu'on a rencontré jusqu'ici, Eric Sage aime la poésie et l'humour naturel. La ludicité des étiquettes de ses bouteilles en témoigne ; focus sur les noms des cuvées : « Mon GG », « l'effet Mer », « Bout au Vent », « Grand large », « 3 éléments »... Et, comme les précédents vigneronns de cette balade vendéenne, ES a choisi la voie bio. Petits extraits de son site :

« tout a été mis en œuvre pour remettre de la vie microbienne dans le sol afin de favoriser les échanges entre le minéral et le végétal, puis de reconnecter les vignes avec les énergies célestes et la lumière. »

« Les raisins produits par nos vignes portent en eux toute la complexité liée à cette verticalité entre le ciel, la vigne et la terre. »

Verticalité ! On a déjà entendu ça mais où ? Oui, c'était dans le jardin du Lorient et c'était une caractéristique de la pensée bouddhiste. C'est bien ça ?

Les mots qui comptent dans le monde de la biodynamite : équilibre, vibrer, harmonie, rythme, nature, tisane, bouse, cheval, et bien sûr, verticalité. C'est pas compliqué. Tu trouves tout ça dans le Dalaïrama.

On va finir par comprendre. Il ne sert à rien de se cacher derrière un manque d'ouverture d'esprit.

Foin des sarcasmes et de l'ironie, il faut le dire, la dégustation est un régal, une fois de plus, quasiment un feu dentifrice sensoriel. On découvre de nouvelles impressions (et pourtant on en a vu, on en a bu, on en a connu !). On redécouvre des cépages un peu oubliés : la négrette, le grolleau... et des cépages un peu moins oubliés. On a en particulier plaisir à retrouver le chenin. LOL. Eric Sage porte bien son patronyme. Il est souriant, cool, de bonne humeur. Ensemble, on partage même quelques souvenirs communs : Henri Bourgeois à Sancerre.

On se quitte sous la pluie. Direction le restaurant très coté « Les genêts » pour notre dernier déjeuner (de midi). Ça court plus le risque qu'on soit rincés maintenant. La situation ne peut plus s'empirer.

Il y a du monde dans ce restau haut de gamme. Pas besoin de certificat médical pour ouvrir la porte. Une grande table nous a été réservée. Se succède une abondante succession de plats à la présentation recherchée (on ne nous dirait pas ce que c'est qu'on devinerait pas) et de, comment dire, « mises en bouches », de

petits *interplats* qui, à chaque fois, interrogent. Qu'est-ce que c'est ? Quel goût ça a ? C'est fait avec quoi ? Ça s'appelle comment ? Les Genêts méritent la comparaison avec le Café des Arts, sans doute les deux meilleurs restaurants de la balade. Ils n'ont pas restricté, ni dans la qualité ni dans la quantité.

Au total, notons que cette cuvée IVV Vendée aura mérité par la qualité remarquable des restaurants où nous avons fait étape. L'objectif a été renchéri. Bravo l'organisation. Merci Véro. Merci Gérard.

Conclusion

A l'année prochaine, du coup.