



Les animateurs du groupe Poitou-Charentes

Renaissance et essor

Fin 2015 le groupe régional Poitou-Charentes redémarre. Avec l'aide

des permanents d'UNIAGRO, tiré par des jeunes agros, et soutenu par les anciens, le groupe commence par battre le rappel en organisant plusieurs petits événements qui servent de galops d'essais.

Très vite, les agros motivés se réunissent en assemblée générale, refondent officiellement le groupe et se structurent autour d'un bureau et d'un conseil d'administration...

Et le grand jeu commence :

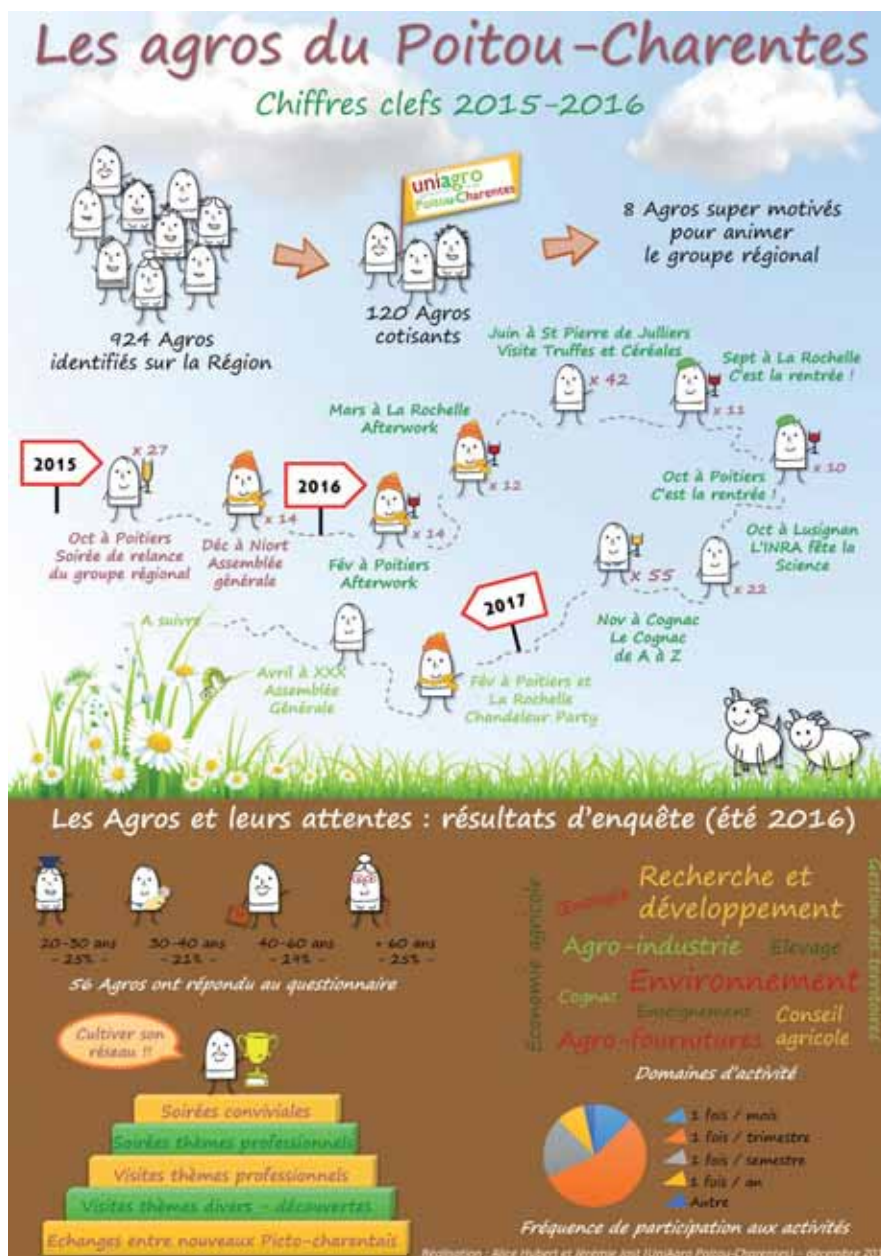
Sous l'impulsion du trésorier une journée de visites est organisée en juin 2016 autour du monde coopératif et de la trufficulture (voir *agro Mag* 43, p.18).

Un succès... tant par l'intérêt des thèmes abordés, que par le nombre de participants.

La barre est haute, mais ce n'est pas suffisant : un week-end de découverte du Cognac est organisé (voir page ci-contre).

Le groupe ne s'arrêtera pas là.

Des « chandeleurs parties » prennent flammes pour le mois de février 2017. Les cartons sont remplis d'autres idées, mais chut, il ne faut pas tout dévoiler. ❁



Le Cognac, la liqueur au cœur d'or

Les 18 et 19 novembre, 46 agros, 6 enfants et 3 bébés aquitains et picto-charentais se sont retrouvés pour un week-end découverte du Cognac organisé principalement par Michel d'Hérouville (T94), Jean-Pierre Fercoq (N85) et Philippe Dantas (N08).

Du tonneau à la liqueur

Comment comprendre le vieillissement du Cognac sans connaître les secrets d'une tonnellerie? Le week-end a donc débuté par la visite de la **tonnellerie Séguin-Moreau**. Accueillis par Elise Peeters (PG01) et son énergie débordante, le groupe a pu scruter chaque étape de la fabrication des tonneaux, qui allie haute technologie et savoir ancestral, automatismes et savoir-faire irremplaçables des artisans. Aux odeurs chaleureuses de pain grillé, brioche et beurre, avec des touches de tabac, café, caramel, ces tonneaux sont expédiés dans le monde entier.

Puis, reçus dans les salons VIP de la **Maison Rémy Martin**, une mission difficile attendait les Agros : la dégustation de plusieurs cognacs d'exception VSOP, XO purs ou en cocktail.

Une matinée à la carte

Le lendemain matin, deux groupes s'étaient constitués selon les « habitats » de chacun.

Le 1^{er} groupe a pris un grand bol d'air en visitant dès potron-minet le **théâtre gallo-romain des Bouchauds** situé à Saint-Cybardeaux (16). C'est le plus grand théâtre d'Aquitaine (plus de 100 m de diamètre). Construit au début du 1^{er} siècle, il pouvait accueillir plus de 6 000 personnes !

Puis il s'est rendu sur la propriété de Jean Balluet, **bouilleur de cru** (viticulteur-distillateur) à Neuvicq le Château (17), maison fondée en 1845 et qui comprend 50 ha de vignes en fin bois. Conduite de la vigne, distillation, vieillissement et élaboration du cognac ou du pineau n'ont



« Par nature »
par Vincent
Lamouroux

Sous l'impulsion du conseil d'administration du groupe Poitou-Charentes et appuyé par plusieurs Agros très impliqués a été organisé un **week-end de découverte du Cognac** :

- un agro trouve un lieu d'hébergement,
- deux autres réservent des bons restaurants,
- tous prennent contact avec les Agros du cru pour trouver des lieux de visite,
- les conférences téléphoniques entre organisateurs se succèdent.

Les premiers résultats tombent. La trame du week-end s'organise. Ce sera un week-end interrégional, avec l'aide des Bordelais, et la publicité du Limousin.

plus de secrets pour les agros !

Le 2^d groupe s'est retrouvé au **Domaine Rémy Martin** de Touzac, centre d'études et de mise au point de nouvelles techniques où il a été accueilli par le Maître de chai, Baptiste Loiseau (PG00), et Jean-Marie Bernard, Maître distillateur. Les Agros ont découvert l'histoire de la Maison Rémy Martin, fondée en 1724. Initié au cahier des charges appliqué par les 900 viticulteurs de l'Alliance Fine Champagne, le groupe a pu mesurer l'exigence et la qualité du travail que requiert le cognac.

Profitant de l'occasion et de la proximité, Michel d'Hérouville, président d'Uniagro

Poitou-Charentes, a reçu le groupe et lui a fait visiter l'**exploitation familiale viticole** sise à Touzac. Transmis de génération en génération, le domaine est cogéré en famille. L'eau de vie est vendue directement à Hennessy, Martell et Rémy Martin, ce qui nécessite une maîtrise du cahier des charges de chaque Maison.

Et pour finir

Pierre Joncourt (N93), vice-président en charge des opérations de **MARTELL**, a reçu l'après-midi les Agros au sein du Domaine de la Distillerie de Gallienne à l'ouest de Cognac. Il nous a présenté avec passion la Maison Martell, maison qui a fêté ses 300 ans en 2015 !, ainsi

que les innovations de la vigne au produit fini.

S'en est suivi des dégustations d'eaux de vie distillées avec ou sans lie, et de cognac, commentées par Christophe Valtaud, Maître de Chai, et par le responsable des Domaines MARTELL. Les agros ont aussi profité de la visite des bâtiments historiques de la Maison où est installée une œuvre de Vincent Lamouroux.

Riches en éléments techniques et culturels, et en échanges au cours des repas, ces deux journées ont émerveillé les cinq sens des Agros. Ils remercient chaleureusement leurs hôtes. ❀