



Escapade dans l'île d'Oléron, octobre 2017.



Photos: JM R

www.hynao.fr

Visiter l'île plate hors saison ça va. On imagine aisément les difficultés en période estivale! C'est octobre avec ses premières fraîcheurs mais l'arrière saison est sous le soleil et les derniers présents sont de l'âge où l'on a tout son temps, après la rentrée et en attendant les prochaines vacances scolaires. Beaucoup de vélos et de camping-cars occupent les routes et sites de l'île, dont les pratiquants remplissent les restaurants, les marchés, les estrans pour les pêches à pied, les plages libérées et marchands d'huîtres et autres fruits de mer.

Peu de touristes comme nous sont intéressés par le sort des vignerons.

Cette île toute en long est accrochée au continent par un pont/viaduc qui à l'air bien fragile quand on pense aux dernières intempéries. La tranquillité des lieux inspire le passant, pas de stress apparent, une circulation fluide et même bon enfant, pas de klaxon agressif.

Les premiers îliens seraient en avance sur nous de 50 siècles environ, je n'ai pu savoir à quelle heure. Depuis Probus le gouverneur romain qui a autorisé la culture de la vigne au IIIème siècle, la viticulture a toujours été un acte majeur sur ce sol argilo-calcaire et non point sableux. L'agriculture accompagnait la pêche et l'élevage des mollusques.

Cette île a connu des heures sombres avec le brigandage et les naufrageurs dès le haut moyen-âge. Aliénor d'Aquitaine y a mis bon ordre, elle a de ce fait largement augmenté la production viticole et, ne l'oublions

pas, fait progresser le commerce avec les Anglais. Aujourd'hui les *naufrageurs* font un bière de qualité, reconnaissable de loin avec l'âne sur son étiquette.

En 1820, la viticulture est l'occupation (hommes et sols) N°1, totalisant 15000ha sur les 17000 que compte l'île! 1874: les 3/4 des vignes disparaissent sous le fléau du phylloxéra. Les domaines des bourgeois sont morcelés et repris par des ouvriers viticoles. En 1925 les Oléronais créent leur 1ère cave coop. En 1945 il subsiste 6000ha et 5 coopératives. Depuis 1994, la fusion des 5 caves donne naissance à la cave unique des Vignerons d'Oléron qui occupent 320ha sur les 800 en tout. 21 vignerons coopèrent et 9 sont indépendants.

Les cépages, avec lesquels on fait du pineau, du cognac, des effervescents et des liqueurs ainsi que des vins de pays charentais-île d'Oléron, sont: cabernet franc et sauvignon, merlot pour les rouges, colombar, ugni, montils, sémillon et sauvignon pour les blancs. Le chardonnay se retrouve dans les bulles.

Lumineux colombar.



Les vignerons indépendants de St Pierre d'O: vignoble Vincent (0546470397); Tardet-Pradere (0546470312); Mage & fils (0546471672); Coulon & fils (0546470271); Robert Francis (0546470949).

Ceux de La Brée les Bains: Maxime Pinard (0611718224); Madeleine Dussol (0546479430).

À St Georges d'Oléron: Jean Pelletier (0546767289).

À Dalus d'O.: Edmond Sourbier (0546753887).

Mais pour passer un bon séjour sur l'île il faut un bon gîte. Parmi les chambres d'hôtes nous avons choisi « Les sarments » à St Pierre (0688196931). Chambre spacieuse et accueillante, tout comme Rose-Marie Coulon, la souriante propriétaire. Les 4 chambres encerclent un patio convivial où le repos de l'été doit être très bénéfique, une piscine couverte est à disposition. Dès l'accueil on se voit convié à un apéro-tîme très charentais en compagnie de l'hôtesse et de Fred qui est d'ailleurs occupé par les vignes (34ha+8ha à faire) autour des amuse-bouche préparés sur place et des pineaux de la propriété. Les autres vacanciers apprécient comme nous ce moment où les échanges sont riches des expériences de chacun, que l'on vienne de la Champagne, du pays nantais, du pays basque ou du nord. La discussion roule vite sur ce qui se boit de bon et, à la suite, viennent les bonnes adresses pour le consistant couleur locale. J'ai déclaré être venu pour une cure de fruits de mer, je n'ai pas été déçu. Les vins blancs se marient au mieux, avec son côté vif et salin, aux huîtres et tout autre victime des hardis pêcheurs pour notre plus grand plaisir.

Frédéric et
Didier COULON,
des foudres
pour la 4ème
génération



Site des « Sarments » chambres d'hôtes.