

# Les Vignes de La Tour Beaumont « Tout est là »

Bienvenue au domaine La Tour Beaumont, terre du Haut-Poitou, où le vin est à échelle humaine et familiale.

Par **Patrick Amand**

Photographies de **Nicolas Mahu**

.....  
**VIENNE**  
.....



LA PART  
DES ANGES



La tour Beaumont, emblème de la famille Morgeau et de son vin.

« Le terroir, le sol, le climat... Tout est là. Ce n'est que de l'existant que mon père avait caractérisé. Je me suis servi de ce socle pour faire des vins avec plus de finesse et de fruit. L'association des deux fait que ça a marché. » Quand on écoute Pierre Morgeau, tout est là. Mais derrière ces modestes paroles à l'image du maître des lieux, on ne peut qu'être admiratif de ce vigneron qui allie la qualité à l'exigence environnementale.

## Une famille, une histoire, une passion

Depuis cinq générations, ce domaine s'est imposé dans le paysage Poitevin. Pierre Morgeau, 39 ans, est aujourd'hui à la tête d'une équipe de huit personnes. De cet héritage familial, il fera un atout. Mais c'est surtout un jeune homme motivé qui se formera dans un parcours millimétré, d'un Bac pro « Vignes et vin » à Montreuil-Bellay à un BTS « Commerce des vins » en Bourgogne. En 2011, il devient gérant de l'exploitation. Simple transition ?

Pierre, s'inspirant de l'histoire familiale – des grands-parents Anne-Marie et Jacques, aux parents Brigitte et Gilles, retraités mais toujours présents, le pied alerte et la bonne humeur communicative – donne un nouveau souffle au domaine. Comme dans toutes les fermes du Poitou, on cultive un bout de vigne, quelques vaches et des parcelles de céréales. En 1960, le grand-père Jacques oriente l'exploitation vers le vin. Ce sont les premières mises en bouteille. Une ancienne carrière taillée dans la pierre de Tuffeau qu'il achète devient un lieu de stockage et de vieillissement du vin ; elle abrite encore aujourd'hui les cuvées « Cœur de Tuffeau ». Et puis il fallait créer l'identité de cette nouvelle activité. Jacques Morgeau trouve une idée qui scelle à jamais l'avenir du domaine. Depuis le chai et sa maison, reconnaissable à son palmier intrigant au bord de la nationale 10, il regarde sur le coteau la tour de garde d'un ancien château fort du XIII<sup>e</sup> siècle qui se dresse fièrement. Il achète la parcelle avec la tour.



Pierre Morgeau devant son vignoble au pied de la tour ancestrale.

Celle-ci devient l’emblème, l’identité de la famille Morgeau et de son vin : le domaine La Tour Beaumont est né.

Le succès est au rendez-vous. Les chardonnay, sauvignon, cabernet franc et gamay se font une place dans le paysage Poitevin. À tel point que le domaine se tourne presque exclusivement vers l’activité vinicole dans les années 1990.

### Vingt ans après

Pierre Morgeau dirige toute la chaîne du vin, de la culture de la vigne à la commercialisation, et surtout décide de donner un élan environnemental dès son arrivée. Son premier geste symbolique sera de remplacer les bouchons en plastique importés d’Australie par des bouchons en liège... Puis le travail de la vigne redevient mécanique et manuel dans un souci de respect de la biodiversité. Ainsi, l’enherbement de la vigne est naturel ou semé et il faut écouter Pierre en parler avec passion. « Dès la fin des vendanges, nous semons de la féverolle qui va pousser entre les vignes, pour faire un couvert végétal. Cela apporte de la vie au sol et cela donne un côté vivant à la vigne. De même, nous broyons les sarments sur place. Cette dégradation des sarments est

un “amendement” à la vigne plutôt que de les retirer pour les brûler ou les vendre pour les barbecues... »

Tous les traitements sont bios, aucun engrais de synthèse n’est utilisé et c’est du compost de champignon qui fertilise la vigne. L’électricité est fournie par les panneaux photovoltaïques qui équipent le bâtiment de stockage du matériel. Toutes ces actions ont permis d’obtenir la certification Haute valeur environnementale (HVE) en 2018. Mais Pierre Morgeau ne s’arrête pas là. Cette même année, le domaine La Tour Beaumont décide de participer au programme de la Ligue pour la protection des oiseaux « Oiseaux des vignobles » avec la mise en place de nichoirs et d’abris de petite faune, la préservation – et la replantation – des haies (sur une longueur de 340 m) et des arbres isolés, puis le recensement des oiseaux et des insectes.

C’est dans cet état d’esprit que le domaine La Tour Beaumont produit des vins de qualité, dans toutes les appellations dédiées, sur une superficie que Pierre Morgeau a doublée depuis son arrivée, passant de 16 à 32 ha. Depuis 2008, La Tour Beaumont a glané vingt-neuf médailles au Concours général agricole

## LE VIN DU HAUT-POITOU

Le vignoble du Haut-Poitou s’étend sur 700 ha, principalement sur 45 communes du département de la Vienne, auxquelles s’ajoutent deux communes des Deux-Sèvres.

Son Appellation d’origine contrôlée (AOC) est reconnue depuis 2010 et concerne vingt vigneron : cinq pratiquent la vente directe au domaine et deux ont le label de « vigneron indépendant », telle La Tour Beaumont.

C’est sur ces sols argilo-calcaires du Crétacé avec un climat tempéré-océanique que se développent principalement sauvignon blanc, sauvignon gris (fié gris), cabernet franc et gamay, dans des couleurs blanc, rouge et rosé.

Le Haut-Poitou est le seul vignoble du Val de Loire à pouvoir revendiquer le fié gris 100 % en AOC. La production annuelle de l’AOC Haut-Poitou est de 900 000 bouteilles.



de Paris : dix-neuf en or, sept en argent et trois en bronze, avec une mention particulière au sauvignon blanc (neuf en or, deux en argent). Convenons-en, ce vin exalte les papilles et l'esprit, avec ses « touches fruitées, fleur blanche ; on est dans l'exotisme », comme le décrit si bien son concepteur.

### Des vins de plaisir

Mais au-delà des distinctions qui apportent satisfaction au vigneron, ce dernier trouve aussi sa fierté sur le terrain de l'inattendu et de l'innovation. Comme en cette année 2013 où Pierre Morgeau développe un fié gris, cépage historique du Haut-Poitou en voie de disparition, cousin du sauvignon. L'année 2020 voit le lancement du cabernet franc sans sulfites ajoutés. On ne l'arrête pas puisque 2021 marque l'arrivée d'une cuvée 100 % cépage côtel.

« Nos vins sont des vins de plaisir, des vins de copains, mais aussi de belle gastronomie. J'aime quand les chefs arrivent à sublimer nos vins sur leurs tables. »

Les amateurs ne s'y trompent pas : 50 % des ventes du domaine se font dans la boutique, ouverte à une clientèle fidèle. Dans cet espace, d'une simplicité à l'image de la famille Morgeau, seule la première médaille d'or de 1987 est affichée à côté d'un panneau informant le visiteur sur la diversité du domaine, avec la photo d'un oiseau aux ailes zébrées, à la crête orange et au long bec qui attire l'œil : « Dans notre vignoble, dès le mois d'avril, résonne le hou-pou-pou du chant de la Huppe fasciée. Cet oiseau apprécie les paysages des vignes. La cavité des arbres ou des murets lui offrent le gîte et les zones d'herbe rase, le couvert. » Tout est là. Aux côtés des bouteilles et aussi des BIB baptisés « Perjac », élégant hommage au grand-père précurseur – l'emballage est estampillé d'un dessin de la maison familiale avec le fameux palmier – la qualité est au rendez-vous, accompagnée de l'âme du domaine.

### « Ma saison préférée »

Et les pieds de vignes, les anciens et les plus jeunes, que pensent-ils de leur traitement ? Ils peuvent témoigner de l'amour que leur porte Pierre Morgeau lorsqu'il les ébourgeonne, les dédouble, supprime les entrecoeurs, l'enceinte Bluetooth à la ceinture, au son d'Ibrahim Maalouf ou de Coldplay.



Une équipe au service de nos papilles.



Verre estampillé La Tour Beaumont.

« L'appellation Haut-Poitou est très belle. Notre domaine y a toujours eu sa singularité, et nous sommes fiers que La Tour Beaumont marque le territoire tout en jouant collectif pour la valoriser. »

Lorsque nous nous donnons rendez-vous pour faire cet article, nous sommes début mai. Sous un ciel changeant, alternant soleil et gros nuages, Pierre contemple ses vignes au pied de la tour achetée par le grand-père Jacques 80 ans plus tôt : « C'est une de mes saisons préférées. Le vert arrive et on voit encore la terre et les piquets. La féverolle pousse bien. »

Tout est là. •

**La Tour Beaumont**  
2, avenue de Bordeaux  
Beaumont-Saint-Cyr  
T. 05 49 85 50 37

### La Tour Beaumont en chiffres

**32** ha de vignobles  
(sur les communes de Beaumont-Saint-Cyr et Dissay)

**180 000**  
bouteilles de production annuelle

**50 %** de blanc  
(cépages sauvignon, fié gris, chardonnay)

**50 %** de rouge et rosé  
(cépages cabernet franc, gamay, pinot noir, côtel)

**50 %** de vente à des particuliers

**50 %** à des professionnels,  
dont 10 % à l'export