

CARTELÈGUE

L'attrait du cheval dans les vignes

Le 29 septembre, des élus ont rendu visite au Clos Ryval qui pratique la viticulture biologique et recourt à la traction animale



Inca, trait auxois de 5 ans, a été présenté aux visiteurs. FR.

L'opération les « Vendredis de l'Eco » ont repris à la Communauté de communes de l'Estuaire (CCE). « Pour cette douzième édition, nous rendons visite, en pleine période de vendanges, au Clos Ryval sur la commune de Cartelègue, pour y mettre en valeur le bio et l'accueil à la propriété », contextualise la présidente de la CCE, Lydia Héraud.

Valérie et Éric Seuve conduisent Clos Ryval en « agriculture biologique en limitant au maximum les intrants fossiles. Nous sommes installés depuis 2011 sur un petit vignoble de deux hectares en Côtes de Bourg, exposé plein sud sur des pentes argilo-calcaires que nous travaillons tout en douceur au cheval », décrit Éric Seuve. La production, uniquement du mer-

lot, de 5 000 bouteilles (rosé, rouge et pétillant naturel), élevée en fût de chêne et en amphore, est vendue directement à la propriété. Un merlot à partir duquel sont aussi conçues gelées et confitures de raisin, là aussi vendues à la propriété.

Traction animale

Éric Seuve est « vigneron bio en traction animale ». Amoureux des chevaux de trait, cet ancien directeur de l'École nationale du cheval vigneron exploite aussi l'élevage des Mottes où trait Auxois, trait Breton et mullet des Pyrénées sont élevés pour travailler dans les vignes. En complément de leur élevage, aux Petites Mottes, en bordure de la piste cyclable Etauliers-Blaye, les époux Seuve viennent d'y ajouter une partie accueil à

la ferme avec l'instauration de « repas vignerons » les jeudis, vendredis et samedis soir, et le dimanche midi.

La carte propose des planches apéritives, assiette de jambon, grillades au feu de bois (camembert rôti, burger paysan, entrecôtes, côtes de bœuf, magret...), assiette de fromage de brebis, et des desserts, le tout accompagné du vin de la propriété « au prix propriété, et trois clients sur quatre en prend des bouteilles à emporter » se satisfait le couple. Il a d'autres projets : une formation pour la conduite des chevaux et la création d'un jardin pour des légumes à l'assiette.

Philippe Rucelle

Contact : 06 73 71 89 01 ;
eseuve@laposte.net