

# Vendanges Cabaret à Lémeré



## **A l'abordage les amis, Vendanges 2011 à l'horizon !**

C'est l'appel lancé par François Blanchard, vigneron bio à Lémeré, créateur de vins naturels. Chaque année au Grand Cléré, les vendanges dans les règles de l'art sont l'affaire minutieuse et appliquée d'une grande bande de copains rassemblés au sein de l'association Grumeau d'Terre. L'objet de cette association est de promouvoir la découverte la pratique et l'échange de savoir-faire traditionnels artisanaux et artistiques en lien avec l'agriculture saine et durable. Récolte, sélection des raisins, égrappage, pressage ou même foulage au pied sont au programme des activités agricoles. Puis dès 19h la grange se transforme en véritable cabaret rural pour accueillir photos, peinture en direct, spectacle, performances, musique improvisée...

**Samedi 1<sup>er</sup> octobre // entre 15h et 18h cueillette du raisin // à partir de 18h30/19h Cabaret**  
**Dimanche 2 octobre // entre 11h et 16h égrappage, foulage et bennage version ancestralité**

## **Contacts :**

**Association Grumeau d'Terre**  
François Blanchard et Karine Foussier  
02 47 95 75 26  
contact@francois-blanchard.com

Fabienne Corteel  
06 48 32 26 69  
fabienne.corteel@free.fr

Plan d'accès <http://www.francois-blanchard.com/contact.html>

## Au programme du Cabaret



**Photos réalisées lors des vendanges** par Lucy Carolan, Richard Glynn et Louise Taylor du **collectif de photographes anglais "Wideyed"** Passionné et sans frontière, ils recherchent des sujets où l'authenticité et l'originalité ont leur place. Leurs expositions spontanées et itinérantes donnent lieu à des partenariats internationaux. [www.wideyed.org](http://www.wideyed.org)

**Projections surprises** du dessinateur Eric Bréchat

**Peinture sur cuves** à vin par les peintres Christian Renaudin (qui réalise des étiquettes pour les vins du Grand Cléré) et Sarah Guidoin La réhabilitation de la grange se poursuit en direct pendant la soirée et l'art investit durablement les lieux <http://sarahpeintre.atspace.com>

« **Aka** », **carte postale sonore en forme de concert installation** par Eric Desfour et Fabienne Corteel de la cie Almacén Un voyage par le bout de l'oreille pour rejoindre le Chili en passant par le Cap Horn. <http://www.letransfo.fr/Acces-directs/Archives/Voix-Musiques-classique-et-contemporaine/Aka-Voyage-par-le-bout-de-l-oreille-pour-rejoindre-l-Auvergne-en-passant-par-le-Cap-Horn>

« **Chanson cosmophile** », **vagabondage** chanté par Françoise Pelherbe. Mot sique, majoritairement a capelle ou arrangements minutes sur place. <http://www.sgdI-auteurs.org/remi-boyer/index.php/post/Fran%C3%A7oise-Pelherbe%2C-artiste-totale>

Laurent Serra propose une **lecture** de la prose à la fois crue et réaliste de Jackie Berroyer avec des extraits de son recueil « **J'ai beaucoup souffert de ne pas avoir eu de mobylette** »

« **Le chemin des dames** », **pamphlet historico-burlesque servi derrière le zinc** par Mathias Massieu de la Cie Demain Des Pieds! ` Manfred est patron de bar. Il convie le public à une cérémonie de commémoration pour son grand père Isidore tombé au champ d'honneur en Avril 17. Un thème effroyable pour un spectacle hilarant, et une question de société en prime : jusqu'où va le devoir d'obéissance ? <http://lechemindesdames.blogspot.com>

**Eva Léonne** , un **chant qui puise ses sources au confluent du blues** et de diverses musiques du Monde, une guitare acoustique charriant ses rythmes taillés dans le rock, soutenue par des percussions dépouillées, les plaintes sinueuses d'un harmonica, des chœurs aux caractères bien trempés qui se mêlent, se démêlent et se rejoignent... <http://www.myspace.com/evaleonne>

**Perrontronic**, **regroupement d'improvisateurs** avec François Blanchard (le vigneron) – basse et chant, Hans Rotter- claviers et fûte traversière, Moanaatéa Téparii- guitare et ordinateur, Martin Néron - trombone et les musiciens en présence.

**Et autres impromptus...**



## A propos du Grand Cléré et des vins naturels de François Blanchard



L'exploitation est constituée d'une seule parcelle de 2.74 ha « Le Grand-Cléré » qui est en AOC TOURAINE et contrôlée par ECOCERT sas (organisme de contrôle sur le respect des règles du mode de production biologique, agréé par le Ministère de l'Economie et le Ministère de l'Agriculture).

« Le Grand-Cléré » s'élève à environ 110 mètres d'altitude (un des plus hauts vallons du plateau tourangeau) et est entouré de jachères permanentes et de bois.

## vignes

Les cépages implantés depuis plus d'une trentaine d'années dans un sol à prédominance argilo-calcaire sont le sauvignon et le cabernet récoltés en moyenne à 29 hl / ha pour « les Classiques » et à 15-20 hl / ha pour « les Jazz ».

Soucieux de construire un écosystème vaste et varié, la parcelle est totalement enherbée. La flore et la faune sont la priorité et peuvent normalement s'y développer. Il va de soit que pour entretenir cette vie si précieuse et tant nécessaire à notre existence, les traitements destructeurs sont à proscrire !

## vins du domaine : déontologie

Les raisins issus du « Grand-Cléré » sont triés et vinifiés à l'ancienne (pour les blancs : pressurage avec des pressoirs en bois, pour les rouges : égrappage avec des paniers en osier et foulage aux pieds).

Actuellement, il n'y a pas de charte sur la vinification en production biologique, mais pour ma part je ne rajoute pas de sucre, pas de levures ou bactéries industrielles ni autres produits de laboratoire. La seule contrainte est l'emploi de soufre (bien sûr à dose très réduite, en comparaison avec les conventionnels de la viticulture) pour permettre au vin de rester vin et non de devenir vinaigre... Certaines fois quand la matière « raisin » le permet, le soufre n'est pas employé pour laisser la place au vivant.

## pas mal

Ce n'est pas pour « cocacolatiser » ou pour réaliser avec une arrogante prétention le meilleur « Candide » vin du monde que je fais ce métier !

La passion d'éveiller les sens « des explorateurs de bonheur » et la magie mystérieuse des transformations naturelles m'animent dans l'imaginaire à vinifier passionnément en cinq volumes pour « les Classiques » et en volume indéfini mais collectionnable pour « les Jazz ».

Avide de rencontrer « des lecteurs critiques de papilles » aimant les ripailles abondantes constituées de produits respectueux de nos organes ; je n'ai d'autres termes plus sincères que « l'invitation à gouleyer » pour réellement vous présenter mon travail !

**François BLANCHARD**  
Château du Perron  
37120 Lémeré  
FRANCE  
TEL : 02-47-95-75-26

[contact@francois-blanchard.com](mailto:contact@francois-blanchard.com)

<http://www.francois-blanchard.com>