

La Journée Binette

Rendez-vous avait été pris à Restigné chez les CASLOT. Le matin du 2 août notre petite troupe motivée découvre le [domaine de La Chevalerie](#), sa belle maison vigneronne et ses parterres bucoliques, au milieu des vignes. Bientôt rejointe par d'autres amateurs de la Bourguillothérapie, une spécialité de remise en forme des CASLOT.

Ça commence par l'accueil chaleureux et enthousiaste de Stéphanie qui nous offre un succulent jus de raisin pasteurisé récolté à la propriété. Déjà, la fraîcheur matinale fait place à une belle chaleur estivale.

A 9 heures, les participants sont pris en charge par Jean-Marie qui distribue les binettes et nous conduit vers la parcelle à désherber. Une brève formation nous explique le maniement de la binette et l'intérêt de l'exercice.



Les 38 hectares de vignes du domaine de la Chevalerie sont cultivés en « Bio ». Il n'est pas question d'utiliser les désherbants chimiques pour supprimer les mauvaises herbes qui poussent autour des pieds de vigne. Une machine est utilisée pour « déchausser » ou « décaillonner » les rangs en évitant le pied de vigne pour ne pas le blesser. Reste à retirer les herbes restées autour du pied ; c'est là qu'intervient la binette. L'activité est menée tambour battant dans la bonne humeur. Deux personnes travaillant en binôme de part et d'autre du rang retirent à la binette les mauvaises herbes qui poussent autour du pied de vigne.

Au bout d'une heure nous arrivons au bout du rang (ils font plus de 200 mètres !). Un verre d'eau, de jus de raisin ou de vin rosé nous permet de nous désaltérer en attendant le casse croute (baguette bien croustillante accompagnée de rillettes et d'un excellent pâté de foie). Un moment délicieux.



Une dégustation est proposée aux personnes qui le souhaitent.

Nous sommes reçus dans une très belle salle. Explications nous sont données sur le terroir, les différentes couches (argile sable, argilo-calcaires, tufs, et argiles sables alluvionnaires) composant le

domaine du haut au bas du coteau. Les vignes y sont décrites et la dégustation des appellations (Peu Mulot, Bretèche, Grand-Mont, Chevalerie, Galichets) suit les explications. Séquence pédagogique et exaltation des papilles très appréciées des participants !



Nous passons ensuite à la visite de la cave (ancienne carrière de Tuffeau), température constante à 11° idéale pour les quelques milliers de bonnes bouteilles qui y sont précieusement conservées et accessoirement, un sas de fraîcheur bienvenu pour nous.

Le deuxième groupe nous rejoint pour un pique-nique ultra convivial où chacun fait partager ses trésors culinaires tirés du panier. Le tout accompagné de différents vins du domaine et d'excellents blancs de Touraine, gracieusement offerts par Stéphanie toujours aussi généreuse et enthousiaste.



Après le repas, quelques volontaires motivés repartent pour un dernier petit exercice de binette, avant de quitter le domaine.

Toutes les personnes présentes sont emballées par l'accueil exceptionnel des CASLOT, le charme du lieu, et la belle convivialité de cette journée. Elles se déclarent prêtes à revenir l'année prochaine. Avis aux amateurs !

Les participants n'ont ressenti aucune courbature.

A coup sûr, l'esprit de Rabelais plane sur le Domaine de La Chevalerie !