



Dans l'esprit de Franck et Nadine Renouard, le domaine Scamandre, à Vauvert, devrait ressembler "à ce qu'il doit être, avec des arbres nourriciers" d'ici 15 ans, "si le climat le permet". Sans attendre jusque-là, l'exploitation a déjà tout d'une grande, parée de ses dizaines d'essences d'arbres et de haies, en bordure et au cœur des vignes.

GARD

Le Scamandre plante le décor



Depuis une semaine, une nouvelle plantation orchestrée avec leur partenaire de 15 ans, Agroof, vient ancrer un peu plus le domaine dans l'agroforesterie, tant pour ses vertus agroenvironnementales que pour la qualité des vins produits. "Une évidence", pour Franck Renouard, depuis le premier jour. "Ce n'est pas à la fac de chirurgie dentaire que l'on apprend tout ça !" Chirurgien dentiste, conférencier, et propriétaire d'un domaine viticole en Costières avec son épouse Nadine, depuis 2002, Franck Renouard avait son projet en tête depuis plusieurs années, mais il n'en a pas moins fallu batailler pour que le couple lance sa nouvelle activité. Si, de son aveu, "les dix premières années ont été très dures, notamment pour mon épouse qui a beaucoup donné", la rencontre et l'association des Renouard avec leur œnologue Stéphane Beuret, a fait toute la différence.

De dentaire à la terre
Façonné de leurs mains, à l'image du projet qu'ils souhaitaient voir sortir de terre, le bâtiment trône fièrement au milieu des 30 hectares du domaine, entre vieilles vignes et plantations plus récentes. Le Scamandre de Nadine et Franck Renouard aurait pu ne jamais voir

le jour dans ce terroir des Costières. En mettant sur leur route un œnologue bordelais, le hasard a bien fait les choses. En 2001, lors d'une villégiature en Gironde, le couple a fait la rencontre de Stéphane Beuret, qui deviendra leur précieux associé. "On songeait à ce projet depuis 1998", confie Nadine Renouard. "Et comme l'on ne pouvait pas acheter à Bordeaux ou en Bourgogne, un ami nous avait parlé de 5 ha de vignes à vendre ici." Elle aussi dentiste, à Bourg-la-Reine, Nadine vend alors son cabinet en 2005 pour se consacrer pleinement à cette aventure nouvelle, tandis que son époux poursuit ses activités, tout en suivant de près l'évolution du Scamandre. Elle à la gestion de la commercialisation, lui plus concentré sur le marketing et "la vue à long terme", le tandem se complète, bien aidé par leur directeur technique, "d'une efficacité sans bornes", atteste Franck Renouard. "Mon mari a étudié le sujet à fond, en lisant des livres consacrés à la physique, à la chimie et à la biologie. Il a l'esprit en ébullition en permanence !" Ce spécialiste de la chirurgie buccale, pionnier sur les implants courts, s'est toujours intéressé à l'agriculture. "Plus jeune, je faisais les moissons. En terminale, j'avais fait un exposé sur le remembrement en Bretagne. En 1976, il était déjà question

des problèmes d'érosion", raconte cet originaire de l'Aisne. Longtemps, le roman autobiographique de Pierre-Jakez Hélias, "Le Cheval d'orgueil", fut son livre de chevet. Pour cet "insatisfait permanent", le tournant de la vigne sera lié à la terre qui reprend vie, ou ne sera pas.

Un sol vivant pour un terroir abondant
Au fur et à mesure de l'expansion du domaine, les chardonnay, muscat petits grains, roussanne et marseanne sont venus s'ajouter aux traditionnels grenache, merlot, carignan et syrah, alors que les vignes originelles n'étaient consacrées qu'au rouge. D'emblée, les Renouard ont repris la terre en main. "On a réduit les intrants, travaillé le sol, et sommes certifiés AB depuis 2012", explique la propriétaire. Quant à la tournure agroforestière, elle s'est naturellement imposée, "pas tant pour faire de la biodiversité mais aussi pour faire notre vin", reconnaît son époux, persuadé dès le départ qu'un sol vivant était la clé d'un terroir riche. Fort de ses lectures, Franck Renouard s'est penché sur la question, suivant les conseils d'agriculteurs et les expérimentations menées au domaine départemental de Restinclières, supervisé par l'Inrae. "Vu les études conduites, et la vitesse de pousse des arbres, ça m'a tout de suite parlé." Les chênes seront alors les premiers plantés, avant de nouer un partenariat avec la Scop Agroof, spécialisée dans l'agroforesterie. La pratique a rapidement porté ses fruits, observe Nadine Renouard. "Les oiseaux et les lapins sont revenus, et surtout les vers de terre." S'ils avaient un temps songé à une truffière, les producteurs sont restés concentrés sur leurs cuvées, les haies et tous les à-côtés. En 2012, Scamandre est le seul domaine viticole à avoir été choisi parmi quatre autres exploitations par la fondation Yves Rocher pour développer la plantation d'arbres. Accompagné par Agroof, le domaine a accéléré la cadence, en variant les essences. Les arbres de Judée côtoieront les cerisiers de Sainte-Lucie, les érables de Montpellier, les myrtes, micocouliers et autres poiriers à feuilles d'amanier. Sans oublier les haies mellifères pour les abeilles, qui peuvent produire jusqu'à 70 kg de miel.



Les 17 et 18 février, le domaine Scamandre a réalisé la plantation d'un millier de nouveaux arbres, sur les 1 721 prévus dans le cadre d'un nouveau projet conduit avec Agroof. Cinq oasis de 1 000 m² pour créer "un puits de fraîcheur" viendront compléter la démarche agroforestière.

Vendanges des blancs en trois temps
Et le vin dans tout ça ? Épaülés par le directeur technique, un maître de chai, une secrétaire et une assistante commerciale, les Renouard produisent en moyenne entre 40 000 et 50 000 bouteilles par an, en AOC Costières de Nîmes et en IGP du Gard. Vendus principalement en direct aux particuliers et auprès du CHR parisien et dans toute la France, les vins du Scamandre sont d'abord passés par la coopérative, à la création du domaine, avant d'être vinifiés sur place, dès 2003, pour une première commercialisation en 2005.

Outre la gamme 'Scamandre', les associés ne se privent pas de créer de temps à autre quelques cuvées Grande réserve. Un 100 % carignan fut ainsi embouteillé jusqu'en 2009, puis un petit verdot, "extraordinaire de complexité", selon Nadine. Deux autres, sans soufre ajouté, rendent hommage aux générations nouvelles, comme ce 'Côme autrefois' (3 000 bouteilles), en clin d'œil au prénom de leur petit-fils et la nouveauté, 'Les jardins d'Ewenn' (4 000 bouteilles), tirée de la contraction des prénoms de leurs filles, Erell et Nolwenn. "Tous les blancs sont vendangés en trois fois", pour finir sur les quelques rangs en légère surmaturité, d'après les conseils de l'œnologue qui supervise les assemblages "à l'aveugle", sous l'œil et le palais de plus en plus avisés de Nadine et Franck Renouard. Bien conscient qu'un bouleversement climatique est à l'œuvre, et que la moitié de leurs vignes sera utilisable dans 20 ans, Franck suit toutes les pistes qui permettront d'éviter les impasses de l'irrigation. "C'est inéluctable. Notre but est de tenir le plus longtemps possible. Mais je suis optimiste." Après avoir conçu

une station d'épuration pour récupérer les eaux, micro-oxygénées pendant trois mois, puis passées sur deux lits de roseaux, il songe à réutiliser les eaux du toit du bâtiment. En attendant, il poursuit ses activités de chirurgien, de conférencier et de "spécialiste des pratiques à risques" auprès de médecins et de centrales nucléaires, caressant l'espoir de "passer plus de temps ici".

Philippe Douteau



Entre les cuvées 'marque' de Scamandre, quelques Grandes réserves et celles sans soufre, les propriétaires ne s'interdisent pas de tenter, en fonction des millésimes.

Les CHIFFRES clés

- ▶ 17 ha de vignes, 13 ha de terres
- ▶ Entre 40 000 et 50 000 bouteilles par an (AOC Costières de Nîmes en rouge, IGP du Gard en blanc et rosé)
- ▶ 6 cuvées, 2 cuvées Grande réserve selon les millésimes et 2 cuvées sans ajout de soufre ('Côme autrefois', 100 % mourvèdre et 'Les jardins d'Ewenn', merlot, grenache et syrah)
- ▶ 1 ha de chênes plantés en 2007, 500 oliviers (130 en production), une dizaine de ruches
- ▶ Plus de 2 000 arbres et haies déjà plantés.