

Le Domaine de la Chaise

Cinq générations de vigneron au *Domaine de la Chaise* à *Saint-Georges-sur-Cher* : le savoir-faire de la famille Davault, entre tradition et évolution.

Echappe-t-on à son destin ?

Un peu à la manière d'Obelix tombé tout petit dans la potion magique, Christophe Davault, lui, est tombé dans le vignoble. Arrière-petit-fils, petit-fils et fils de viticulteur, jeune il ne voulait pas entendre parler de ce métier. Seule la musique (la guitare) l'intéressait. Finalement, un de ses copains l'a fait changer d'avis et rejoindre le lycée viticole d'Amboise, sans regret. Quant à Madame Davault qui était professeure, elle travaille maintenant avec son mari.

Tradition et évolution

L'entreprise familiale Davault, depuis sa création en 1899 par Alexis achetant une partie du vignoble *Le Prieuré de la Chaise* dont l'origine remonte au Xème siècle, n'a jamais cessé d'évoluer jusqu'à Jean-Pierre qui conseille encore aujourd'hui Christophe, le représentant de la 5^e génération. Et une 6^e génération est en vue avec Quentin, son fils. M. Davault exporte aujourd'hui environ 25% de sa production à l'étranger (Etats-Unis, Allemagne, Japon et Belgique). Il a pour projet d'étendre cette exportation au

marché chinois. En chiffres, *Le Domaine de la Chaise*, c'est 1500m² de bâtiments ; 57 hectares de vigne ; 5400 pieds de vignes (un pied de vigne met 7 à 8 ans à pousser) ; 120000 bouteilles par an ; 7 salariés : 2 à plein temps et 5 occasionnels et parfois un œnologue ; une cave à température idéale ; un hangar de 750m² avec tapis, pompes, pressoirs pneumatiques ; tracteurs et machines.



Christophe Davault nous a reçus dans son Domaine de la Chaise : la passion du métier pour la production A.O.C. TOURAINÉ et A.O.C. ROSÉ DE LOIRE

La passion du métier

Proche de la nature, traitant sa vigne le moins possible, M. Davault observe son vignoble avec passion. S'il passe le plus gros de son travail au bureau, il

occupe tous les postes. Les résultats sont là : des prix aux concours, des

médailles, notamment la médaille d'argent au concours mondial du Sauvignon en 2010. Pour l'anecdote, il y a quelques années, le même copain qui lui a fait aimer la vigne l'a enrôlé comme guitariste d'un groupe de musique... Loisir dont il ne se passerait plus aujourd'hui. La boucle est bouclée !