

Visible depuis l'aire de stationnement, le panneau qui met en valeur le projet illustre son attrait touristique et écologique.

© Photo NR

Des vigneronnes qui demandent à ce que l'on plante des pommiers et autres arbres fruitiers à côté de leurs vignes, cela peut sembler paradoxal et prêter à sourire. Pourtant, c'est bien ce qui s'est passé à Benais, comme le confiait Stéphanie Riocreux précédemment. « *Les vigneronnes, ce n'est pas que le vin*, sourit Frédérique Steuer. *Ils sont très attachés à leur terroir et veulent le partager avec les enfants.* »

« **On va perdre quelque chose, il est temps de réagir** »

Une éducation par le goût – celui du patrimoine local, de leurs terres natales – dont la volonté est née un jour de 2009, à la suite d'une conversation avec Jacques Puisais, le maître en la matière. « *Lors d'un dîner, il nous a fait remarquer que l'on ne trouvait plus sur le Bourgueillois de vieilles variétés. C'est de là qu'est née la prise de conscience*, raconte Christophe Deschamps, l'un des vigneronnes à l'origine du projet. *Certains connaissaient ces variétés, mais d'autres non. On ne parlait plus la même langue. On s'est dit que ce savoir et ce savoir-faire risquaient de s'arrêter avec notre génération. On va perdre quelque chose, il est temps de réagir* ».

En parallèle, le projet d'aire de stationnement pour campings-cars fait émerger le conservatoire quelques mois plus tard. « *Au début, on voulait le faire sous forme de fascicule, mais ça s'est vite transformé en concret, avec de vrais végétaux.* » Les premiers arbres en nourrice sont ainsi plantés en 2012 sur le terrain situé sur le sentier d'interprétation de la commune, au cœur du vignoble de Benais. Depuis, une bonne vingtaine d'arbres et une quinzaine de cépages différents ont été plantés. Du pépin de Bourgueil aux vieilles variétés de raisins (berton, bicane, grelot de Cinq-Mars-la-Pile, chenin, pineau d'Aunis, chasselas rose, malvoisie de Touraine, madeleine angevine, noah, baco, othello, petit bouchet...), en passant par la réglisse, la cerise de Planchoury, la poire du curé, la pêche de vigne, le néflier, l'amandier, le noisetier, le noyer, etc.

« *Nous, on n'en verra jamais le bénéfice, mais c'est l'histoire de la vie d'un paysan. Nous sommes des passeurs* », sourit Christophe Deschamps, tout en croisant les doigts pour que les enfants d'aujourd'hui cultivent encore demain cette richesse ancestrale.