

LA FEUILLE DE L'AMICALE

NANTES 
TERRE ATLANTIQUE
APPRENONS AUJOURD'HUI POUR CULTIVER DEMAIN

des ANCIENS ELEVES du LYCÉE HORTICOLE "LE GRAND BLOTTEREAU"

34, chemin du Ponceau

44300

NANTES

Numéro 190

Site Internet : <http://www.amicalegb.fr>

Janvier 2018

1: Une année 2018 pétillante

Rédacteurs : Stephen BONNESSOEUR & André BOSSIERE

Tout d'abord nous profitons de ce premier numéro de l'année pour vous souhaiter à toutes et à tous une excellente année 2018. Santé avant tout pour vous et pour ceux qui vous sont chers.



L'occasion nous a été donnée récemment de découvrir un breuvage festif à bulles à consommer avec modération. Dégustation et histoire commentée par Stephen Bonnessoeur directeur de Nantes Terre Atlantique, il faut dire qu'ayant dans son poste précédent occupé les mêmes fonctions au Lycée viticole d'Avize près de Reims, il sait donc de quoi il parle et ce que nous avons appris n'est pas au niveau historique de la création des établissements, sans similitude avec le lycée du Grand Blottereau, Avize étant aussi issu d'un legs et de la passion d'une famille.

Pour mémoire, à Nantes, en 1898, un riche négociant nantais, Hyppolite Durand-Gasselin, informe le Préfet de Loire-Inférieure, de la mise à disposition d'un domaine à l'est de Nantes : le Grand Blottereau, et de l'allocation d'une somme de 1 300 000 francs pour une école d'horticulture et pour construire des serres destinées aux cultures coloniales.

Ce généreux mécène est le légataire universel du riche armateur nantais, Thomas Dobrée, philanthrope et grand voyageur décédé en 1895.

En 1919, la Champagne est ravagée : vignobles et viticulteurs ont été décimés, les uns par le fléau venu des États-Unis appelé phylloxéra, les autres par la Première Guerre Mondiale... Pour reconstruire ce

patrimoine régional, une solution apparaît, évidente : il faut former les nouvelles générations à la viticulture.

C'est dans cet état d'esprit que les époux Puisard, puissants négociants en Champagne, vont léguer leurs biens. Immensément riches, Louise Eugénie et Jules Arthur n'ont pas d'enfants; ils remettront dans les mains d'un légataire universel, leur capital, mais aussi des bâtiments, des caves et des terrains avec pour seule condition, l'ouverture d'une école à Avize. Un legs qui dès 1919 donnera naissance à l'École de Viticulture d'Avize, conformément à leur souhait.



Les élèves y viennent alors pour une durée de six mois et y apprennent à greffer, à tailler la vigne, à conduire le cheval... puis repartent dans les vignes. En 1927, l'École est officiellement créée par l'État, c'est le début d'une belle expansion.

La place prégnante de l'École dans le milieu professionnel champenois est acquise: plus de 80 % des futurs vignerons de la Champagne s'y forment et y acquièrent des connaissances et des techniques innovantes. Les toutes dernières pratiques y sont mises à l'œuvre, notamment grâce au CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) qui y étudie de nombreux protocoles. L'École de la Viticulture d'Avize devient le précurseur en matière de champagne.

Avize, l'un des dix-sept villages classés Grands Crus de la Champagne, est le Terroir Natal du Champagne SANGER, où le Chardonnay s'épanouit sur la Côte des Blancs. Ce Blanc de Blancs Grand Cru est ainsi représentatif de cette roche-mère calcaire et de sa diversité de registres sur ce cépage.

Le champagne SANGER est conçu dans une philosophie de partage, de transmission et de savoir-faire qui unit professionnels, enseignants et apprenants autour d'un produit de haute façon.

Depuis vingt-cinq ans, le développement durable tient une place centrale dans les démarches du Lycée et de la Coopérative. Une optimisation technique, économique, sociale et écologique est ainsi effectuée en vue des générations futures.

Grâce à la capacité matérielle et aux compétences humaines, différents systèmes de conduite tels que les modes de taille, les traitements... et différents itinéraires techniques en cuverie sont enseignés et appliqués

La gestion intégrée du vignoble et de la cave, permet de considérer la qualité du champagne à chaque étape : des vignes aux caves. Ses élaborateurs, les élèves, futurs vignerons, disposent des meilleures pratiques vitivinicoles et d'une longueur d'avance constante sur les techniques et le matériel d'élaboration pour les vins de Champagne.

Le Champagne SANGER est unique par ses origines. Sa naissance s'est déroulée dans un environnement tout particulier : celui de la transmission et du partage d'un savoir-faire champenois entre professionnels, enseignants et apprenants, au sein du Lycée de Viticulture d'Avize. Ainsi, depuis 1952, les élèves d'Avize Viti Campus élaborent les champagnes SANGER avec leur chef de cave.

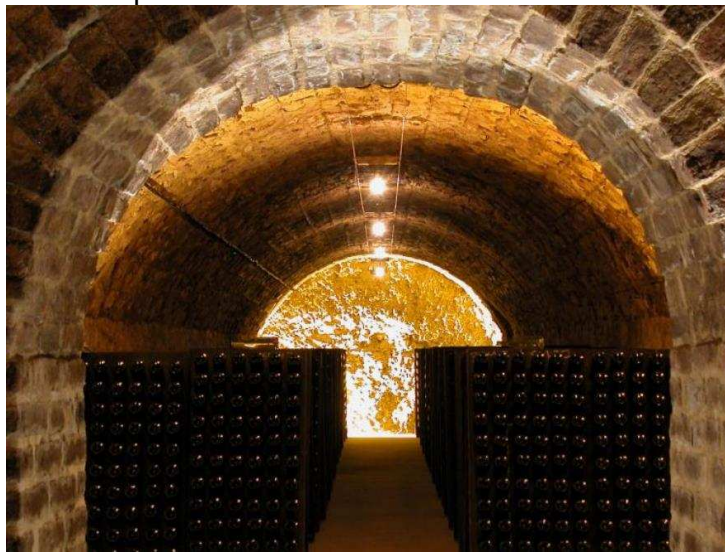
De généreux vignerons, devenus tels par leur apprentissage à Avize, prendront l'initiative d'y apporter leur vin et de contribuer ainsi à la progression du Lycée. En 1952, la «**Coopérative des anciens Élèves**» voit le jour et avec elle, le «Champagne SANGER».



Les premiers élèves sources de l'approvisionnement inédit du Lycée sont pour la majorité, issus de la Montagne de Reims et ont apporté avec eux principalement du Pinot Noir (Ambonnay, Verzy...). Grâce à eux, l'École et ses apprenants disposent du nécessaire à la transmission du savoir-faire champenois. La diversité des origines géographiques des apports s'accroîtra d'années en années, et c'est ainsi que les cuvées du Champagne SANGER ont été, sont et seront, le reflet du terroir, des hommes et d'une volonté commune.



Alimentée par les anciens, exploitée par les élèves, la Coopérative reflète le patrimoine de la région et offre au Champagne SANGER sa place de «Champagne des champenois».



Les 380 élèves et étudiants du lycée viticole, entourés du chef de cave et des enseignants, créent et commercialisent une gamme unique de champagnes.

Source des textes : Sites Internet et aimable autorisation de Stephen Bonnessoeur

N'hésitez pas à visiter leurs sites Internet

<https://www.avizeviticampus.fr>

<https://sanger.fr>

2 : Floralties 2019

La douzième édition des Floralties internationales de Nantes aura lieu du 9 au 19 mai 2019 Parc des Expo de Nantes Atlantique à la Beaujoire.

Le thème des "**Fleurs à vivre**" s'affine et la déclinaison des thématiques des différents halls se peaufine : *l'innocence, l'insouciance, l'apprentissage, la passion, la plénitude, la sagesse, la spiritualité.*

Le design et le végétal numérique comme les jardins de jeunes créateurs et la déco de jardins seront aussi exposés.

L'importance et l'histoire de la Fleur dans notre quotidien de la naissance à la mort va donner la possibilité aux exposants de délirer sur le sujet.