

Beau temps ce dimanche pour une ballade entre œnologie et patrimoine. Le rendez-vous est matinal, 8h30 au Café Français de Surgères. Les cabriolets sont



à la fête, seize présents, aux côtés de trois berlines et deux coaches. Les voitures s'alignent sur la place et les participants s'installent à la nouvelle terrasse du Français : tables de 2, 4 ou 6 pour un petit déjeuner sympathique au cours duquel les roadbooks sont distribués avec les dernières consignes des organisateurs, Bernard et Patrick, secondés aujourd'hui par Sylvie, Laurence et Jean-Louis.

À 9h, c'est le départ. Les voitures s'égrainent, direction sud-sud-est, par des petites routes vallonnées, très souvent bordées de tournesols. Le ciel est



changeant, faisant ressortir ce jaune vif sur un fond gris-bleu. Belle route et roadbook parfait de précision. Au fil des kilomètres, les voitures se regroupent peu à peu, dessinant une jolie file d'anciennes. Un

pointillisme de couleurs vives. L'ARVA ne passe pas inaperçue. Pour les spectateurs improvisés, les sourires sont de mise, avec pouce levé ou signe de la main. L'automobile ancienne reste un sacré lien social. Les voitures passent d'un village à l'autre, poursuivant une route où alternent les blés fraîchement coupés et ces tournesols infatigables, droits sur leurs tiges, corolles en plein soleil. Les vignes se profilent, bientôt à perte de vue. Les villages se font plus cossus : propriétés cernées de longs murs, demeures bien établies, le monde viticole s'affiche. Quelques kilomètres encore, Varaize, Gibourne, les Touches de Périgny, – Périgny ? On ne se serait pas trompé ? –, Gourvillette, notre destination après 66 km de plaisir.

Notre hôte nous attend, Yves Lageat, propriétaire du domaine viticole Pique Russe. C'est lui qui nous conduit dans ses vignes, sur un coteau de presque 4 hectares. Ancien cadre sup parisien, Yves Lageat a tout lâché pour créer son domaine en 2003, décidé à faire en pleine région du cognac, un grand cru de vin rouge ! Sa méthode est à contre-pied des pratiques conventionnelles, à la fois



biologique, manuelle et artisanale. Il a choisi des vignes de qualité, plantées de façon dense avec Merlot, Cabernet Sauvignon et Pinot noir. Yves Lageat est un passionné qui parle avec chaleur de son vin et de ses techniques. Retour à l'exploitation où notre hôte poursuit ses explications, bavardant entre ses cuves, puis au cœur de ses fûts de chêne et amphores de terre. Départ pour la mairie voisine et son parc attenant où prennent place les voitures. C'est là, dans la salle municipale, que s'ouvre la dégustation : chacun appréciera et choisira entre Pique Russe, Le Temps volé, Sous la couture et Pinot noir. Un buffet campagnard nous attend, bien sûr accompagné des vins de la propriété.



Départ à 14h30, en direction de Dampierre-sur-Boutonne. Une demi-heure de petites routes, entre vignes et céréales. Le ciel est hésitant, à l'image des décapotables, autant ouvertes que fermées. Arrivée groupée au château, où Danièle-Anne Grunhertz, la propriétaire, nous accueille, saluant à la grille chacun des équipages. Les voitures s'alignent dans la cour du bâtiment : l'écrin est idéal pour une photo de famille.



Danièle-Anne Grunhertz nous transmet avec talent l'histoire de cette demeure Renaissance, ornée de deux exceptionnelles galeries superposées. Le château est un bijou d'architecture avec ce long balcon sculpté d'un « décor alchimique ». Le groupe se scinde en deux : visite du château pour l'un, sur les pas de François 1<sup>er</sup>, promenade dans le parc pour l'autre, histoire de se perdre dans le labyrinthe de buis. Et les équipes s'inversent jusqu'au moment où il faut rentrer. Peu de route puisque nous sommes à une vingtaine de kilomètres de Surgères. Une belle journée dans une ambiance détendue.

