



« Tout le monde se prend au jeu »

**BERTRAND COULY**, vigneron à Chinon, s'est laissé convaincre par son fils Vincent de créer un escape game pour renforcer l'offre œnotouristique du domaine. © I. PROUST

À Chinon, **LE DOMAINE PIERRE ET BERTRAND COULY** propose un escape game sur le vin. Une prestation originale qui remporte un gros succès et qui dope les ventes.

Il est 14 heures en ce samedi ensoleillé d'automne. Deux voitures viennent de se garer sur le parking du domaine Pierre et Bertrand Couly, à Chinon, en Indre-et-Loire. Patrice et Martine, agriculteurs près de Châtellerault, à une quarantaine de kilomètres de là, ont été embarqués par leurs trois enfants d'une trentaine d'années et leurs conjoints dans une excursion surprise. Pour les 60 ans de leur

père, ils ont inscrit toute la famille à l'escape game proposé par ce domaine, un jeu qui consiste à résoudre des énigmes pour sortir de la pièce dans laquelle on vous enferme. Martine et Patrice semblent ravis d'être sur une exploitation viticole. « Mon père était aussi agriculteur et faisait un peu de vin. Je m'y connais donc un peu », confie Patrice. « Nous apprécions les chinons, mais nous ne connaissons pas ce domaine », indique Martine.

**La famille entre dans la boutique des Couly**, un bâtiment très contemporain, unique dans la région, de forme ronde et de couleur rouge, entouré de vignes. Michèle, l'épouse de Bertrand Couly, les accueille. C'est elle la maîtresse du jeu. « Vous allez être enfermés dans une cave. Vous avez une heure, pas plus, pour résoudre toutes les énigmes afin de pouvoir ressortir. Toutes les ré-

ponses aux questions sont à rechercher sur place. » Après avoir écouté les consignes de sécurité et les conseils de Michèle, tout le monde dépose son téléphone portable au vestiaire et revêt un tablier d'œnologie. La famille entre ensuite, les yeux clos, dans une pièce obscure dont la lourde porte se referme aussitôt der-

rière elle. Michèle s'installe à son poste, de l'autre côté du local. Pendant une heure, elle observe les joueurs sur un écran vidéo. Elle leur donne un coup de pouce lorsqu'ils calent face à une grosse difficulté. Au bout d'une heure, Patrice, Martine, leurs enfants et leurs

conjoints sortent de la cave. Michèle les libère. Ils ne sont pas parvenus à résoudre toutes les énigmes. « Seulement 15 % des participants réussissent à les élucider toutes », confie Bertrand Couly. Qu'à cela ne tienne ! Les visiteurs sont ravis. « C'était super ! On n'a pas vu le temps passer. On en sait aussi plus sur les vins de Chinon désormais », déclare en souriant Martine. « J'ai trouvé ça génial, on s'est tout de suite pris au jeu », lance sa fille Valentine. Après le débriefing du jeu avec Michèle, Bertrand prend le relais. Le vigneron présente son domaine de 22 ha à ses visiteurs. Il leur parle de la certification HVE qu'il a obtenue en 2015. « C'est une autre démarche que le bio, un label global qui certifie les pratiques environnementales que nous avons mises en place depuis plus de dix ans : réduction des phytos, enherbement, développement de la biodiversité

avec des haies, des murets de pierres sèches, des prairies », explique-t-il. Il les conduit dans son chai semi-enterré, recouvert de vignes, où trônent ses 22 cuves en Inox monumentales. Il décrit ses chinons rouges et son rosé. « Vous faites du rosé ? C'est plutôt commercial, non ? On en trouve partout du rosé », l'interpelle Patrice, avec malice. « Le rosé a toujours été présent dans l'AOC Chinon, où nous faisons aussi du blanc », répond Bertrand. En sortant du chai, Patrice observe les cuves alignées. « Vous

n'assemblez pas du tout les vins ? », demande-t-il au vigneron. « Nous élaborons des cuvées parcellaires. Nous sommes à l'opposé de ce qui peut se faire à Bordeaux, avec des vins au goût constant issus d'assemblages. Nous avons notre style, mais le millésime et les terroirs s'expriment pleinement », répond Bertrand.

**Place à présent à la dégustation.** Toute la famille s'installe à une table garnie de fromages de chèvre, de rillons et de rillettes. Bertrand sert tout d'abord son rosé.

« Il n'est pas mauvais, mais je préfère quelque chose de plus charpenté », lâche Martine. En guise de réponse, le vigneron suggère des accords : « Je vous le conseille tout particulièrement avec du saumon ou un plat sucré-salé. » Il passe ensuite à son chinon rouge « Cuvée classique » : « Un vin aux tanins fondus, passe-partout, qui se marie avec beaucoup de mets. » Martine n'est pas plus séduite : « Il est léger et trop vert à mon goût », déclare-t-elle. Justine, sa belle-fille, est en revanche charmée : « J'aime bien, c'est

fruité, ça passe bien. Et pourtant je n'apprécie pas les vins rouges. » « Nous dégustons tous de façon différente et nous avons tous des goûts différents, c'est normal », commente Bertrand. Il sert à présent sa cuvée « Le V » de 2014 : « V comme Vincent, mon fils, qui a pris part à la vinification. Ce vin est issu de vignes situées sur des coteaux calcaires. Il possède davantage de structure et de matière. » « Sa couleur est différente de l'autre rouge », remarque Martine. Justine, elle, fait la moue en reposant son verre : « J'ai du mal. Ce vin est moins sucré que les deux précédents. » « Reprenez des rillettes et regoûtez-le, lui suggère Bertrand. Pour accompagner ce vin, il faut des plats costauds. »

Les convives dégustent ensuite un autre chinon 2014, la « Haute Olive », « un coteau plein sud et un vin aux tanins soyeux », souligne le vigneron. « Il reste longtemps en bouche », note Martine. « Vous voyez combien ces vins sont différents. Ils provien-



**MICHÈLE**, l'épouse de Bertrand, surveille les participants au jeu depuis un écran vidéo installé de l'autre côté du local. Pendant une heure, elle les observe et leur donne un coup de pouce lorsqu'ils calent. © I. PROUST



**BERTRAND COULY** présente le domaine au groupe et leur fait visiter le chai avec ses cuves monumentales en Inox. © I. PROUST

