

# Segré renoue avec son passé viticole dans la bonne humeur

250 pieds de vignes ont été inaugurés hier soir sur la falaise dans le centre-ville.



Segré, hier soir. Les membres de la confrérie ont initié Gilles Grimaud, Sylvia Agnolin et Mario Garcia Siani, invités dans le cadre des Folklores.

Grégoire SOURICE

gregoire.sourice@courrier-ouest.com

Un territoire qui plante pari sur l'avenir » a conclu hier le vice-grand maître de la confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, à l'occasion du discours d'intronisation du maire de Segré. En décidant de planter 250 pieds de vignes sur la falaise qui borde l'Oudon, en plein centre-ville, le conseil municipal a décidé de « réaffirmer la dimension patrimoniale des vignes » selon le vice-grand maître. Au début du siècle dernier, « 350 hectolitres de vin étaient produits sur la commune de Segré », selon Gilles

Grimaud. Plusieurs hivers rigoureux auront toutefois sonné le glas de la vigne dans l'Anjou bleu. Les Folklores célébrant les danses traditionnelles, la mairie a souhaité participer aux festivités, en inaugurant son cépage cabernet franc devant une centaine de Segréens, Italiens, Paraguayens et autres danseurs du monde entier.

« Verre en haut,  
verre en bas »

Véritables ambassadeurs du vin d'Anjou, douze membres de la Confrérie ont apporté tout leur savoir-faire lors

de la plantation des vignes. Doués du sens de la fête, les frères des Fins Gousiers d'Anjou savent préparer de joyeuses cérémonies. A la question du Grand Inquisiteur : « Quel est votre vin préféré ? », Gilles Grimaud s'est empressé de répondre « l'anjou », avant d'être officiellement intronisé chevalier des Fins Gousiers. Mario Garcia Siani du Paraguay, Sylvia Agnolin d'Italie, ainsi que Mireille Tisserand et André Lefort, conseillers municipaux de Segré, ont également reçu les emblèmes des hérauts du vin d'Anjou.

Ponctuée de chants, de musiques et de rimes, la cérémonie s'est achevée

par la signature d'une charte, qui précise le rôle de la mairie et de la confrérie dans la culture des vignes segréennes. Les Fins Gousiers d'Anjou récolteront et vinifieront les raisins tandis que la commune se chargera de l'entretien. Le vin produit ne sera pas commercialisé mais bu, « avec modération » précise Gilles Grimaud, lors des vins d'honneur, ou bien offert aux visiteurs.

Rendez-vous est donné à l'automne 2015 pour les premières vendanges!