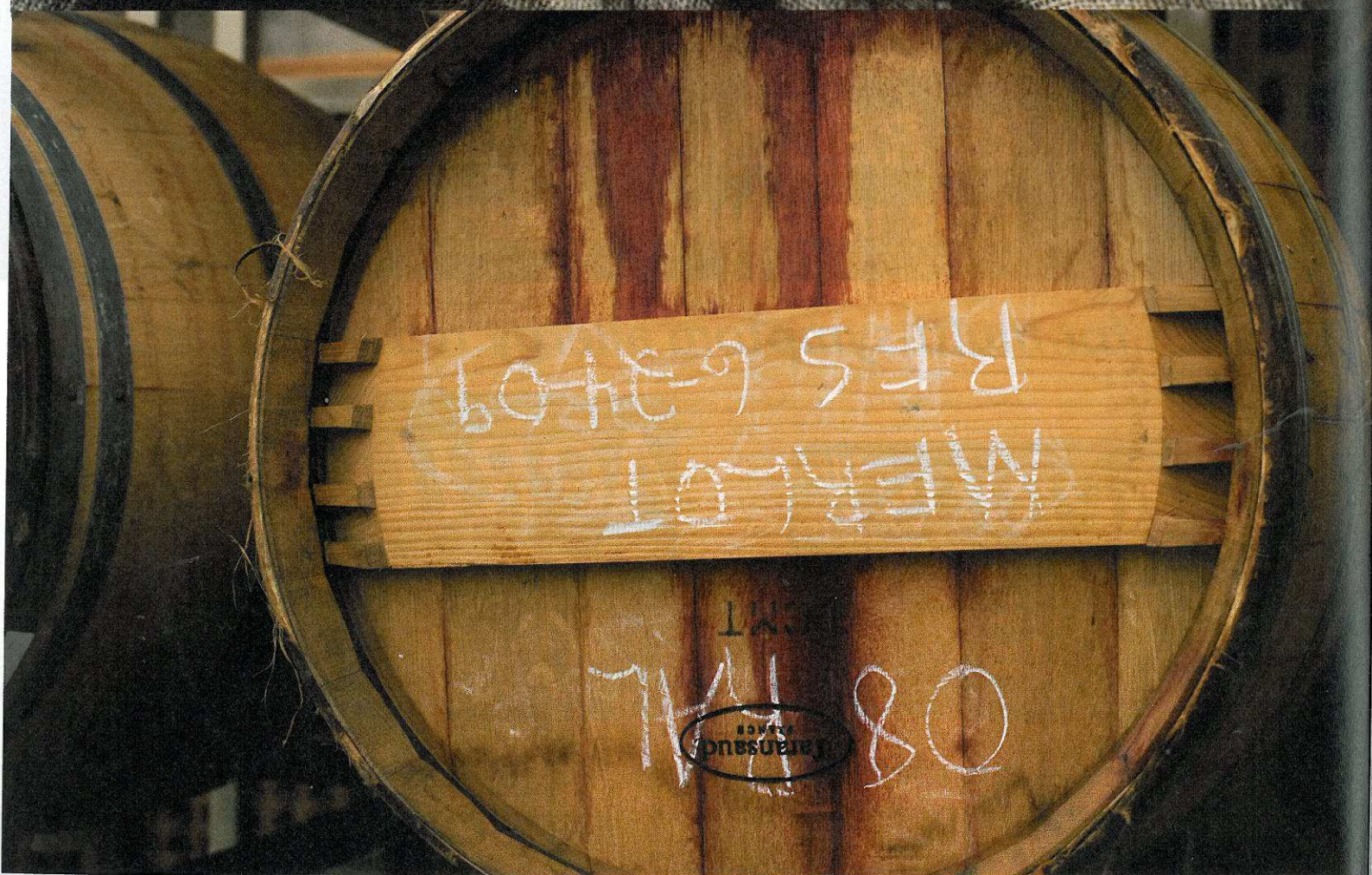






PIPE DREAMS FAIRE UN TABAC

Tobacco farmers in North Carolina are turning over a new leaf, transforming their Marlboro country into merlot country.

En Caroline-du-Nord, des tabaculteurs ont vu leur gagne-pain partir en fumée. Leur solution ? Devenir vignerons.

BY / PAR *Andrea Cooper* PHOTOS BY / DE *Anna Bauer*

I'm driving with 67-year-old Frank Hobson through numbered rows of Zinfandel whose seeds aren't dark enough yet to indicate full ripeness. ("Another three weeks," says Frank.) We pass ridgelines dense with red-brown pinot gris and roll slowly past fields of marsanne, syrah and cabernet sauvignon. "Mmm, that's good," he says, stopping to savour a couple of chardonnay grapes and spitting out the seeds. "Won't be long now." It's easy to forget he hasn't always run a vineyard, until we pull up to a drying rack. "Put your face in there," he directs, motioning to a stack of golden-leaf bundles. I breathe in the rich aroma of molasses. It's Hobson's remaining crop of burley and flue-cured tobacco – which is down to 25 acres' worth from the 200 he cultivated in the mid-1990s.

→→

Frank Hobson, 67 ans, me pilote entre des rangs numérotés de zinfandel dont les grains, trop pâles, ne sont pas encore à maturité. (« Dans trois semaines », dit-il.) Nous laissons derrière nous des billons chargés de ceps de pinot gris aux fruits bourgogne et longeons des parcelles de syrah, de marsanne et de cabernet sauvignon. « Parfaits », lance-t-il en recrachant les pépins d'une poignée de grains de chardonnay cueillis lors d'une halte. « Presque prêts. » On oublie qu'il n'est pas un vigneron de souche, jusqu'à ce qu'on s'arrête près d'un séchoir. « Sens-moi ça », ordonne-t-il en indiquant des balles de feuilles dorées. Je hume le riche arôme de mélasse du peu de tabac séché à l'air chaud et de burley qu'il récolte encore; des 80 ha qu'il avait au milieu des années 1990, il n'en reste que 10. →



→→ For most of his life, Hobson has been a tobacco farmer, as passionate about the nicotiana leaf as he is about his new vice: grapevines. He began smoking when he was six and still smokes, but it hasn't hurt his palate, which his wife, Lenna, says is better than hers. They are among the farm families here who survived the slow death of tobacco – with big companies now sourcing cheaper ingredients overseas – thanks to the rebirth of wine. The Hobsons' RagApple Lassie Vineyards in Boonville, North Carolina, named for a pet calf who tagged along on Frank's trips to the swimming creek when he was a boy, is one of 31 wineries in the Yadkin Valley appellation, stretching from the Piedmont to the base of the Blue Ridge Mountains. Already, RagApple was named a finalist for best new winery in the U.S. by the Wine Appreciation Guild.

Yadkin Valley soil – a deep sandy loam – is apparently as good for grapes as for tobacco. No surprise, considering that pre-Prohibition, North Carolina produced more wine than any other state. Neil Shore of Sanders Ridge vineyard and winery, a sixth-generation Yadkin Valley dweller and tobacco farmer for 40 years, points out that alcohol once spawned a thriving economy in these parts. His relatives shipped whiskey in barrels all over the country in the 1800s. "There were four stills in our family," he says, "and one belonged to my great-great-grandfather," whose homestead is across from Shore's property.

From the porch overlooking the pond and fields at Sanders Ridge, I hear a chirp that turns out to be a computerized distress call. "It sounds like a bird saying, 'He's got me! He's got me!'" Shore mimics, pleased to scare away would-be moochers of his nine varietals. While tobacco and grapes require similar skills to cultivate – both are labour-intensive and demand plants of uniform size – vineyards have one problem tobacco didn't: wild turkeys, birds, raccoons and bears. "We have all kind of critters here. Everything loves to eat the grape," Shore says.

The restaurant and winery are a honeymoon project for Neil, who's 60 but looks younger, and wife, Cindy, whose petite frame, long hair and glasses give her an Earth-mother vibe. She tends the farm's organic vegetables, herbs and flowers, and plans nature walks for visitors on the property's trails. While the Shores are helping customers, I watch the flash of bass, sunfish and crappie in the pond and the boy who's trying to catch them. When I step into the mountain lodge built of southern white pine timbers, I can't decide where to go →→

→ Hobson a passé le plus clair de sa vie à cultiver le tabac, aussi mordu de la feuille de *Nicotiana* que de la vigne, son nouveau dada. Il a grillé sa première cigarette à six ans et fume encore, ce qui ne l'empêche pas d'avoir un palais fin (plus fin que celui de son épouse, Lenna, m'avoue celle-ci). Les Hobson font partie des fermiers de la région qui ont survécu au lent déclin de l'industrie du tabac (qui s'approvisionne aujourd'hui outre-mer à meilleur prix) grâce à la renaissance de la viticulture. RagApple Lassie Vineyards, leur domaine de Boonville, en Caroline-du-Nord, est nommé en l'honneur d'un veau qui suivait le jeune Frank quand celui-ci allait jouer dans le ruisseau. Déjà sélectionné par la Wine Appreciation Guild comme finaliste au prix du meilleur nouveau vignoble américain, il est l'un des 31 vignobles de l'appellation Yadkin Valley, dont l'aire couvre le Piedmont jusqu'au pied des Blue Ridge Mountains.

À l'instar du tabac, la vigne se plaît dans le profond loam sableux de la vallée de la Yadkin. Rien d'étonnant, quand on sait que la Caroline-du-Nord produisait avant la prohibition plus de vin que tout autre État. Au domaine Sanders Ridge, Neil Shore, dont la famille est implantée dans la vallée depuis six générations et qui a cultivé le tabac pendant 40 ans, souligne que le commerce local de l'alcool était jadis florissant. Au XIX^e siècle, ses ancêtres livraient des barriques de whisky aux quatre coins du pays. « Dans la famille, on avait quatre alambics, raconte-t-il, dont un chez mon arrière-arrière-grand-père », qui habitait juste en face du domaine.

Sur la galerie du bâtiment principal de Sanders Ridge, qui domine l'étang et les champs, j'entends un pépiement qui s'avère être un cri de détresse informatisé. « On dirait un oiseau qui piaille: "Je suis pris! Je suis pris!" », imite Shore d'une voix haut perchée, ravi d'effaroucher tout pillard tenté par ses neuf cépages. Si la culture de la vigne ressemble à celle du tabac sur certains points (main-d'œuvre coûteuse, plants de taille uniforme), elle s'en distingue par quelques pépins sur pattes: dindons sauvages et autres oiseaux, ratons laveurs, ours. « Il y a toutes sortes de bestioles par ici et elles raffolent toutes du raisin », explique Shore.

Le resto et la cave étaient un projet de jeunes mariés pour Neil, qui ne fait pas ses 60 ans, et Cindy, l'image même de la grano avec son physique délicat, ses longs cheveux et ses lunettes. C'est elle qui se charge des fleurs, fines herbes et légumes bios de la ferme et des randonnées sur les sentiers de la propriété. Pendant que les Shore servent des clients, j'observe un garçon en train de taquiner les achigans, crapets-soleils et marigans de l'étang. Dans ce chalet de montagne en pin blanc, j'ai l'embarras du choix: le bar de →



Opening page, from top to bottom
The tobacco crop from Frank Hobson's farm; barrels of wine in the cellar at RagApple Lassie Vineyards.

Previous page
A young Hobson with his prize-winning Holstein, the original RagApple Lassie.

This page
At RagApple Lassie Vineyards, the petit verdot varietal grows right behind the farm's tobacco plants.

Page d'ouverture, de haut en bas
Tabac séché de la ferme de Frank Hobson; barriques de vin dans le cellier du vignoble RagApple Lassie.

Page précédente
Le jeune Hobson et son holstein primée, l'originale RagApple Lassie.

Ci-dessus
Au vignoble RagApple Lassie, le cépage Petit Verdot pousse juste derrière les plants de tabac de la ferme.



Yadkin valley soil is as good for grapes as for tobacco. No surprise, considering North Carolina once produced more wine than any other state.

À l'instar du tabac, la vigne se plaît dans le sol de la vallée de Yadkin. Pas étonnant que la Caroline-du-Nord ait déjà produit plus de vin que tout autre état.

→→ first. Choices include the gleaming stone fireplace and tasting bar, with Shore's great-grandfather Sanders presiding in the photo above; the restaurant with fried green tomatoes, pulled pork and other enticements; and couches to sprawl upon after enjoying the first two spots. It's too rainy today to soar through the air on the zipline outside, with platforms as high as 23 metres (note to self: do that before, not after, a wine tasting). As Shore, who'd like to add accommodations someday, puts it, "I've got all I want to say grace over right now."

In nearby Hamptonville, perched at the tasting bar at Laurel Gray Vineyards, I eye the tongue-and-groove pine of the loft ceiling in what was once a milking parlour and think of the surprise that awaited farmers Kim and Benny Myers when they began renovations. As they ripped out the lowered ceiling, old Schlitz Malt Liquor cans rained down on their heads. The past owners had been teetotalers, but the farmer did his books in the milking parlour attic.

Kim Myers sets out the first taste of the morning, a dry-as-drought pinot gris. But since it's only 10:41 a.m., I'm glad we quickly move onto a fruity viognier and am grateful for the squares of rustic Amish bread baked nearby. Myers suggests pairings like a trusted friend: Try the buttery chardonnay with crab; Sultry, a spicy, peppery vintage, with North Carolina barbecue; Scarlet Mountain, a blend of cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc and chardonnay, with chicken and tomatoes. The noise level in the room rises as some of us sneak a few more tiny spoonfuls of "dessert," Laurel Gray's chocolate sauce with cabernet and caramel sauce with chardonnay.

Myers' husband, Benny, earned his first \$5,000 from two acres of tobacco when he was only 12, and she worked tobacco fields as a teenager. But their grown children are the first of the Myers family in 150 years who didn't want a livelihood from tobacco. So Kim and Benny planted grapevines at Laurel Gray, named for their son and daughter, in 2001. By 2009, they had won the Winegrower of Excellence award from the North Carolina Winegrowers Association. Their hope? That a new family tradition will take root. ←

Write to us: letters@enroutemag.net

→ dégustation et sa cheminée de pierre où crépite un feu (sous une photo de l'arrière-grand-père Sanders de Shore); le resto offrant beignets de tomate verte, effiloché de porc et autres délices; les canapés où s'avachir (pour digérer le tout). La journée est trop pluvieuse pour profiter de la tyrolienne, où certaines plateformes sont à 23 m du sol (à essayer avant une dégustation, pas après). Comme le dit Shore, qui aimerait compléter le tout d'un gîte: « Je suis on ne peut plus reconnaissant de ce que j'ai déjà. »

Tout près de Hamptonville, au bar de dégustation de Laurel Gray Vineyards, j'examine le pin bouveté des combles en songeant à la surprise qui attendait les proprios Kim et Benny Myers au moment de rénover cette ancienne salle de traite: une pluie de canettes de Schlitz Malt Liquor s'est abattue sur eux quand ils ont arraché le faux plafond. Les anciens proprios vivaient dans l'abstinence, mais monsieur se retirait au grenier pour faire sa comptabilité.

Kim Myers ouvre la dégustation avec un pinot gris aussi sec qu'un coup de fouet. Il n'est que 10 h 41 et le viognier fruité qui suit rapidement est bienvenu, ainsi que les quignons de pain au levain boulangé au village. M^{me} Myers y va de précieux conseils d'accords mets-vins: son chardonnay gras sur du crabe; le Sultry, aux notes épicées et poivrées, sur des grillades; le Scarlet Mountain, assemblage de merlot, de cabernet sauvignon, de cabernet franc et de chardonnay, sur du poulet aux tomates. Et comme pousse-café? « Pour faire glisser le tout, dites Encore! » ironise-t-elle en servant ledit vin doux au nez de framboise noire. Le niveau sonore atteint son apogée tandis que certains se resservent discrètement quelques cuillerées de « dessert », les sauces maison chocolat-cabernet et caramel-chardonnay.

Benny Myers a empoché ses premiers 5000 \$ en récoltant 8000 m² de tabac à 12 ans, et sa femme a également travaillé aux champs de tabac à l'adolescence. Mais leurs enfants, aujourd'hui adultes, ont été les premiers Myers en 150 ans à tourner le dos au tabac. Kim et Benny ont donc planté leur vignoble en 2001, qu'ils ont baptisé du nom de leurs deux rejetons. Depuis, ils ont reçu le prix du viticulteur d'excellence de la North Carolina Winegrowers Association. Leur vœu le plus cher? Voir s'enraciner une nouvelle tradition familiale. ←

Vos commentaires: courrier@enroutemag.net



From left to right
The original farm where the Shores once grew tobacco and still live; Cindy and Neil Shore of Sanders Ridge vineyard and winery.

De gauche à droite
La ferme d'origine, à l'époque où les Shore cultivaient le tabac; Cindy et Neil Shore des domaines et vignoble Sanders Ridge.