



Lionel Osmin et Olivier Bourdet-Pees, ambassadeurs du vignoble du Sud-Ouest.
MARKEL REDONDO
POUR « LE MONDE »

LE SUD-OUEST CONQUÉRANT

Le Sud-Ouest est magnifique, mais la région viticole, coincée entre Bordeaux et le Languedoc, est souvent oubliée des consommateurs. Du reste, presque personne ne le nomme ainsi tant il est difficile de cerner le vignoble comme un tout cohérent et uni. On achète volontiers un cahors, un madiran, un monbazillac, bien plus qu'un « sud-ouest ». Mais qui, en dehors des initiés recrutés localement, songerait à demander à son caviste un saussignac ou un saint-sardos ? Il arrive même qu'une marque supplante la géographie. Prenez le succès du Tariquet : 1200 hectares de vignobles en Gascogne, 130 salariés, des vins blancs parmi les plus populaires de l'été. A tel point que les clients

pensent souvent qu'il s'agit d'une appellation et non d'un domaine. Le Sud-Ouest n'est pas à redécouvrir, il est d'abord à découvrir. Il le mérite, tant ses atouts annoncent de grands vins pour demain. Ses centaines de cépages inconnus charment les amateurs qui ont soif de découvertes. Ils favorisent un marché de niche, et donc la valorisation. Son relief varié et ses nuances infinies produisent des vins structurés, mais rafraîchissants.

Et puis le Sud-Ouest est un territoire propice aux belles aventures humaines, entre modernité paysanne et rugosité accueillante. Celles de Lionel Osmin, qui commercialise des bouteilles de toutes les appellations, et d'Olivier Bourdet-Pees, directeur de la cave coopérative de Plaimont, dans le Gers, qui cherche à alléger

les vins sans leur faire perdre leur âme – tous deux sont réunis sur notre photo. Vous découvrirez dans ces pages un vigneron qui fait sortir de l'anonymat les côtes-du-marmandais, deux sœurs qui renouvellent le madiran, un jeune qui fait bouger les lignes de l'appellation jurançon, un Suisse tombé amoureux de Bergerac. Vous verrez comment cahors se réinvente pour s'offrir un avenir prometteur.

Le plus passionnant est peut-être dans les vins eux-mêmes : quelle surprise, au cours d'une dégustation à l'aveugle de 230 échantillons, de constater un tel niveau de qualité à des prix si attractifs ! Le Sud-Ouest est l'un des derniers vignobles de France à ne pas avoir effectué sa mue vers le marketing léché. Profitez-en ! ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

NOTRE SÉLECTION DE VINS DU SUD-OUEST

PAGES 8-9

ENTRETIEN AVEC ISABELLE AUTISSIER

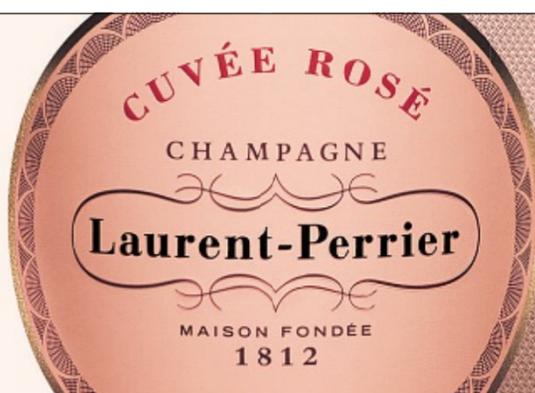
La navigatrice et romancière évoque ses goûts et ses rituels maritimes en matière de vin

PAGE 11

CHOISIE
PAR LES MEILLEURS*

@laurentperrierrose www.cuveerose.com

*Dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie et de la restauration.



Photographie : Iris Veighe

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le Sud-Ouest, un vin qui fait dans le neuf

La région viticole est difficile à cerner, entre appellations, cépages et goûts multiples. Un point commun fait sa force : la quête de vins moins lourds, bio et contemporains

Le Sud-Ouest ? C'est d'abord une facilité de langage pour désigner une géographie. Des paysages magnifiques aussi, une gastronomie. Mais est-ce une région viticole ? La réponse est complexe. Les appellations y sont multiples, les cépages nombreux, les goûts variés, les histoires différentes. Les vins sont également de plus en plus contemporains, plus bio, plus frais. Bref, la région bouge ! Pour se repérer dans ce kaléidoscope viticole, nous répondons à dix questions.

1 QUELLE EST L'IDENTITÉ DE CE VIGNOBLE ?

Le Sud-Ouest est une région viticole difficile à cerner dans sa géographie : contrairement à d'autres, il n'est ni un département, ni fédéré autour d'un fleuve, ni une région au nom historique. C'est un label un peu fourre-tout, qui désigne des vignobles aussi éloignés les uns des autres que le Gaillaicois, près d'Albi, le Jurançonnais, près de Pau, ou le Bergeracois, en Dordogne. Cinq cents kilomètres séparent l'Aveyron du Pays basque, mais c'est toujours le même vignoble.

Cette géographie a en fait été construite en opposition essentiellement au Bordelais. Le vignoble du Sud-Ouest est celui qui, depuis des siècles, côtoie son prestigieux voisin sans en être. Du XII^e au XVII^e siècle, les négociants bordelais tenaient les viticulteurs du « Haut-Pays » sous le boisseau et utilisaient leurs vins pour renforcer la quantité des leurs. Ensuite, ils leur interdisaient de quitter le port de Bordeaux avant Noël, c'est-à-dire avant que les vins de Bordeaux n'aient d'abord été vendus. De même, on imposait aux vigneronnes de Cahors de transporter leur vin dans des fûts plus petits que ceux de Bordeaux.

Finalement, le Sud-Ouest a fait d'une faiblesse un atout. Plutôt que de s'être fragmenté par ses différences (il couvre tout de même treize départements : Ariège, Aveyron, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques,

Hautes-Pyrénées, Tarn et Tarn-et-Garonne), plutôt que d'avoir mis en exergue ses rivalités internes, il affiche des appellations distinctes mais qui ont eu l'intelligence de se présenter sous une même bannière. « Cette diversité est une chance », affirme le négociant Lionel Osmin, qui a réuni sous une marque unique, Lionel Osmin & Cie, toutes les appellations du vignoble. « Notre ADN est de respecter les cépages de chaque lieu de notre région. C'est la condition de notre pérennité. »

2 EXISTE-T-IL UN GOÛT COMMUN ?

Il existe peu de similitudes entre les vins de la région : chacun a sa personnalité et des cépages qui lui sont propres. Si le vignoble a une chose à revendiquer, c'est de ne pas proposer un goût homogène. Il possède une telle variété de sols, de climats et de cépages que les arômes et les saveurs qui en émergent sont uniques. Certes, nous sommes dans le Sud, le rouge est souvent sombre, avec des reflets violets dans sa jeunesse, tannique, doté d'un degré d'alcool qui peut grimper haut. Mais il existe aussi des vins rubis, plus légers en couleur comme en structure, faciles à boire en toute occasion. Et des cépages qui, dotés d'une bonne acidité, garantissent fraîcheur et élégance.

Pour ajouter à la diversité, la zone est au carrefour de trois climats : océanique, méditerranéen et montagnard. Chacun joue sa partition sur les vignes. D'un côté l'altitude pyrénéenne apporte de la fraîcheur aux vins, de l'autre l'estuaire bordelais souffle sur Bergerac, dont les vins se rapprochent de ses cousins de Gironde.

En blanc, la région produit des vins gras et très aromatiques dans les côtes-de-gascogne, ou vifs et minéraux à Jurançon. Dans cette même appellation, il n'est pas rare de trouver des vignes âgées de plus de cent ans qui produisent aussi des vins moelleux d'une intensité rare. Le Sud-Ouest sait décliner toutes les couleurs et tous les styles, des vins légers comme des vins de garde, des vins très secs comme des vendanges tardives sucrées. Et même des bulles, comme à Gaillac.



3 COMMENT S'Y RETROUVER DANS LES APPELLATIONS ?

Se repérer dans le vignoble du Sud-Ouest est d'autant plus compliqué qu'il n'existe pas de hiérarchie pour le structurer. Pas de premiers ni de grands crus, pas d'appellations qui représentent ce que la région produit de plus spectaculaire. Mais une galaxie d'appellations d'origines contrôlées (AOC/AOP) et d'indications géographiques protégées (IGP) disséminées sur le territoire. En tout, il y en a quarante-deux – 29 AOC et 13 IGP. Certaines sont de grande taille et connues, comme bergerac (6 000 hectares) ou l'IGP côtes-de-gascogne (le double). D'autres sont minuscules comme l'AOC estaing (9 hectares) ou l'IGP lavilledieu (6 seulement). Voire anecdotiques, comme l'AOC haut-montravel et ses 3 hectares.

Parmi ces appellations, certaines ne produisent que du rouge, comme cahors, madiran ou pécharmant ; que du blanc doux, comme monbazillac, saussignac ou rosette ; ou encore tous les types, comme gaillac.

Le président de l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO), Paul Fabre, relie ces dispari-

tés aux activités humaines : « Certaines AOC étaient très importantes, comme dans l'Aveyron, où il y avait beaucoup de vin parce qu'il avait des mines, et donc une demande locale importante. A Figeac, on a abandonné le vin ; en Ariège, un vignoble s'est recréé il y a trente ans. Des vignes ont reflué et d'autres se sont créées par la volonté de l'homme. »

Pour s'y retrouver, Paul Fabre préfère encore raisonner par bassins : l'Aveyronnais à l'est, le bassin tarnais (Gaillac), le Lotois (Cahors), le large bassin garonnais qui suit le fleuve et s'étend de Fronton, près de Toulouse, à Marmande, à l'extrême est du Lot-et-Garonne ; la Dordogne (Bergerac), les Gascons (Madiran) et enfin le Piémont pyrénéen (Jurançon et Irouleguy). « Le premier défi, reconnaît toutefois Paul Fabre, c'est d'expliquer, de faire connaître. On forme beaucoup les sommeliers et les cavistes, en France et à l'étranger. »

4 POURQUOI LES CÉPAGES SONT-ILS SI IMPORTANTS ?

Le vignoble abrite la réserve de cépages la plus précieuse au monde. On y trouve en tout 300 variétés, dont 130 sont autochtones. Une soixantaine est cultivée pour produire du vin, et les plus rares sont hébergées en conservatoire, à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV). Selon son directeur régional, Eric Serrano, la raison de cette richesse réside dans l'emplacement de la région, à la croisée des chemins, depuis l'époque romaine jusqu'aux nombreux pèlerinages vers Saint-Jacques-de-Compostelle qui empruntent ses routes : « Le développement des abbayes a favorisé celui de la viticulture par les moines, qui ont multiplié les variétés. D'où une grande diversité génétique. Elle est aussi en lien avec les nombreux microclimats et paysages qui façonnent la région. »

La particularité du Sud-Ouest est donc de posséder d'anciens cépages que l'on ne trouve nulle part ailleurs : petit et gros manseng, moussaguès, négret de banhars, abourriou, fer servadou, duras, courbu, arrufiac, loin de l'œil, saint-côme, raffiat de moncade... Certains vignobles en ont même fait leur emblème, comme le tannat à Madiran ou la négrette à Fronton. Quelques cépages renaissent et gagnent une nouvelle popularité, comme le prunelard, à Gaillac. Les découvertes ne sont pas terminées. Après un appel à la population, l'IFV a encore retrouvé, dans des jardins ou des prairies à l'abandon, sept cépages inconnus dans le monde, qui n'ont pas ou plus de nom.

Face aux cépages multiséculaires, de nouvelles variétés se créent. Résistantes aux mala-

Quand viticulture et journalisme dialoguent

Au Festival international de journalisme, parrainé par le Groupe Le Monde, les vins du Sud-Ouest sont comme chez eux. La 4^e édition de cet événement, destiné à faire se rencontrer passionnés d'actualité et professionnels de l'information, ne dérogera pas à la règle. Organisée du 12 au 14 juillet dans le village de Couthures-sur-Garonne (Lot-et-Garonne), elle proposera aux festivaliers de participer à des ateliers sur les accords mets et vins du Sud-Ouest, animés par Ophélie Neiman, journaliste au Monde.

Ces ateliers auront lieu dans une maison du village, et la partie gastronomique sera assurée par Chemins de tables, une jeune entreprise bordelaise qui propose des services de traiteur ou de chef à domicile. Les vins seront en terrain connu car Couthures se situe en plein cœur de l'appellation côtes-du-marmandais et à proximité de celle des côtes-de-duras. Ces deux appellations sont d'ailleurs représentées parmi les

partenaires du festival, avec l'Interprofession des vins du Sud-Ouest et le domaine de Dame Bertrande, situé à Saint-Astier (Dordogne), un fidèle soutien du festival depuis le début.

Dame Bertrande est une affaire de famille, à savoir celle des Tingaud. Il y a Brice et son épouse, Sophie, qui pilotent au quotidien une propriété où ils habitent. Il y a aussi Alain Tingaud, le père de Brice, qui acquiert ce domaine de côtes-de-duras en 1995, un an après avoir trouvé une maison juste à côté. « J'ai acheté ce vignoble en hommage à mon père, dit Alain Tingaud. Il était plâtrier, un peu entrepreneur aussi. Il avait une de ses caves dans sa maison des Sables-d'Olonne... On tombait à la fois sur des piquettes et sur des bouteilles extraordinaires. »

Hausse de la qualité

Alain Tingaud, 64 ans, est un entrepreneur qui a investi récemment dans une quinzaine de start-up, mais qui est aussi bien connu dans le rugby, puisqu'il est président honoraire

du club d'Agen et vice-président de la Ligue nationale. « Ça fait trente ans que je tourne autour du rugby, du vin et du monde de l'entreprise », dit-il.

C'est surtout depuis 2009 que la famille Tingaud travaille fort pour améliorer ce vignoble de côtes-de-duras, une des plus petites appellations de France, mais une des plus anciennes à avoir obtenu l'AOC. « On a replanté des cépages, du chenin et du malbec, pour transformer ce vin de qualité, mais sans grand plaisir, en un très bon vin. Du reste il n'a plus rien à voir, même s'il s'inscrit dans un respect total du terroir. » Le vignoble est tombé de 23 à 16 hectares, les rendements sont plus faibles, la culture est parcelle. Mais la qualité a bien grimpé, les vins sont bio, dans les trois couleurs, proposés à des prix très abordables, que l'on peut trouver chez les cavistes, dans les restaurants ou à la propriété. La spécificité de Dame Bertrande est également d'avoir développé l'œnotourisme. Avec un gîte. Mais aussi la venue d'artistes, de spectacles et du

théâtre, dans un ancien séchoir à tabac. « C'est important de faire de la culture dans un coin désert », affirme Alain Tingaud. Bref, un esprit qui colle à celui du festival de Couthures.

Autre partenaire de l'événement, dont l'activité dans le vin est tout sauf négligeable : Cdiscount, numéro un de la vente de vin en ligne avec plus de 5 000 références, dont le siège est situé à Bordeaux.

En 2018, l'une des sept thématiques qui charpentent le festival était consacrée aux « Vins du futur, futur du vin ». Un sujet de débat ambitieux autour duquel vigneronnes, œnologues, chercheurs et journalistes convergent vers les bords de la Garonne. On y a parlé de viticulture durable, de nouveaux cépages, et même du chauvinisme viticole. Avant de prolonger les débats autour d'un verre. En juillet prochain, l'esprit sera le même. ■

MICHEL GUERRIN ET GILLES VAN KOTE

Billetterie et informations : Festivalinternationaldejournalisme.com



Le vignoble de Madiran et son cépage emblématique, le tannat, le 14 juin.
MARKEL REDONDO POUR « LE MONDE »



Lionel Osmin, négociant et fondateur de la Compagnie des domaines, et Olivier Bourdet-Pees, directeur de la cave coopérative de Plaimont, au monastère de Saint-Mont, le 14 juin.

MARKEL REDONDO
POUR « LE MONDE »

dies actuelles, elles présentent une possibilité d'éviter tout traitement de la vigne. « Ces cépages ne sont pas antinomiques des anciens, nous menons les travaux en parallèle, constate le directeur de l'IFV. On fait de l'hybridation, comme les moines autrefois, pour obtenir de bonnes qualités de dégustation. C'est la même technique qu'au XIV^e siècle. » Dernière découverte de taille : Irouleguy serait le berceau du cabernet franc, père du cabernet sauvignon et du merlot. Des cépages qui ont depuis envahi le monde entier.

EST-CE QUE LE VIN SE VEND BIEN ?

Le Sud-Ouest affiche 42000 hectares et 3,3 millions d'hectolitres en 2018, ce qui place ce vignoble derrière le Languedoc, le Bordelais, le Rhône et la Loire en termes de surface de vignes et de volumes de vin. Et, comme il n'a pas le prestige de la Bourgogne, autant dire qu'il ne se fait pas particulièrement remarquer chez les cavistes comme en supermarché.

Il y représente seulement 10 % des bouteilles. Mais c'est peut-être aussi sa force. « En ce moment, toutes les régions souffrent dans la grande distribution, sauf nous », se réjouit Paul Fabre. En effet, dans le secteur des super et hypermarchés, soit un quart des ventes de la production régionale, il s'accroche. Les vins rouges français AOP ont perdu en moyenne 8,8 % de leurs volumes l'an dernier, contre 1,4 % seulement pour le Sud-Ouest. En valeur, la moyenne nationale perd 4,8 %, mais seulement 0,2 % pour la région. Mieux, les vins blancs augmentent en volume et en valeur, tout comme les rosés, qui gagnent plus de 10 % sur les deux critères. Enfin, alors que les exportations globales de vins français reculent en 2018 (-4,4 %), le Sud-Ouest se porte bien (+0,9 %).

Pour Paul Fabre, ce résultat positif est le fruit d'un long travail d'information : « C'est un point majeur. Nous organisons 600 journées par an d'animation dans les magasins. On se fait connaître, et apprécier. »

Le Sud-Ouest peut également compter sur une réussite époustouflante : les vins du domaine Tariquet (8 millions de bouteilles par an), qui a emporté avec lui tous les blancs de Gascogne. « En ce moment, le côtes-de-gascogne est dans une dynamique de croissance, et d'autres appellations se mettent dans son sillage, remarque Paul Fabre. Il a un profil prisé des consommateurs, là où la compétition internationale est rude. Les plus petits jouent davantage sur les marchés de niche, où la concurrence n'est pas pléthorique. »

6 COMBIEN COÛTE UN VIN DU SUD-OUEST ?

C'est l'un des moins cher du pays. Dans un rapport sur les ventes de vin en 2016, France Agrimer indique que la moyenne française pour les vins AOC est de 6,28 € par litre, alors que le Sud-Ouest plafonne à 5,31 €. La région est même bonne dernière pour les vins AOC rouges, avec un prix moyen de 4,91 € par litre.

Certaines appellations sont mieux cotées, telles que jurançon, qui flirte avec les 10 €/litre, comme en Bourgogne. Monbazillac et madiran s'en tirent bien et passent devant la plupart des appellations de Loire ou du Languedoc. Globalement, l'interprofession des vins du Sud-Ouest note une montée en gamme, mais préfère insister sur l'excellent rapport qualité-prix des vins. De fait, si de rares stars vendent des cuvées à plus de 30 €, la plupart des vins sont au-dessous de 10 €. A l'image de ceux de la Cave de Plaimont, qui affiche son premier prix à 3,80 €, situe son cœur de gamme à 6 € et propose « des produits plus ambitieux à 12 € et deux vins à 50 €... pour lesquels [ils n'ont] plus une bouteille à vendre ! »

7 QUI PRODUIT CES VINS ?

En 2018, la production des vins du Sud-Ouest a représenté 6,8 % de la production nationale. Mais qui produit ces blancs secs et moelleux (qui dominent l'ensemble de la production du Sud-Ouest avec une part de 58 %), ces rouges

« Nous redécouvrons le manseng noir, un cépage qui avait disparu, car il donnait des vins trop faibles en alcool »

OLIVIER BOURDET-PEES
directeur de la cave Plaimont

(29 %) et ces rosés (13 %) ? Contrairement aux autres régions viticoles françaises, ce sont essentiellement des petites structures viticoles. Les deux tiers des producteurs sont d'ailleurs en polyculture. Il n'est pas rare de voir une ferme qui produit du foie gras posséder également quelques hectares de vignes. Ces producteurs vinifient rarement eux-mêmes leur récolte, qu'ils apportent dans des caves coopératives. C'est pourquoi ces dernières commercialisent 55 % des volumes de vins du Sud-

Ouest. On en compte 23 pour toute la région, ce qui prouve leur importance.

Créée en 1979, la Cave de Plaimont, à Saint-Mont, est l'une des locomotives de la région (40 millions de bouteilles). Historiquement, le négoce est toujours resté en retrait dans la région par rapport aux exploitations individuelles et caves coopératives. On ne compte qu'une vingtaine de négociants dans la région, dont l'un des derniers, Lionel Osmin & Cie, créé il y a dix ans, commence à prendre de l'importance. Il est le seul, en tout cas, à proposer des vins de toutes les appellations du Sud-Ouest, ainsi que des vins issus de cépages typiques de la région.

8 POURQUOI VENIR DANS LE VIGNOBLE ?

D'abord parce qu'il est vaste, divers et surtout magnifique. De l'océan Atlantique à l'Aubrac, en passant par les Pyrénées et le Massif central, le Sud-Ouest propose des destinations vallonnées, montagneuses ou boisées, côtoyant la Dordogne, le Tarn, la Garonne ou ses affluents. A pied, à vélo – on peut désormais facilement louer des vélos électriques –, en bateau, à cheval ou plus simplement en voiture, le Sud-Ouest offre plusieurs moyens pour le découvrir. L'histoire ancienne de cette région l'a tellement marquée qu'on peut la visiter pour ses monuments tels des prieurés bénédictins du XI^e siècle à Bergerac, Madiran ou Irouléguay, mais aussi l'abbaye de Conques près de l'appellation Marcillac.

Les touristes, qu'ils soient sensibles aux paysages, gourmets ou amateurs de culture, viennent nombreux, qui se confondent parfois avec les amateurs de vin. De Cahors à Madiran, la région propose énormément d'événements et festivals, notamment pendant la période estivale. L'un des plus réputés est Jazz in Marciac, créé en 1978 : il attire jusqu'à 200 000 personnes dans ce village gersois. L'édition 2019 (25 juillet-15 août) propose un programme prestigieux avec Sting, Gregory Porter ou George Benson.

Si les vigneron et la région ont encore peu développé l'œnotourisme, beaucoup organisent des dîners-dégustations chez eux, comme c'est le cas à Madiran au Château de Viella ou au domaine Alain Brumont. A Cahors, Château de Chambert ou Clos Triguedina accueillent les touristes dans un pavillon de dégustation. La Cave du Marmandais propose pour sa part des escapades dans son vignoble et vient d'ouvrir un *escape game* consacré aux vins. Enfin, les hébergements se multiplient et proposent parfois des lieux originaux, comme cette

Cabane à Papi, à Thénac (24), un lodge en bois en pleine nature.

9 LE VIN DU SUD-OUEST EST-IL MODERNE ?

Non seulement le vignoble répond aux nouvelles attentes des consommateurs, mais il présente des aspects avant-gardistes. Certes, il n'est pas particulièrement bio – il est même légèrement sous la moyenne nationale des 10 %. En revanche, il connaît ces dernières années une des conversions les plus rapides. Selon une étude de l'Agence bio, l'augmentation des conversions est de 21 % entre 2016 et 2017. Au-delà du bio, le vin naturel du Sud-Ouest occupe une belle place, le vignoble étant financièrement accessible aux jeunes et néo-vignerons désireux de rompre avec les traditions.

La variété des cépages offre également un beau terrain de jeu pour amateurs de découvertes. « Beaucoup de jeunes veulent redécouvrir des vieilles variétés de tomate ou des races de porc. C'est pareil avec nos vins, qui sont entourés d'histoires fortes. Cela fait notre vitalité », estime Olivier Bourdet-Pees, directeur de la Cave Plaimont, dans le Gers. Autour des appellations madiran, saint-mont et côtes-de-gascogne, cette coopérative, qui regroupe 800 familles, a su mettre en avant cet atout, mais aussi moderniser le style des vins, l'alléger, en somme, sans leur faire perdre leur âme.

Olivier Bourdet-Pees se passionne désormais pour des vins au faible degré d'alcool, face à des voisins qui titrent à 14 degrés. « Nous avons retrouvé un cépage oublié, le manseng noir. Il avait disparu, car il donnait des vins trop faibles en alcool. Mais ces vins reviennent à la mode », raconte le directeur, qui a lancé l'an dernier une cuvée de manseng, fruitée aux accents de tannat, à seulement 11,4 degrés. Il encourage désormais ses adhérents – primes à l'appui – à alimenter la cave avec des vins équilibrés au-dessous de 10 degrés.

10 AVEC QUOI PEUT-ON LES BOIRE ?

Cassoulet, foie gras, magret de canard, confit d'oie, tomates des Pyrénées ou cabécou : le Sud-Ouest ne manque pas de spécialités. Ni de faire-valoir, car de nombreux chefs portent loin leur région dans l'univers de la gastronomie, avec de riches cartes de vins. On pense à Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains (Landes). Mais, dans leurs restaurants étoilés parisiens, Alain Dutournier, Hélène Darroze ou Alain Ducasse mettent également les vins du Sud-Ouest en valeur.

Avec les blancs secs, pensez aux fromages de la région ou aux volailles grillées. Avec les moelleux du jurançon, des côtes-de-duras ou de gaillac, entre autres, pensez bien sûr au foie gras mais pas seulement. Des fromages à pâte persillée conviennent très bien, comme des desserts aux fraises ou aux abricots, dont l'acidité peut contrebalancer le sucré de votre verre. Avec les rouges du Sud-Ouest, les accords s'évaluent aussi en fonction de leur âge. L'idéal serait de les boire à point (de sept à dix ans de garde au moins), auquel cas ils s'allient avec des mets comme des gibiers à plume, telle la bécasse, ou des desserts au chocolat (si, si!).

Vous pouvez être plus classique, bien sûr, et opter pour le répertoire des spécialités locales. Prenons quelques exemples. Avec un rouge de marcillac, à base de fer servadou, aux saveurs minérales et épicées, l'aligot de l'Aubrac est parfait. Mais vous pouvez servir aussi un pot-au-feu, un couscous ou même... du thon rouge. Avec un rouge de Cahors, l'agneau du Quercy s'impose. Sinon, préparez un gibier aux aïreles, un magret ou une tarte aux fruits. Enfin, si vous avez décidé de servir un pécharmant, riche et puissant, retrouvez le goût d'un lapin à la moutarde, d'un agneau du Périgord ou, plus simplement, une côte de bœuf. A table, les vins du Sud-Ouest vous invitent donc à vous poser. Et à prendre du temps. Du bon temps... ■

LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Quand le cahors se rêve en bourgogne

Portés par la notoriété du malbec et une topographie accidentée, des vignerons produisent des vins plus complexes et moins durs

CAHORS (LOT) - envoyée spéciale

Pour comprendre le vignoble de Cahors, prenons de la hauteur. Depuis le col de Crayssac, les méandres du Lot en contrebas s'étendent à l'infini. Ils sont bordés de vignes. En terrasses près de l'eau, en coteaux dans la pente et, plus haut, en plateau. Ce relief accidenté montre la richesse de l'appellation. Avec ces variations d'altitude, d'inclinaison et de sol, les vins ont des expressions multiples. C'est cette diversité que cahors entend désormais mettre en avant.

Il y avait urgence. Entre 1971, naissance de l'appellation, et le début des années 2000, cahors vit ses « trente glorieuses ». Le vignoble est l'un des plus vastes de la région, mais surtout sa renommée est grande. Presque noir, robuste, il accompagne à merveille le sanglier, le cerf ou le magret de canard. Et puis vient la crise. Le public a fini par se lasser de cette puissance parfois assommante. Avec cette image qui lui colle à la peau, le cahors se marginalise peu à peu.

Et puis il y eut une crise interne. Violente. Au soir du 17 décembre 2002, quatre cents vignerons sont réunis pour voter un projet de hiérarchisation de l'AOC, afin d'en valoriser les meilleures parcelles. Le « non » l'emporte de très peu. Stupeur. Furieux, l'initiateur du projet, Alain-Dominique Perrin, président de l'interprofession

« Nous devons proposer une palette de styles, à boire toute l'année, et pas seulement avec le gibier »

PASCAL VERHAEGHE
vigneron au Château du Cèdre
et président de l'interprofession

minique Perrin, président de l'interprofession de l'époque, démissionne. Son départ fait boule de neige : le prix du vrac s'effondre. De 129 euros l'hectolitre sur la campagne 2001-2002 il passe à 106 euros l'année suivante pour toucher le fond à 64 euros en 2006-2007.

Dans le marasme qui recouvre cahors, des vignerons réussissent malgré tout à émerger, comme Jean-Luc Baldès, à la tête du Clos Triguedina, l'un des domaines les plus réputés. Sa motivation est simple, faire un bon vin et le faire savoir. Pour y parvenir, il embauche des commerciaux, se rend lui-même dans les salons, se bat pour son vin. Il reconnaît avoir pu faire cavalier seul mais il espère que « la détermination de certains à faire du grand vin aidera à faire entrer l'appellation dans la cour des grands ».

Autre stratégie pour faire revenir le cahors dans le cœur des consommateurs : la diversité.



Les vignes en terrasses de cahors et la rivière du Lot, vues depuis le col de Crayssac. GETTY IMAGES

« Il y a eu une prise de conscience qu'il fallait changer l'image d'un cahors dur et tannique, reconnaît Pascal Verhaeghe, vigneron du Château du Cèdre et président de l'interprofession. Il faut faire des vins de garde mais aussi des vins de soif. Nous devons proposer une palette de styles, à boire toute l'année et pas seulement avec le gibier. » Depuis deux ans, l'appellation a mis en place une série d'accords mets-vins dans les restaurants des environs, et montre qu'on peut le marier à toutes les viandes et – presque – toutes les sauces.

« Le Lot, c'est Beethoven »

Reste un constat, aujourd'hui partagé par tous : le cahors doit monter en gamme. Depuis 2007, une vaste campagne de marketing est en marche. Avec une idée brillante : le malbec, cépage noir fétiche de l'Argentine, connu dans le monde entier, est surtout le cépage natif et essentiel de Cahors. Si les importateurs étrangers ne connaissent pas Cahors, ils connaissent le malbec. Et quoi de mieux qu'un malbec made in France ? La confiance reprend.

Et surtout, l'envie de valoriser les terroirs revient. Pascal Verhaeghe avance prudemment, pour ne pas rouvrir la plaie de 2002, donc ne pas heurter ceux qui possèdent les vignes les moins qualitatives. Un dossier est à l'étude à l'Institut national de l'origine et de la qualité, qui devrait aboutir l'an prochain. Il s'agira de différencier sur l'étiquette les terrasses, dans la vallée, des coteaux et des plateaux, sur le causse. Les premières produisent des vins plus ronds, sur le fruit, faciles à boire jeunes. Les seconds font des vins taillés pour la garde, frais et minéraux – grâce à des poches ferrugineuses dans le sol du causse –, plus complexes aussi. Mais le président rêve plus haut : « Mettre en place un système pyramidal. Avec des premiers et grands crus. Ce serait porteur. A condition, évidemment, que le vin le mérite. »

Pour certains, cela ne fait aucun doute, Cahors a des allures de Bourgogne. Jean-Luc Baldès a ainsi créé une trilogie de cuvées, selon trois terroirs distincts : « J'ai des terrasses et des plateaux ; des galets roulés à droite d'un chemin, de l'argile et du calcaire à gauche. Comme les parcelles en Bourgogne. »

Les cahors axés sur le terroir se vendent désormais à bon prix, entre 15 et 40 euros la bouteille, parfois plus. Le domaine Cosse-Maisonnette est un des fleurons du genre. Créé en 1999, il propose une gamme remarquable d'élégance et de profondeur. Avec, pour modèle, là encore, la Bourgogne. « Le pourtour du massif est comme là-bas, on a du calcaire et des argiles dignes de Gevrey. On a une géologie qui nous permet de viser haut », remarque Catherine Maisonnette. Pour elle, c'est certain, cahors sera bientôt au niveau des grandes appellations : « Dans dix ans, on ne parlera plus de cahors comme aujourd'hui. Le Lot, c'est Beethoven : ses vins peuvent être énergiques, cristallins, veloutés, riches, puissants, joyeux et d'une très grande liberté d'expression, avec des variations infinies dans la durée. »

Reste un défi : ces six dernières années, qui ont alterné gel et souci du développement de la vigne, les pertes ont été énormes. Il ne suffit pas de savoir faire du bon vin. Il faut encore pouvoir le produire. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Alain-Dominique Perrin, grande gueule et grands vins

L'ancien patron de Cartier veut que son Château Lagrézette ne soit plus seulement de qualité, mais rentable

À 76 ans, Alain-Dominique Perrin conserve la carrure du rugbyman qu'il fut et arbore une belle – et grande – gueule. Quand on lui demande de résumer son parcours, il est sélectif. « Il y a trois "C" dans ma vie : l'École des cadres, Cahors et les campings. » L'École des cadres l'a formé et il l'a relancée quand elle allait mal. Les campings, il en a piloté quatre avec succès, sur le concept « Venez camper avec votre trousse de toilette, on fournit le reste », qu'il a revendus depuis. Cahors, c'est le vin, il est propriétaire depuis 1980 du Château Lagrézette, un vignoble situé à Caillac (Lot).

Coquet, il oublie volontairement le quatrième « C ». Il a été patron du joaillier Cartier à l'âge de 39 ans. « Mais Cartier, c'est le truc facile ! » Cet enfant terrible, résident suisse, qui a la formule fleurie et l'injure rassembleuse, est toujours coprésident du comité stratégique de Richemont, maison mère de la marque de luxe. Il oublie aussi la Fondation Cartier pour l'art contemporain, un bâtiment pionnier dans le mécénat dessiné par son ami Jean Nouvel, boulevard Raspail, à Paris. Et puis le collection-

neur d'art, qui fut l'exécuteur testamentaire de César. Et d'autres babioles dont certains se contenteraient. Bref, « ADP », comme on l'appelle, est fort occupé. Souffler un peu ? « Je prendrai du recul au cimetière. »

Dans une vie antérieure, il a défendu à la fois son vin de Lagrézette et l'appellation cahors. Jusqu'à la fameuse année 2002, où, coprésident du syndicat des vignerons, il se voit refuser par ses confrères sa proposition d'opérer une hiérarchie entre les crus – les meilleurs sur les coteaux, en haut, les moins bons au pied du Lot. Cette bataille perdue est derrière lui. « On a vu cahors dans toute sa médiocrité », commente-t-il. Et d'ajouter : « J'ai eu raison trop tôt car cette connerie a provoqué une descente aux enfers du vignoble et une chute des prix. »

« Le lieu où les gens gagnent »

Désormais, il ne pense qu'à son vin, avec l'objectif d'en faire « le meilleur de la région ». Il est sur place 25 % de son temps. Il a restauré l'élan et le puissant château Renaissance et le jardin autour, il a agrandi patiemment le vignoble pour atteindre 90 hectares. Il a travaillé la terre. Il

collabore avec l'œnologue et consultant Michel Rolland depuis trente ans. Il a construit en 1992 (puis rénové en 2011) un chai sur trois niveaux sous-terrains.

Il a contourné sa défaite de 2002 sur les crus en jouant le cépage malbec « A l'étranger, c'est le cépage qui compte. J'ai alors été le premier à mentionner en gros "malbec" sur l'étiquette, reléguant "Cahors" sur la contre-étiquette. J'ai bien fait car le malbec n'a cessé de monter en renommée et en qualité. » Et puis il a augmenté les prix. « Le cahors se vendait à 6 balles la bouteille, et moi, en 1997, je créais la cuvée "Le Pigeonnier" que j'ai vendue 60 balles. On m'a traité de fou, on a dit que je me croyais chez Cartier ! Mais "Le Pigeonnier" vaut un condrieu, et si on parle maintenant de cahors chers, c'est grâce à moi. »

« ADP » est ravi de voir d'autres vignerons le suivre dans la qualité et l'agriculture raisonnée. « Cahors est redevenu le patron du vignoble du Sud-Ouest. C'est le lieu où les gens gagnent. » Et lui, il gagne ? Il répond d'abord ceci : « J'ai mis beaucoup d'argent, je me suis éclaté, je voulais le meilleur, et aujourd'hui Lagrézette figure parmi les quatre meilleurs noms de la région et le plus connu à l'étranger, où je

vends la moitié de mes bouteilles. Et puis la critique britannique Jancis Robinson vient de noter 18 sur 20 une de nos cuvées. »

Où veut-il en venir ? A ceci : « Je n'ai jamais gagné un rond avec Lagrézette. Donc, maintenant, je veux un vin aussi bon mais avec moins de frais. C'est simple, je fais 5 millions de chiffre d'affaires et 120 000 euros de pertes par an. Ça suffit. J'ai une nièce qui est une terreur et qui va trouver 450 000 euros d'économies. Pour la première fois de notre histoire, on va gagner de l'argent à la fin 2019. »

« ADP » parie sur la récolte 2018, qu'il juge optimale pour la qualité et la quantité. Lagrézette, c'est 630 000 bouteilles, dont 24 000 de blancs et 20 000 de rosés. Le reste est donc en rouge, qui offre une palette riche en cuvées et en gammes, dont Château Lagrézette, que l'on trouve à 30 ou 35 euros. Au milieu de l'offre, une curiosité nommée « Mon Vin » : une cuvée de 1500 bouteilles issue des meilleurs malbecs, que le patron ne soumet pas à la critique et qu'il ne commercialise pas. « Je la vends à mes potes. » A environ 150 euros la bouteille. A la tête du client. Du Perrin tout craché... ■

MICHEL GUERRIN

Dégustation

Château Lagrézette, Cahors, cuvée Paragon, rouge, 2012

Il est clair qu'on a affaire au-dessus du panier avec ce très grand cahors de garde, 100 % malbec, issu d'une des plus belles parcelles de l'appellation. Il en impose par sa carrure et sa complexité : ses arômes racontent tout un monde de fruits rouges et de fleurs, et ses saveurs élégantes restent longtemps présentes en bouche. Inutile d'ouvrir une bouteille plus récente que ce millésime 2012, qui d'ailleurs peut encore vieillir bien plus longtemps. 200 €. Tél. : 05-65-35-06-12.

Elian Da Ros, l'obstiné du Marmandais

PORTRAIT | Ses nectars uniques sont prisés des amateurs du monde entier. Adoubé par la jeune garde de la gastronomie, le vigneron de 50 ans a hissé la petite appellation côtes-du-marmandais parmi les plus belles expressions du Sud-Ouest

MARMANDE (LOT-ET-GARONNE) - envoyée spéciale

Si l'obstination est le chemin de la réussite, Elian Da Ros en est l'incarnation. Vigneron dans le Marmandais, à tout juste une heure de route à l'est de Bordeaux, il est parvenu à élargir ce terroir – reconnu il y a encore vingt ans uniquement pour le goût de ses tomates – à un vin d'appellation recherché dans le monde entier. Désormais, Marmande résonne comme les saveurs d'un vin de caractère qui ne ressemble à aucun autre.

« En France, mes vins apparaissent sur la carte d'environ 120 restaurants étoilés, annonce fièrement le vigneron, installé depuis 1998 à côté de la commune de Marmande. J'ai commencé à vendre mes vins à des sommeliers qui avaient la niaque, comme moi. Ils ont apprécié que je leur propose quelque chose de différent. Ce sont vraiment eux qui ont été la clé de la reconnaissance de mes vins. Les jeunes chefs, surtout, ne sont pas des buveurs d'étiquette, ils n'ont pas d'a priori. »

La France gastronomique l'adoube, mais c'est à l'étranger que les côtes-du-marmandais d'Elian Da Ros ont commencé à plaire, au début des années 2000. 85 % de ses vins partaient alors hors de l'Hexagone. Nul n'est prophète en son pays, jusqu'au moment où la

« Je ne veux pas faire du bordeaux. »

Je privilégie le cabernet franc, qui est un peu le pinot noir du Sud-Ouest »

France a découvert que les côtes-du-marmandais pouvaient être un vin de qualité. Aujourd'hui, Elian a rééquilibré les ventes. « Quand j'ai démarré, en 1998, raconte-t-il, cela a plutôt été un avantage de vendre une appellation inconnue. Au moins, personne n'avait d'idées préconçues. J'ai, du reste, d'abord vendu mon nom plutôt que les côtes-du-marmandais. La relation humaine est déterminante pour proposer notre bouteille au client. » C'est ainsi qu'Elian Da Ros a ouvert la voie aux vins d'autres domaines de l'appellation.

Un travail sans relâche

A tout juste 50 ans, le vigneron au caractère bien trempé, souligné par un physique solide de brun méditerranéen, récolte les fruits d'une vie d'efforts, sans quitter sa ligne. Son père cultivait des légumes, dont la célèbre tomate,

et des vignes. L'ensemble de sa récolte fruitière et légumière était livré à des coopératives. Avant même ses 10 ans, Elian a su qu'il ne ferait pas comme son père. Il sera vigneron, imposera son nom, se fera respecter. Vendra à des prix plus élevés que ses voisins. Il reconnaît : « Parfois, je suis virulent, il faut se battre. C'est financièrement plus dur de travailler une appellation

méconnue. Il est plus difficile de vendre sa bouteille au juste prix, alors que mes coûts de production sont très élevés. »

Après des études de viticulture à Montpellier, l'homme du Sud se rend en Alsace chez un des tout meilleurs vignerons de la région, Léonard Humbrecht, dont le fils Olivier est le premier Français à avoir obtenu le diplôme de



Elian Da Ros, dans son domaine à Cocumont (Lot-et-Garonne).
FRÉDÉRIC STUCIEN/PASCO

Dégustation

Elian Da Ros et Sandrine Farrugia, « Histoires de boire », côtes-du-marmandais, rouge, 2018

Le deuxième millésime de cette cuvée est si gourmand qu'il n'est édité qu'en magnum. Elaboré à quatre mains par Elian Da Ros et sa compagne, ce vin est nature, franc, juteux. Cet assemblage original de merlot et d'abouriou donne un vin sincère et généreux. **30 € (le magnum).**
Tél. : 05-53-20-75-22.

Master of Wine. Elian y reste cinq ans pour apprendre à faire du vin et à cultiver des vignes selon les préceptes de la biodynamie. Lui-même pratique cette culture depuis 2002, mais ne la revendique pas.

Les sols vivants de son vignoble de 19 hectares et le feuillage resplendissant de ses vignes disent la qualité de sa culture. Sur ses coteaux, il n'a planté aucun clone, uniquement des plants de sélection massale, plus qualitatifs selon lui. Lorsqu'il crée sa propriété dans sa région du Sud-Ouest, où ses parents, italiens, sont arrivés dans les années 1950, Elian construit une cave fonctionnelle sur l'une des douces collines du Marmandais. Il choisit des cuves en béton pour la vinification et une cave souterraine pour l'élevage en foudre et en fûts. Comme pour son vignoble, la disposition de l'ensemble relève d'un sens de l'harmonie que l'on retrouve logiquement dans le goût des vins.

Sans relâche, Elian affine son vignoble, arrache ici, replante là. Il essaie de comprendre son fonctionnement. « L'objectif est d'obtenir les meilleurs raisins possible », explique-t-il. Il vendange et vinifie quasi au pied de vigne près ! Pour lui, l'important est de mettre son terroir en avant avec une diversité de cépages locaux : « Je ne veux pas faire du bordeaux », justifie-t-il. Il privilégie particulièrement le cabernet franc qu'il considère comme étant « le pinot noir du Sud-Ouest ».

Il est aussi le premier vigneron, il y a une dizaine d'années, à avoir isolé dans un vin l'abouriou, un cépage autochtone précoce bien adapté au changement climatique. Ses vins sont si particuliers qu'ils sont recherchés des amateurs du monde entier. L'énergie d'Elian inspire : sa femme, Sandrine Farrugia, comme des stagiaires. Une jeune Japonaise achève tout juste son année d'apprentissage au domaine. Et Sandrine, de son côté, cultive et vinifie 4 hectares de vignes. Elian la soutient fermement. ■

LAURE GASPAROTTO

Un Suisse pour faire connaître les côtes-de-bergerac

A la tête de l'horloger de luxe Chopard, Karl-Friedrich Scheufele veut faire de son Monestier La Tour une belle mécanique

Dégustation

Monestier La Tour, Côtes de Bergerac, rouge, 2016

Ce millésime est une récompense aussi bien pour le vigneron que pour celui qui le boit. Pour le vigneron, la texture précise et les saveurs profondes traduisent les efforts entrepris depuis des années à la vigne comme en vinification. Pour l'amateur, le rapport qualité/prix est très attractif. **16,50 €.**
Tél. : 05-53-24-18-43.

MONESTIER (DORDOGNE) - envoyée spéciale

Ils étaient passés par là, nez au vent dans leur voiture de collection, pendant leur voyage de noces. Trente ans plus tard, fruit du hasard, voilà les Suisses Karl-Friedrich Scheufele et son épouse, châtellains en Dordogne. Certes, le château de Monestier La Tour, qu'ils ont acquis en 2012, fait rêver, avec ses tours crénelées, ses multiples dépendances et sa cuisine médiévale à large cheminée. Mais pour investir dans ce vignoble, fût-il implanté sur de beaux calcaires en coteaux, il faut vraiment y croire.

Qui connaît en effet le côtes-de-bergerac, une appellation qui a grandi à l'ombre du Bordelais dont elle cultive les mêmes cépages ? Pour se différencier ici, il faut se surpasser. Et sans doute avoir quelques moyens. Karl-Friedrich

Scheufele est codirigeant du groupe horloger de luxe Chopard, à Genève. Pour la vigne, il prolonge le travail entamé par l'ancien propriétaire, l'homme d'affaires néerlandais Philip de Haseth-Möller. Pendant une dizaine d'années, ce dernier a restauré l'énorme bâtisse. Le Suisse, lui, est allé plus loin en investissant des sommes colossales dans le vignoble – par exemple, pour remplacer les plants trop vieux.

Karl-Friedrich Scheufele a l'allure aristocratique, il porte le costume sombre sur mesure avec pochette apparente au veston mais il joue d'une certaine fantaisie. Le luxe est son affaire, et le vin fait partie depuis longtemps de son coffre à bijoux. Ce passionné possède déjà trois magasins de vins, à Genève, Gland et Gstaad, sous le nom Le Caveau de Bacchus. Ces boutiques, de belle stature, distribuent en exclusi-

vement pour la Suisse romande des marques prestigieuses et chères comme la Romanée-Conti et des domaines à découvrir, essentiellement en biodynamie. Et puis

Pour se différencier ici, il faut se surpasser. Et sans doute avoir quelques moyens

son vin de Monestier La Tour, bien sûr. « Vendre mon propre vin, dans mes boutiques, n'est pas évident, confie Karl-Friedrich Scheufele. Côtes-de-bergerac n'est pas

une appellation connue. Mais si j'arrive à le faire goûter une fois, alors c'est gagné. »

Portant au poignet un prototype d'une montre Chopard, Karl-Friedrich Scheufele a créé une gamme de vins appelée « Cadran », une façon de faire référence à son métier principal, mais aussi au cadran solaire qui figure encore sur l'un des murs du château. Il est capable de parler aussi longtemps et aussi précisément du mécanisme d'une horloge que de l'élaboration de son vin.

Tisanerie et plantes séchées

L'homme d'affaires suisse a transformé son vignoble bergérois d'un peu plus de 27 hectares (16,5 pour les rouges, 11 pour les blancs) en un lieu symbole de ses activités, un site qui résume son idée de l'art de vivre à la française. Dernièrement, il a fait venir du monde entier à Monestier

tous les représentants de Chopard. Au programme, cavage de truffes, découverte du foie gras et dégustations de vins.

C'est que le couple aime la campagne, et vit « bio ». Leur vin est certifié « AB » depuis 2017. Dans leur parc immense, un jardin d'herbes est consacré aux préparations biodynamiques. Une tisanerie, que le public peut visiter, met en scène les plantes séchées utiles aux traitements de la vigne. Depuis la fin 2016, le cuvier a été rénové pour être mieux adapté au découpage parcellaire du vignoble, afin de faire gagner les cuvées en précision. Dans la grange du XVII^e siècle, les barriques sont alignées dans des conditions optimum d'élevage des vins, qui y restent environ quatorze mois. C'est sûr, Monestier à l'heure suisse va devenir une belle mécanique. ■

L. G.

La seconde jeunesse du madiran

Avec le Domaine Berthoumieu, Claire et Marion Bortolussi font renaître une appellation longtemps jugée rustique

VIELLA (GERS) - envoyé spécial

Du haut de la colline, l'œil embrasse les vignes qui descendent doucement vers un petit ruisseau, le Saget. A l'entrée des anciennes cuisines du château de Viella (Gers), du XVIII^e siècle, reconverties aujourd'hui en caves où sont entreposées les barriques, Claire et Marion Bortolussi proposent des cerises croquantes et sucrées, cueillies sur l'arbre imposant qui ombrage la terrasse. La vue sur la diversité agricole du vignoble de Madiran, à cheval sur trois départements (Gers, Pyrénées-Atlantiques et Hautes-Pyrénées), est saisissante.

Ambassadrices d'un vin et d'un cépage qui en est l'emblème, le tannat, Claire (30 ans) et Marion (26 ans) ont grandi dans le domaine, propriété de la famille Bortolussi depuis 1952: 25 hectares, dont 20 sur l'appellation madiran et 5 sur l'autre appellation du Piémont pyrénéen, le pacherec-du-vic-bilh, vin blanc au nom gascon. Qui mieux qu'elles pourrait incarner la renaissance de ce cépage, classé rustique, pour ne pas dire rugueux? «Le tannat est multiple. On peut l'accompagner sur la fraîcheur, sans boisé, ou jouer la carte de la complexité, de la maturité», explique Claire Bortolussi. Et sa cadette de renchérir: «On a deux types de madiran: un plus accessible, plus souple, et un vin plus concentré, avec une belle longueur en bouche.» Et un joli potentiel de garde, peut-on ajouter.

Les sœurs se sont aguerries à l'étranger. La plus jeune a perfectionné son art de la vigne et de la

vinification en Italie. Claire, plutôt portée sur le droit et les relations internationales, a travaillé pour le ministère des affaires étrangères (Inde, Serbie...). De retour au pays en 2016, plutôt que de reprendre le domaine du château de Viella, bien conduit par les parents, elles décident de racheter le Domaine Berthoumieu, voisin de la propriété familiale, 25 hectares lui aussi, né en 1850 et référence incontestée de l'appellation. L'opération se fait avec le concours de Lionel Osmin, cofondateur de la Compagnie des domaines, négociant spécialisé dans les vins du Sud-Ouest.

Des vins plus équilibrés

Le résultat de Berthoumieu est à l'image de la renaissance d'un vignoble qui, s'il a toujours proposé de beaux vins, complexes, n'a pas toujours su s'imposer, dans l'ombre du Bordelais. Aujourd'hui, l'appellation, qui s'étend sur 1400 hectares, représente une production annuelle de 55 000 à 60 000 hectolitres, pour une cinquantaine de vigneron indépendants et trois caves coopératives regroupant 150 viticulteurs.

«L'image un peu dure de madiran nous a collés à la peau, avec une gestion il est vrai difficile et productiviste du tannat dans les années 1980», explique Damien Sartori, œnologue et cofondateur de la Compagnie des domaines. Mais le travail réalisé dans la vigne, en limitant les rendements, puis dans la vinification, dans le but de mieux gérer la concentration des jus, permet aujourd'hui de proposer des vins toujours très typés, mais diversifiés.» Rappelons que c'est à Madiran qu'est née la micro-oxygénation, consistant à dif-

Dégustation

Domaine Berthoumieu,

«La Fé», rouge, 2017

Issu d'une longue macération et d'un élevage de seize mois (cuve et barrique), ce magnifique 100% tannat, emblématique des madirans, est sans soufre, mais pas sans souffle. Robe grenat intense, nez puissant et bouche onctueuse, avec quelques notes de fruits à l'eau-de-vie. 13€.

Tél.: 05-62-69-74-05.

fuser des petites quantités d'oxygène durant la fermentation pour assouplir les vins.

La dégustation des cuvées de Berthoumieu, travaillées par les deux sœurs Bortolussi, qui a lieu dans les magnifiques caves voûtées du château familial, confirme le souffle nouveau de ces vins de Madiran, riches mais équilibrés. La cuvée «La Fé» rappelle un épisode douloureux de l'histoire locale, quand les habitants incendièrent leur village pour mettre fin à la peste au XVIII^e siècle, puis le reconstruisirent sur le haut du coteau en montant, à pied, pierre après pierre, la Fé, du nom donné à cette pente qui veut dire «la foi». C'est une cuvée moderne mais respectueuse de la tradition. «On a appris à gérer la vigueur du tannat, avec un rendement de 50 hectolitres par hectare, et les vins en ressortent plus équilibrés. Il ne nous reste plus qu'à les faire connaître», insiste Marion Bortolussi. Pour affirmer la présence et le futur de cette belle appellation. ■

RÉMI BARROUX



VIGNOBLES DU SUD-OUEST

DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

Avec Toulouse comme capitale, au détour des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, parfois en terrasses, le vignoble se révèle, se rebelle, fait la fête, avec l'accent. 28 dénominations à l'esprit d'équipe fédérées autour de plus de 130 cépages autochtones en constitue la richesse.

Le Vignoble du Sud-Ouest compte 16 AOP: Brulhois, Fronton, Saint Mont, Gaillac, Madiran, Pacherec du Vic-Bilh, Marcillac, Estaing, Entraygues-Le Fel, Côtes-de-Millau, Tursan, Saint-Sardos, coteaux-du-Quercy, Irouléguay, Côtes du Marmandais, Cahors.

Une Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe européen certifiant la qualité d'un produit réalisé avec un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique et en donnant ses caractéristiques.

Le Vignoble du Sud-Ouest compte 12 IGP: Agenais, Ariège, Aveyron, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Coteaux de Glanes, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Gers, Landes, Lavilledieu, Thézac-Perricard.

Une Indication Géographique Protégée (IGP) est un signe européen certifiant la qualité, la réputation et l'origine géographique d'un produit.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le jurançon à califourchon

Connue pour ses blancs moelleux, la région se met aux secs

JURANÇON (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES) - envoyé spécial

Célébre par son histoire qui le fit apprécier à la cour des rois de France – il aurait servi au baptême du futur roi Henri IV –, le prestigieux vignoble du jurançon a eu du mal à survivre à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Méventes, maladies (oidium, phylloxéra, mildiou...): l'appellation ne représente guère plus d'un millier d'hectares, après en avoir compté cinq fois plus il y a deux siècles. Plus connu pour ses moelleux, qui souffrent aujourd'hui du relatif désamour pour les vins sucrés, le jurançon va-t-il connaître une nouvelle vie, liée à la progression de ses blancs secs?

C'est le credo ardemment défendu par Lionel Osmin, cofondateur de la Compagnie des domaines, qui a pour vocation de valoriser les vins du Sud-Ouest. «Jurançon, c'est une perle qui s'ignore. Avec un terroir unique, le piémont pyrénéen avec la proximité atlantique, et deux cépages, le petit et le gros manseng qui sont d'une typicité remarquable, le potentiel est énorme», affirme le dynamique Béarnais.

Alors, pour faire avancer le vignoble sur ses deux pieds, l'un moelleux et l'autre sec, il faut convaincre les viticulteurs. Pas toujours facile quand on sait que l'ADN de l'appellation est le blanc moelleux, qui a reçu son appellation d'origine contrôlée dès 1936, quand le sec n'a connu la sienne que quarante ans plus tard.

Fraîcheur et acidité

Mais, avec l'arrivée d'une nouvelle génération, la tâche semble plus aisée. En témoigne Franck Lihour, 33 ans, à la tête du domaine Castéra depuis cinq ans, 12 hectares dans l'appellation jurançon, à Monein (Pyrénées-Atlantiques). «Je suis un pur produit de l'appellation, cinquième génération sur le domaine, mais j'ai voulu apporter ma plus-value», confie le jeune homme. Modification des vinifications, conversion en bio, vieux cépages replantés comme le petit courbu ou le camalaret (des cépages rouges endémiques) et

refonte de la gamme des vins proposés... Franck Lihour fait bouger les lignes.

Oublié le complexe qui a pu exister par rapport aux vins de Bordeaux, dans les années 2000. Les jurançons font valoir leur originalité, avec un mélange de fraîcheur et d'acidité qui permettent à leurs moelleux de rester attrayants, «loin des liquoreux lourds, sirupeux, trop concentrés», tacle le jeune vigneron.

La soixantaine de viticulteurs de l'appellation, dont une dizaine a moins de 35 ans, ne sont pas toujours d'accord sur les styles de vins, mais tendent vers un but commun: faire des vins typés et accessibles. «Je fais 45 000 cols par an, moitié en moelleux, moitié en sec; sur plusieurs dizaines de milliers de bouteilles produites dans le monde chaque année, je dois donc travailler des vins spécifiques», affirme Franck Lihour.

C'est le challenge pour cette petite appellation, dont les vignes poussent souvent sur les versants sud de vallées encaissées. «Jurançon doit se positionner au-dessus de la mêlée, et faire comprendre que c'est un grand terroir de blanc sec, de garde», assène Lionel Osmin. La notoriété n'est, pour lui, pas un problème car, avec les volumes produits, «il n'est pas question d'être dans tous les supermarchés du monde». Seul le terroir compte... et ses arômes. ■

R. BX.

Dégustation

Clos de la Vierge, « Carré de Peès », blanc sec, 2018

Ce 100% gros manseng illustre la subtilité des jurançons secs, tendus et complexes. Les arômes de fruits exotiques le disputent aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Une fraîcheur et une belle longueur en bouche idéales pour accompagner homard, langoustine, côte de veau ou fromages de chèvre. 12,50€. Tél.: 05-59-05-14-66.

NOTRE SÉLECTION DE VINS DU SUD-OUEST

Sur les 230 crus qui leur ont été soumis lors d'une dégustation à l'aveugle, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman en ont retenu 53. La sélection traduit les efforts d'un vignoble pour gagner en diversité et finesse. Et les prix sont doux !

ARIÈGE

Domaine de Lastronques, 2018, blanc sec
Chardonnay et sauvignon gris font ici bon ménage. La minéralité ariégeoise se traduit par un vin plein de notes d'agrumes et de fleurs blanches. Sa texture franche, un rien végétale, se marie parfaitement à des légumes crus. A réserver donc pour vos grandes salades d'été. **8 €.**
Tél. : 05-61-69-12-13.

BERGERAC

Château Poulvère, « La Part des anges », 2018, blanc sec
Il ne faut pas se fier à son attaque, simple de prime abord. Ce vin prend de l'ampleur au fil de la dégustation. Des arômes de fruits jaunes, d'acacia se détachent du verre. En bouche, on sent un vin complet, qui gagne en volume et garde de la vivacité. La finale, en particulier, est belle. **7,50 €.**
Tél. : 05-53-58-30-25.

Château Monestier La Tour, « Cadran », 2018, blanc sec
Il réunit les trois cépages que l'on retrouve dans les blancs de Bordeaux : sauvignon, sémillon, muscadelle. Ce qui nous plaît, c'est qu'il ne surfe pas sur l'expression aromatique facile de ces raisins. Au contraire, il livre une partition de son identité, qui mêle des arômes de fenouil, de menthe et de pomme cuite, dans une bouche très rafraîchissante. **10 €.**
Tél. : 05-53-24-18-43.

Château Combrillac, « L'inédit », 2016, rouge
A la fois gourmand et classique, ce bergerac à dominante de cabernet sauvignon et élevé en barrique présente un profil charmant, souple et épicé qui se densifie en finale. Le tout ne manque pas d'élégance et pourra vieillir une dizaine d'années. **12,50 €.**
Tél. : 05-53-23-32-49.

Château La Salagre, « Si j'avais un tel nez », 2017, rouge
Ce pur merlot a beaucoup d'humour. Si c'est possible pour un vin comme celui-ci : complètement pétillant à l'ouverture, il s'aère facilement, et on sent alors la sincérité, la luminosité dans le verre. Le nez est éclatant de fruit. Pour faire la fête, assurément. Bio et sans sulfites ajoutés. **12,60 €.**
Tél. : 05-57-40-08-88.

Les Verdets, « Le vin selon David Fourtout », 2017, blanc sec
Décidément, l'appellation bergerac ne cesse de nous surprendre par la qualité de ses blancs. Celui-ci se présente d'abord dans une robe dorée, presque miel. Au nez, des arômes de fruits confits et de vanille. La bouche joue alors le tango : quelle puissance, quelle longueur ! On sent même un peu de tanins. L'emploi de barriques neuves n'est pas étranger à l'affaire. **21 €.**
Tél. : 05-53-58-34-31.

Château Tour des Gendres, « Anthologia », 2018, blanc sec

Superbe découverte, superbe voyage dans lequel nous embarque ce vin, aux arômes opulents de pêche, d'acacia. Tout est enrobé, riche, puissant, notre palais devient celui des Mille et Une Nuits. Et l'histoire qu'il raconte dure longtemps. Mais quelle ne fut pas notre surprise de découvrir là un pur sauvignon, traité pour une fois en majesté. C'est qu'il provient d'une très vieille parcelle et est élevé en foudre. Un travail magnifique, à laisser vieillir quelques années. Bio. **39 €.**
Tél. : 05-53-57-12-43.

CAHORS

Château La Gineste, « Grand Secret », 2016, rouge
Ce pur malbec bio fait partie des classiques de son appellation, et le voilà qui s'impose spontanément dans notre dégustation. Normal, donc. C'est le résultat d'un travail constant. Notes de petits fruits noirs, cassis, moka, thym, très prononcées, se retrouvent dans ce vin de caractère, long, élégant et équilibré. **17 €.**
Tél. : 05-65-30-37-00.

Mas des Etoiles, « Une étoile est née », 2015, rouge
Voici un très grand vin né sur l'une des plus belles parcelles de son appellation : une terrasse d'alluvions siliceuses et argileuses qui donne une matière première de rêve à qui sait la travailler, comme ici. Elevé deux ans en fûts neufs, ce beau cahors se montre avec des saveurs riches et bien alignées, en harmonie. **18 €.**
Tél. : 06-73-34-37-40.

Château de Gaudou, « Réserve Caillau », 2016, rouge
Elaboré avec du malbec uniquement, à l'origine de l'appellation cahors, ce vin est si équilibré, si délicieux sous tous ses angles qu'il est impossible de le laisser de côté. On prend ! **25 €.**
Tél. : 05-65-36-52-93.

Cosse et Maisonneuve, cahors, « Les Laquets », 2016, rouge
En biodynamie, ce pur côté – l'autre nom du malbec – est simplement exemplaire, et l'un des tout meilleurs de son appellation. D'une délicatesse extrême, il en impose par son élégance, mais aussi par son jus central qui l'éclaire tout entier. Un cahors magistral. **30 €.**
Tél. : 06-78-79-57-10.

Château Plat Faisant, cahors, « L'Intouchable », 2011, rouge
Un malbec issu d'un beau terroir, grâce auquel il peut exprimer ses notes de fruits mûrs, très appétissants. Une matière dense et soyeuse donne ce vin remarquable. **30 €.**
Tél. : 05-65-30-76-38.

Clos Triguedina, cahors, « Probus », 2016, rouge
Avec ce millésime 2016, ce clos historique de l'appellation revient en force avec un caractère contemporain dans sa texture. Sa matière unique de malbec issu de vignes centenaires en fait un atout majeur. Ensemble très frais et magnifiquement agencé. Profond, long, charmeur, il a tout pour plaire et pour longtemps. Un rouge

si raffiné qu'on peut le goûter avec des rocamadours. **36 €.**
Tél. : 05-65-21-30-81.

COTEaux-DU-QUERCY

Domaine de Revel, « Mystère d'Eléna », 2015, rouge
De tout petits rendements, une bonne part de cabernet franc (40%), complétée par un assemblage de tannat, malbec et merlot, donnent ce vin à la fois charnu et distingué. Au nez, des notes très florales de violette et de rose embrassent le café. La bouche est fine, veloutée comme une caresse. A aérer impérativement avant de servir ou à oublier une dizaine d'années en cave. **22,50 €.**
Tél. : 06-77-11-93-31.

CÔTES-DE-BERGERAC

Le Clos du Breil, « Expression », 2016, rouge
C'est la fête du nez dans ce verre ! Des épices, du romarin, du silex, quel délice ! Sur la langue, il est frais et dense, concentré juste assez. Très harmonieux. **13,40 €.**
Tél. : 06-88-74-90-23.

Château de Belingard, « Ortus », 2016, rouge
L'acidité volatile assez marquée peut rebuter, mais on salue l'ambition mise dans ce vin : on sent un élevage en barrique long et bien dosé, qui a fondu les tanins et donné au vin une texture particulièrement soyeuse. Joli nez de cuir et de praliné. **19,90 €.**
Tél. : 05-53-58-28-03.

CÔTES-DE-DURAS

Château Molhière, « Les Maréchaux », 2016, rouge
Un vin qui joue sur la simplicité et la franchise. Très gourmand, juteux aussi, il met la framboise en avant et termine dans un effluve vanillé, résultat de l'élevage en fût. Un vin de plaisir, bien construit, pour les occasions du quotidien. **8,50 €.**
Tél. : 06-86-57-49-51.

CÔTES-DE-GASCOGNE

Domaine de Picardon, « La Différence », 2018, blanc sec
Assemblage de gros manseng, colombar et sauvignon, ce blanc à la sucrosité discrète joue sa partition en longueur et avec de la délicatesse. Au nez, du citron, de la bergamote et une pointe de cannelle. En bouche, le vin est porté par de fins amers qui lui donnent texture et persistance. A ce prix, c'est une prouesse. **5,50 €.**
Tél. : 05-62-09-95-52.

Vignobles Fontan, « sauvignon & gros manseng », 2018, blanc sec
L'étiquette est très joyeuse, chamarrée. Le vin est à son image, tant il déborde de notes pimpantes de fruits jaunes :

ça sent la mirabelle, la reine-claude, le brugno, l'ananas. Tonique en bouche malgré un gras onctueux, il invite à la danse. **5,50 €.**
Tél. : 05-62-08-55-28.

Domaine de Papolle, « La Gloire de mon père », 2018, blanc sec
Ce pur chardonnay est une surprise. Sous les latitudes françaises, ce cépage s'exprime rarement avec autant de puissance aromatique : le verre embaume le chèvrefeuille, la pomme, le citron cuit. En bouche, sa texture est ample, crémeuse. Plutôt atypique, mais intéressant, on l'aime pour sa personnalité décomplexée. **6,50 €.**
Tél. : 09-79-35-54-41.

Domaine de Millet, « Cuvée Oppidum », 2018, blanc sec
Pour ceux qui aiment le côtes-de-gascogne pour ce qu'il offre en opulence, cette bouteille est un joli choix : son parfum généreux déroule poire, coing, citronnelle et amande fraîche. La bouche est riche, mais reste bien tendue. A boire frais nécessairement, pour éviter la sensation de lourdeur. **7,50 €.**
Tél. : 05-62-09-87-91.

Haut marin, « Grand Pavois », 2017, blanc moelleux
Elisabeth Prativiera signe ici un côtes-de-gascogne de carte postale : tout y est joli et typique de l'appellation. Cela démarre par des arômes super expressifs, de poire, de coing et de jasmin. La bouche est moelleuse (55 g/l de sucres résiduels), c'est-à-dire que sa douceur est présente sans lourdeur. Au contraire, il y a un retour de vivacité à la fin, couplé à une note de mandarine. Appétissant. **8 €.**
Tél. : 05-62-29-13-33.

Domaine d'Emboudou, « Cuvée des filles », 2017, rouge
Sur le papier, il fait bordelais, avec son assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Mais sa texture, même soutenue par un bel élevage boisé, reste bien gasconne, fine, ciselée et fraîche. Finale sur des notes mûres et gourmandes. **9,50 €.**
Tél. : 05-62-65-28-92.

Plaimont, « Le manseng noir », 2018, rouge
Une fois qu'on a goûté ce vin, il y a des chances pour qu'on puisse le reconnaître par la suite, car il a une identité très particulière avec son monocépage rare, le manseng noir. Magnifié ici, il offre des saveurs brillantes et fraîches, axées autour d'un cadre de tanins soyeux. Avec un taux de 11,5° d'alcool, il reste même désaltérant tout en tenant sur la longueur. Une prouesse. **9,80 €.**
Tél. : 05-62-69-62-87.

Domaine d'Arton, « La Croix d'Arton Réserve », 2014, rouge
Ce vin de Gascogne possède quelques accents bordelais avec son assemblage de cabernet sauvignon, merlot et syrah, et son élevage en barriques pendant quinze mois. Mais il n'en a pas moins le côté juteux de sa région qui le rend encore plus attachant. Un vin réconfortant car il jongle entre des repères traditionnels et le style enjoué de son origine.

Un millésime parfait à boire aujourd'hui. **13,90 €.**
Tél. : 05-62-68-84-33.

CÔTES-DU-MARMAINDAIS

Domaine Bonnet Gilbert, « De la racine au vin », 2016, rouge
Comment résister à cette matière si belle et si gourmande ? Impossible, car cet assemblage d'abouriou, merlot et cabernet, cultivés en bio, est très appétissant, depuis ses arômes olfactifs à sa finale gourmande. **9,50 €.**
Tél. : 06-14-74-78-90.

Domaine de Beyssac, « Essentiel », 2015, rouge
Il a tout ce qu'on aime ! Cet assemblage de deux cépages, merlot et abouriou, transpire le soleil, les arômes de café, de cuir, de compote de fruits noirs. S'il est musclé sur la langue, indéniablement charpenté, il n'est jamais asséchant et délivre une envie d'y revenir imparable. Bio. **14 €.**
Tél. : 06-81-26-46-52.

Elian da Ros, « Chante-Coucou », 2015, rouge
Impossible de passer à côté de ce vin si sympathique qui fait un appel du nez avec ses arômes sincères de plantes aromatisées, de fleurs et de fruits mûrs. Un vin bio sympathique, issu de merlot, syrah, malbec et cabernet sauvignon, élaboré avec ses levures naturelles, et bien élevé en fûts. Sa franchise et sa pureté claquent formidablement sur le palais. **18,50 €.**
Tél. : 05-53-20-75-22.

FRONTON

Château La Loge, « Antchoubi », 2018, rouge
En occitan, son nom est une exclamation de surprise. Nous, on a surtout craqué pour sa personnalité très mignonne, cette impression de raisin fermenté directement dans le verre. Une robe framboise lumineuse, un parfum du même fruit, de la myrtille aussi, une bouche souple. Super facile à boire. **8,90 €.**
Tél. : 06-64-61-67-57.

Château Bouissel, « Le Bouissel », 2012, rouge
Un vin bio qui joue de l'assemblage du cépage typique du Frontonnais, la négrette, avec de la syrah et du malbec, pour déployer encore plus de panache. Pari réussi avec cette jolie matière, à la fois longue et bien en chair. **21,80 €.**
Tél. : 05-63-30-10-49.

GAILLAC

Domaine Rotier, « Esquisse », 2018, rouge
Beaucoup de personnalité dans ce vin à la construction astucieuse : les notes de groseille annoncent de la fraîcheur et un côté acidulé qui se confirme en bouche. On craque surtout pour la finale, fascinante de fraîcheur, avec une touche de fleurs séchées qui jaillit de nulle part. Une belle partition du cépage autochtone duras. Bio et sans sulfites ajoutés. **9,30 €.**
Tél. : 05-63-41-75-14.

Domaine de la Petite Tuile, « Les Jours », 2017, blanc sec
Un coup de cœur pour ce blanc sec d'une si belle matière. Né sur la rive droite du Tarn, avec ce cépage local au drôle de nom de « Loin de l'œil », il exhale des notes de poire et de noisettes fraîches. Finale dynamique basée sur des saveurs florales. **16 €.**
Tél. : 06-25-36-73-69.

IROULEGUY

Domaine Amezti, 2016, rouge
Constitué à 70 % de tannat et le reste en cabernet franc, il est tout simplement délicieux. Dans le verre, on sent le chocolat noir et la cerise noire, c'est net, expressif. Les tanins sont veloutés, bien enrobés par la matière, et la bouche s'affine pour laisser une sensation plutôt épurée. C'est joli, sombre sans être brutal. **13 €.**
Tél. : 06-73-01-27-58.

Domaine Ibarria, « Irouleguy », 2016, blanc sec
Ce vin bio, à base des cépages locaux petit manseng et petit courbu, se déploie avec beaucoup de belles surprises en bouche. L'ensemble peut étonner, mais il est si franc qu'il sait se faire aimer pour son originalité. **18 €.**
Tél. : 05-59-37-23-38.

JURANÇON

Clos de la Vierge-Cancaillaü, « Carré de Peès », 2018, blanc sec
Un vrai coup de cœur pour ce gros sauvignon issu de vignes de trente ans, un détail qui n'en est pas un quand on sait qu'un enracinement profond de la plante lui permet de se procurer davantage de saveurs minérales. Un blanc sec aux notes d'agrumes, tendues et généreuses. Finale persistante sur des saveurs de fruits blancs, d'aneth et de cumin. A tester avec des fromages de chèvre. Et à laisser vieillir aussi. **12 €.**
Tél. : 05-59-60-08-15.

Le Fleuron de la Beaugravière, « Prestige », 2015, blanc moelleux
Ce moelleux issu de petit manseng reflète bien le caractère de sa région, aussi bien dans sa matière que dans ses arômes. Avec ses superbes notes de noisette et de fruits exotiques, il se déploie dans un équilibre plein de fraîcheur. Un vin habile, long et harmonieux, sans aucune lourdeur. **13,50 €.**
Tél. : 05-59-21-34-58.

Domaine de Cabarrou, « Ambre de Samonios », 2015, blanc moelleux
Autrefois appelé « cuvée passerillage », ce flacon nous a tout de suite interpellés : ses arômes sont à tomber. On sent l'acacia, le sapin, une belle longueur mentholée accompagnée de poire. Malgré le sucre, la bouche est acidulée. Remarquable. **15 €.**
Tél. : 05-59-04-23-08.

Clos Thou, « Suprême de Thou », 2017, blanc liquoreux
Avec sa robe ambrée, il affiche la couleur. Plongeons le nez

dans le verre pour découvrir d'adorables arômes de pâte de coing et de mandarine. En bouche, c'est super gourmand, évidemment. Le verre vide embaume toujours. Il y a dans ce vin quelque chose de lumineux qu'on adore, sa précision, sa franchise aussi. Bio. 19 €. Tél. : 05-59-06-08-60.

Domaine de Cinquau, « L'Équilibriste », 2016, blanc sec

Un vin très original, voire étrange, mais qui en impose par sa logique interne et son équilibre parfait. Il a quasiment un style oriental avec ses arômes capiteux et envoûtants. Ce qui compte, c'est qu'on retrouve au palais la fraîcheur qui lui donne toute son appétence. Finale acidulée. 32,10 €. Tél. : 05-59-83-10-41.

Antoine Arrau, Vin de France, « Argile », 2017, blanc sec

Le flacon interroge : en grès de 50 cl, une étiquette en bois avec un seul mot, « Argile ». Car tout tourne autour de l'argile dans ce vin, du terroir à l'élevage en amphore. Le plus surprenant est encore dans le verre, avec ce vin plus jaune que blanc. Vin naturel par excellence, c'est-à-dire en biodynamie, sans levurage, enzymage, collage ni sulfites ajoutés, ce 100 % petit manseng est d'une puissance à couper le souffle, de quoi se mesurer même avec un bœuf type pot-au-feu. Pour autant, il ne perd rien de sa précision et de sa

fraîcheur. Pour buveurs avertis. Nous, on aime. Bio. 40 €. Tél. : 05-59-21-49-44.

Clos Joliette, Vin de France, 2001, blanc moelleux

Grâce à Lionel Osmin, voilà un trésor enfin sorti de la cave où il dort depuis qu'il est né. Ce vin de France, issu d'un petit clos de vignes situées dans l'appellation, est un mythe qui se confirme avec ce millésime d'anthologie pour les liquoreux de la région. Celui-ci contient 83 g de sucre, mais répartis dans la matière avec un équilibre quasi magique, tant c'est la fraîcheur qui reste sur le palais. Un vin très ambré, à la robe épaisse, aux notes de fruits secs, et aux saveurs d'une longueur époustouflante. Un vin riche et complexe à goûter une fois dans sa vie. Environ 230 €. Tél. : 05-59-05-14-66.

MADIRAN

Domaine Berthoumieu, « La Fé », 2017, rouge

Ce vin de tannat pur se dévoile d'abord sous des notes chocolatées. Elaboré sans soufre, il reste net sous tous ses aspects, avec une ligne droite et franche. Voilà un très beau vin au fruité profond et à la finale qui s'étire longuement avec élégance. Si les tanins se montrent déjà bien enrobés, ils gagneraient à vieillir quelques années. 12,90 €. Tél. : 05-62-69-74-05.

Château de Viella, 2016, rouge

Avec son nez poivré et sa bouche bien balancée, ce 100 % tannat ne passe pas inaperçu. Sa robe sombre abrite des saveurs lumineuses de fruits mûrs, de notes épicées et poivrées. Cadré par de beaux tanins bien travaillés, ce vin exprime une verticalité précise grâce à sa minéralité. 14 €. Tél. : 05-62-69-75-81.

MARCILLAC

Domaine Laurens, « La Bruyère », 2015, rouge

De la mûre, de la myrtille, de la violette, quel joli bouquet sombre se glisse dans nos narines ! Ce pur mansois (ou pur fer servadou, selon comment l'on nomme le cépage) déroule alors une bouche suave, élégante. Les tanins sont bien là, mais ils sont délicats, la note florale accompagne le vin tout du long et termine en bonbon à la violette. Ce vin, élevé 24 mois et issu de très faibles rendements, a la beauté d'une robe fourreau couleur nuit. Assurément très gastronomique, on adore. 30 €. Tél. : 05-65-72-69-37.

MONBAZILLAC

Château La Brie, « Plénitude », 2011, blanc liquoreux

Au vu de l'appellation, ne soyons pas surpris que le sucre soit au rendez-vous, de façon très pré-

sente. Pourquoi on le choisit ? Parce que sa richesse englobe bien la bouche, qu'il a une jolie persistance. Et surtout, pour ses notes très précises de cire et d'orange confite, qui évoluent au fil du verre vers de la confiture d'orange amère. Récréatif. 18 €. Tél. : 05-53-74-42-46.

MONTRAVEL

Château Le Raz, 2018, blanc sec

Si vous ne savez pas quoi servir avec vos grandes salades d'été, pensez à cet assemblage de sauvignon et de muscadelle aux jolies notes de pêche. Elevé sur lie, il possède une belle matière friande et gourmande. 6,50 €. Tél. : 05-53-82-48-41.

PACHERENC-DU-VIC-BILH

Château Aydie, « Odé Aydie », 2017, blanc sec

Petit et gros manseng composent ce blanc bien sec qui montre quelques pointes acidulées, gourmandes et fraîches. Plein de peps, il est fait pour accompagner des plats légèrement relevés d'épices douces. 11,50 €. Tél. : 05-59-04-08-30.

Simon Ribert, « Stratéus », 2017, blanc moelleux

Un vin bien malin pour le premier vin de ce vigneron. Le côté moelleux est magnifiquement balancé avec des notes fraîches et acidulées. Finale longue sur

des saveurs gourmandes de fruits exotiques. 17 €. Tél. : 06-76-54-13-21.

ROSETTE

Château de Peyrel, « Cuvée Excellence », 2014, blanc moelleux

Avec sa robe jaune soutenu et son nez aux notes de frangipane, on a l'impression qu'on va se mettre un bon gâteau à la crème sous la dent. Puis, c'est la surprise en bouche axée sur les saveurs de fruits mûrs. La réussite de ce vin tient à son équilibre magistral, entre acidité, sucre et fraîcheur. 16 €. Tél. : 06-07-27-59-65.

SAINT-MONT

Domaine de Maouries, 2016, rouge

Ce vin est marqué par sa fraîcheur du début à la fin. Issu de cépages autochtones comme le tannat (80 %) et le fer servadou (15 %), agrémentés d'un peu de cabernet sauvignon, il n'a pas non plus été alourdi par un élevage en fûts. Du coup, il en a même des notes iodées équilibrées qui le rendent encore plus gourmand. Il faut dire que sa chair, si bien travaillée, est très jolie. 8 €. Tél. : 05-62-69-63-84.

Plaimont, « Les Vignes retrouvées », 2017, blanc sec

Un blanc très original, notamment grâce à son assemblage unique de gros manseng,

petit courbu et arrufiac. Il offre des nuances d'amertumes élégantes d'agrumes, et notamment de pamplemousse. Belle longueur fraîche et acidulée. 9,15 €. Tél. : 05-62-69-62-87.

Plaimont, « Vignes préphyloxériques », 2017, rouge

Ce vin est une prouesse. Il est né sur une parcelle de vignes datant de 1871, plantées sur des sables fauves. A l'aveugle, il sort largement du lot. Car ce 100 % tannat réussit à marier des tanins serrés (c'est la moindre des choses avec ce cépage) mais racés, de la fraîcheur et surtout beaucoup de profondeur. Côté arômes, on flirte avec la myrtille, la mûre, le poivre et une finale de cacao. La beauté faite vin, à laisser vieillir et à servir avec un repas à sa mesure. 55 €. Tél. : 05-62-69-62-87.

SAINT-SARDOS

Vignerons de Saint-Sardos, « Cadis », 2016, rouge

Mélange de syrah et de tannat, ce vin aux tanins très solides parvient à faire ressortir le jus du raisin, et c'est ce qui nous a plu. Des arômes de poivre et de chocolat typiques, une structure ferme et dense, du plaisir. A laisser vieillir quelques années pour plus de patine. 8,20 €. Tél. : 05-63-02-52-44.

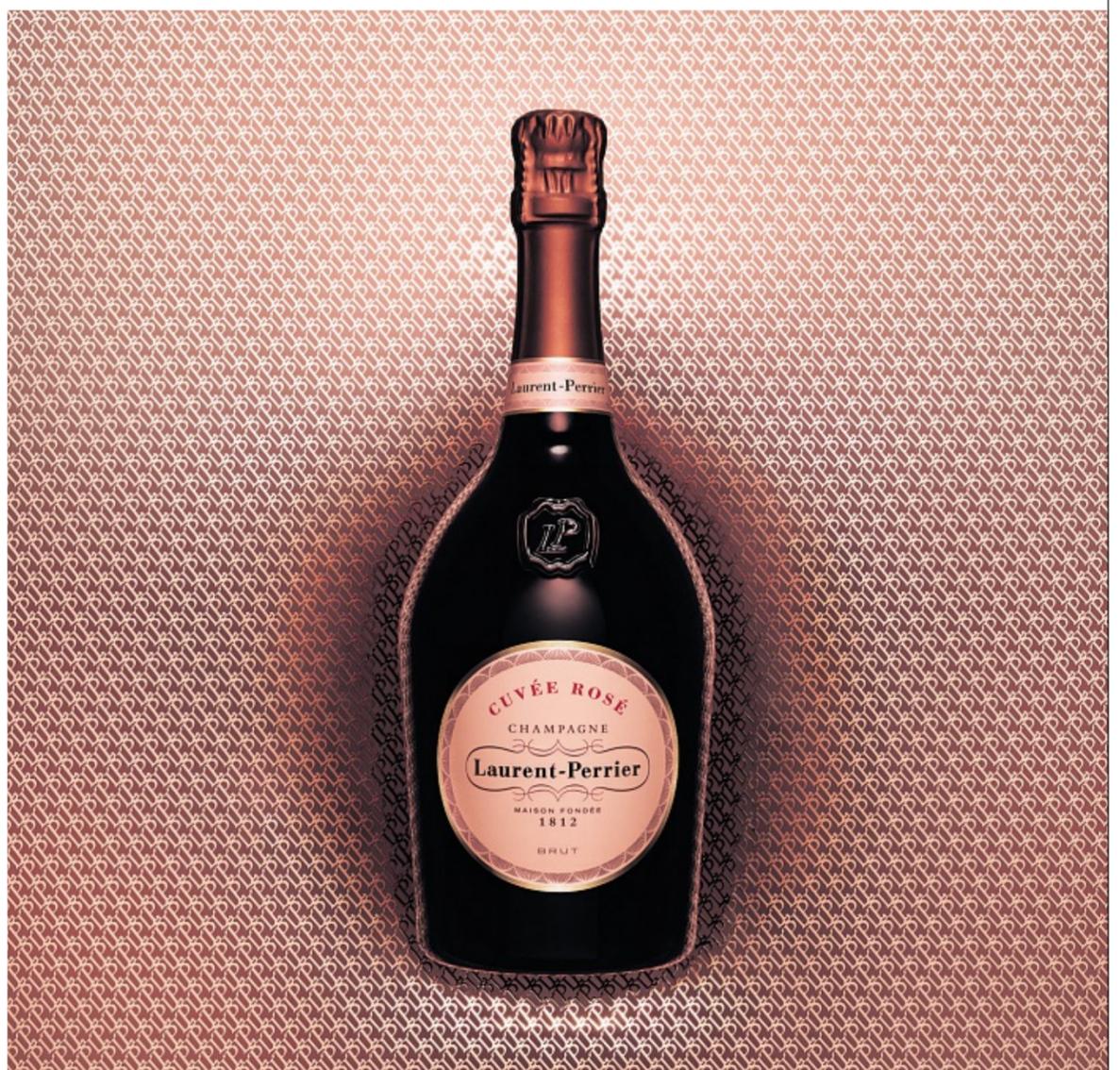


Le Taillevent
Paris



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

Laurent-Perrier Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.



© laurentperrierrose www.cuveerose.com Photographie : Iris Velghe / Illustration : Pierre Le-Tan

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Des Français dans le jardin toscan de Biondi-Santi

REPORTAGE | Propriétaire, depuis fin 2016, du domaine le plus prestigieux de Toscane, le groupe EPI, détenu par la famille Descours, entend bien lui rendre son lustre d'antan. Et faire de son brunello le plus grand vin du monde

MONTALCINO (TOSCANE) - envoyé spécial

Il y a des domaines qu'on visite comme on irait en pèlerinage. Quand on aime le vin, on ne peut pas rester de marbre en passant les portes du Château d'Yquem, dans le Sauternais, ou en s'arrêtant au pied de la petite croix du Domaine de la Romanée-Conti, en Bourgogne. C'est dans cet état d'esprit mélangé, un peu timide, un peu euphorique, qu'on se trouvait en ce petit matin de printemps, en remontant la longue allée arborée qui marque l'entrée du vignoble le plus mythique de Toscane, le domaine Biondi-Santi, sur la commune de Montalcino.

Ici, rien de clinquant ou de spectaculaire. C'est dans cette belle bâtisse du XVII^e siècle couverte de vigne vierge, posée sur une petite colline, au milieu d'une nature qui semble dessinée par un peintre du Cinquecento, que la dynastie des Biondi-Santi a donné naissance, au XIX^e siècle, au brunello, considéré dans le monde entier comme la plus pure expression du cépage sangiovese.

Par conséquent, si la petite ville de Montalcino, naguère pauvre et isolée, est apparue sur la carte mondiale des vins comme un des lieux les plus remarquables, si des centaines de milliers de touristes s'y pressent chaque été sous un soleil de plomb, entre caves de dégustation et agences immobilières, c'est bien à l'invention originale de cette famille emblématique qu'elle le doit.

Fin 2016, le groupe financier français EPI, appartenant à la famille Descours (propriétaire notamment du chasseur de luxe J. M. Weston, mais aussi des champagnes Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck), s'est porté acquéreur de ce lieu mythique, planté d'un peu plus de 25 hectares de vignes, pour un montant non communiqué, mais estimé par la profession à une centaine de millions d'euros.

Dans le tout petit monde de Montalcino, on savait bien que le domaine était à vendre, que la mort de Franco Biondi-Santi en 2013 avait laissé un vide, et on confiait même, sous le couvert de l'anonymat, que la qualité était en baisse, après des années de sous-investissement. Mais tout de même, des Français... Imagine-t-on Petrus ou la Romanée-Conti passer en des mains étrangères ? Et pourquoi pas vendre Ferrari à des Allemands ?

A Montalcino, cette transaction n'est pas une première : les acheteurs étrangers se sont multipliés ces dernières années, attirés par les paysages toscans et l'immense potentiel commercial de ce vignoble à la fortune somme toute récente. Le très dynamique domaine Cupano, pour ne citer que lui, appartient à un Français, Lionel Cousin. Mais Biondi-Santi, c'est autre chose. A Montalcino, cette vente a été vécue comme un traumatisme.

La révolution brunello

La famille Descours a eu l'intelligence de tout mettre en œuvre pour faire comprendre que « les Français » ne sont pas venus à Montalcino pour faire la révolution. L'incarnation de ce choix stratégique est le nouvel administrateur délégué de l'entreprise arrivé en 2018, Giampiero Bertolini, Toscan de Florence – c'est tout sauf un détail – et ancien directeur marketing et commercial d'une autre institution, le géant Frescobaldi, plus gros propriétaire de la région. C'est en sa compagnie érudite et chaleureuse qu'on a visité ce domaine,



Le domaine Biondi-Santi et ses vignes au premier plan. ALEX BROOKSHAW

où l'histoire affleure à chaque pas.

« Les Biondi-Santi sont des inventeurs, et ils ont été incroyablement visionnaires », commence-t-il, en faisant admirer les plus vieilles vignes du domaine, plantées dans les années 1930. Au début du XIX^e siècle, c'est l'ancêtre, Clemente Santi, qui s'est installé sur ce site et a aussitôt commencé à s'engager sur la voie de la

viticulture de qualité, et du vin rouge produit à partir d'un seul cépage, le sangiovese. « Jusqu'alors, la production locale la plus recherchée était le moscadello, un vin blanc doux, et les rouges de Montalcino étaient clairs et légers, parfois même pétillants. Clemente Santi a tourné le dos à tout cela, et a parlé de vieillissement », explique-t-il. Avec l'aide d'un agronome de génie, son petit-fils Ferruccio Biondi-Santi, qui reprendra seul le domaine à la mort de Clemente, en 1885, les règles de ce vin nouveau s'écrivent progressivement.

Dans les années 1860-1870, le jeune Ferruccio sélectionne une variété de sangiovese particulière, appelée « sangiovese grosso », rebaptisé « brunello ». Ce raisin fort en acidité – et donc apte au vieillissement – possède un autre avantage : il est plus résistant que les autres au phylloxéra qui commence ses ravages partout en Europe. En 1869, le « vin choisi de brunello » est primé lors d'un concours à Montepulciano. Sa réputation est faite.

La dernière révolution impulsée par Ferruccio Biondi-Santi est aussi importante : pour le premier millésime, en 1888, il ne fait pas comme tout le monde. « Il adopte la bouteille bordelaise. C'est une idée de génie, car jusqu'aux années 1970, dans la région, l'immense majorité des vins sont conditionnés en flasques, et vendus dans un panier d'osier... »

En adoptant un flacon cylindrique, parfait pour le stockage, et des « épaules » carrées, idéales pour la décantation, Ferruccio Biondi-Santi fait un choix cohérent avec le vin de

garde, tannique et très structuré, qu'il veut développer. Il impose aussi des règles de vinification qui n'ont pas évolué : rendements extrêmement faibles (le domaine produit en moyenne 80 000 bouteilles sur 25 hectares), très longue maturation – au printemps 2019, le plus jeune millésime disponible est le 2013.

Dans les premiers temps, les Biondi-Santi sont un peu seuls. Si leurs vins élégants sont rares et très réputés en Italie, ils ne font pas école. Il faut dire que la commercialisation est complexe : Montalcino est pauvre, enclavée, mal reliée aux villes. De plus, l'immense majorité des vins italiens sont bus localement et la mise en bouteilles ne se généralise qu'au milieu du XX^e siècle.

« Le domaine a beaucoup souffert de la mode impulsée par le critique américain Robert Parker, prônant la vinification en barrique neuve et l'explosivité du vin »

GIAMPIERO BERTOLINI
administrateur délégué de Biondi-Santi

Lors de la fondation du groupement des producteurs de brunello, en 1966, seuls 17 domaines adhèrent. L'explosion aura lieu plus tard, avec l'arrivée de nouveaux acteurs, en particulier l'italo-américain Banfi, à la fin des années 1970, qui provoque le boom commercial des vins de Montalcino outre-Atlantique – aujourd'hui, on compte 270 producteurs et 9 millions de bouteilles par an. Restant le producteur le plus prestigieux de la région, Biondi-Santi devient marginal. Que pèsent ses 25 hectares face à la force de frappe d'un groupe comme Banfi, qui en cultive 900, dont environ 200 hectares de brunello ?

Durant les années 1980-1990, avec le succès mondial du brunello, s'opère un virage que Biondi-Santi refuse de suivre. « Le domaine a beaucoup souffert de la mode impulsée par le critique américain Robert Parker, qui privilégiait la vinification en barrique neuve et l'explosivité du vin, concède Giampiero Bertolini. Mais la mode est revenue à une vinification plus traditionnelle, si bien que nous sommes beaucoup plus dans l'air du temps. C'est très frappant : après avoir été une famille de révolutionnaires, les Biondi-Santi sont devenus des classiques. »

Couvés comme des reliques

La visite dans la partie la plus secrète de la cave, protégée par un impressionnant dispositif de sécurité, se fait dans le recueillement absolu. C'est là que sont conservés les stocks des 38 millésimes de riserva, en particulier une poignée de bouteilles de ce fameux millésime 1888 par qui tout a commencé, couvées comme des reliques.

A l'aune de cette histoire si particulière, et alors que la concurrence fait rage entre les grands domaines de Montalcino, la tâche qui attend les nouveaux propriétaires est immense. Mais le très discret Christopher Descours, que nous avons rencontré lors d'une de ses rares visites sur le domaine, envisage le défi avec sérénité. « Notre projet nécessite de la durée, du long terme. Il s'agit de respecter le travail de sept générations de Biondi-Santi, qui ont créé un vin qui ne peut se comparer qu'à lui-même », assure-t-il doucement. A la tête d'un groupe familial et âgé de seulement 46 ans, il sait qu'il a du temps devant lui.

Bien sûr, il y a quelques urgences. Investir pour rafraîchir le matériel, replanter les pieds manquants, investir dans la cave... Autant d'indices irréfutables d'un peu de laisser-aller ces dernières années. Mais, pour le reste, les nouveaux propriétaires ont décidé de se hâter lentement, pour ramener ce domaine mythique vers les sommets. « Notre objectif est simple, affirme Christopher Descours, et il n'est pas du tout inaccessible. Nous voulons reconquérir l'Italie dans un premier temps. Ensuite, nous voulons qu'à terme, parmi les 10 plus grands vins du monde – pour l'instant, il y a six ou sept français –, il y ait un italien, et que ce vin italien soit le brunello de Biondi-Santi. » ■

JÉRÔME GAUTHERET

Un brunello élégant mais peu accessible

Selon les règles du groupement des producteurs de Montalcino, le brunello s'obtient à partir de sangiovese à gros grains, après un élevage d'au moins deux ans en barrique, et ne peut se vendre avant le mois de janvier de la cinquième année suivant la vendange. Ainsi, cette année est commercialisé le millésime 2014 – de qualité assez moyenne, de l'avis général.

Il faut attendre une année de plus pour avoir le droit à l'appellation riserva, qui promet en théorie le meilleur vieillissement. Les producteurs peuvent aussi

commercialiser un vin de moindre garde, le rosso di montalcino, à partir de la deuxième année après la vendange. Cette année, c'est donc le 2017 qui est en vente.

Comparés au reste de l'appellation, les vins de Biondi-Santi se caractérisent par des vendanges précoces, qui permettent de conserver de l'acidité, gage de vieillissement, et des élevages plus longs. Moins soignées et explosifs que les brunellos cultivés dans la partie sud de l'appellation, les brunellos de Biondi-Santi passent pour un peu plus austères et élégants, moins « méditerranéens » que ses concurrents.

Depuis toujours, le domaine commercialise ses vins un an plus tard que les autres.

Le vin le plus « accessible » de Biondi-Santi, le rosso di montalcino, réalisé avec les vignes les plus jeunes, se trouve rarement à moins de 50 euros. Pour le brunello, il faut compter 90 à 130 euros, selon les années. Quant au riserva, le plus prestigieux, il atteint au minimum 250 à 300 euros chez les cavistes les plus raisonnables, mais les millésimes les plus prestigieux se vendent beaucoup plus cher, jusqu'à plusieurs milliers d'euros. ■

J. G.

Isabelle Autissier : « En franchissant l'équateur, le marin doit offrir du vin à Neptune »

ENTRETIEN | La navigatrice publie un nouveau roman, « Oublier Klara » (Stock). Le temps d'une escale littéraire au festival Etonnants Voyageurs, à Saint-Malo, elle évoque sa préférence pour les rouges et ses petits rituels en mer

Navigatrice célèbre pour avoir participé à de nombreuses courses à la voile, aujourd'hui écrivaine, Isabelle Autissier consacre également beaucoup de son temps à WWF France, l'une des plus influentes ONG de défense de l'environnement, dont elle est la présidente. A 62 ans, installée à La Rochelle, elle n'a pas une minute à elle. Nous l'avons rencontrée durant le festival Etonnants Voyageurs, qui a eu lieu du 8 au 10 juin à Saint-Malo, où elle dédicait son dernier roman, *Oublier Klara* (Stock, 320 p., 20 €). La première femme à avoir réalisé un tour du monde à la voile, en course et en solitaire, a bien voulu mettre un peu de vin dans son eau quotidienne.

Que représente le vin pour une navigatrice comme vous ?

Lorsqu'il s'agit d'une course en mer, je n'emporte ni alcool ni vin. On est en compétition ! Mais c'est différent dans le cas d'une expédition de recherches avec un équipage de non-professionnels. Avec Erik Orsenna, qui s'y connaît bien en matière de vin, je suis partie en Antarctique, notamment pour écrire notre livre *Salut au Grand Sud* (Stock, 2006). Tous les jours, sur le bateau, vers midi et demi, Erik rappelait que c'était l'heure de l'apéro. C'est sympa de partager un verre. Moi, je n'ai pas la culture du vin et je n'ai pas le temps de me balader dans les vignobles. Mais je reconnais que le vin favorise des moments uniques de convivialité, et je ne les néglige pas.

Prévoyez-vous toujours un stock de vin pour vos expéditions ?

Quand je ne suis pas en course, j'essaie d'avoir du vin à bord. Lors d'une étape, à quai, on ouvre toujours une bouteille, mais jamais quand on est en pleine mer, et que certains dorment pendant que d'autres font des quarts. En Amérique du Sud, lorsqu'on passe sur les côtes du Chili ou de l'Argentine, c'est assez facile de s'approvisionner. Dans le nord, c'est plus dur. Je pars bientôt avec un équipage en Norvège, un pays qui nous autorise à emporter quatre bouteilles par personne. Chacun des six membres de mon équipage, qui ne sont pas des professionnels de la mer, va donc apporter son quota. D'habitude, c'est moi qui m'occupe de l'approvisionnement en vin pour tout le monde...

Mais le moment du vin restera le même : un moment réconfortant au milieu d'une vie de promiscuité. Le soir, alors que nous sommes au bout du monde, que les membres de l'équipage se sentent loin de chez eux, loin de leurs habitudes, où l'on ne mange pas pareil, où l'on n'a pas le confort, où l'on ne peut pas toujours

« Pour un tour du monde en solitaire, j'ai accepté d'embarquer avec du Chasse-Spleen, pour chasser mes coups de mou pendant la course »

se laver comme on veut, le vin nous rapproche. Vous savez, tout change quand nous sommes en voyage... Avec une bouteille pour six, on n'est pas pompette non plus, mais on papote. C'est important.

En mer, le vin est-il lié à des cérémonies particulières ?

Pour les marins, il existe un rituel quand ils franchissent l'équateur : ils doivent offrir du vin à Neptune. Généralement, on ouvre un peu de champagne. C'est une cérémonie qui date de la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb et qui se pratiquait beaucoup autrefois. Il y avait toujours un marin qui se déguisait en Neptune et qui devait faire en sorte que le dieu de la mer soit de bon poil, qu'il soit favorable à la navigation. Le navire pouvait se transformer en grande scène de théâtre, où les rôles des marins étaient redistribués comme dans un carnaval. Cela m'est arrivé de pratiquer ce rituel simplement avec un peu de champagne. Les lignes de la mer sont certes imaginaires, mais c'est un moment symbolique fort que de passer d'un hémisphère à l'autre. C'est aussi une manière de faire baisser la pression d'un long voyage.



Isabelle Autissier reproduisant le geste de l'offrande à Neptune, un rituel marin. A Saint-Malo, le 10 juin. THIERRY PASQUET POUR « LE MONDE »

Vous est-il tout de même arrivé d'emporter du vin, seule en mer ?

Pour un tour du monde, un copain m'avait offert du Chasse Spleen, que j'ai accepté d'embarquer avec moi. C'était pour chasser mes coups de mou pendant la course. C'était symbolique, lié au nom de ce bordeaux. Et puis, c'est bon, le Chasse Spleen !

Une autre fois, en 1996, pour le Vendée Globe, le tour du monde à la voile en solitaire et sans escale, le maire de Cognac m'avait proposé d'emporter un tonneau de 5 litres de cognac. Il était persuadé qu'un voyage en mer pouvait l'aider à bien vieillir. Sans doute ne savait-il pas qu'en course on cherche à gagner le moindre gramme sur le bateau pour être le plus léger possible. Mais comme le tonneau était destiné à une vente caritative, j'ai accepté. Et puis, quatre ou cinq jours avant le départ de la course, aux Sables-d'Olonne, j'ai organisé une petite fête chez moi. Sans que je le sache, mes copains ont vidé la moitié du tonneau. J'étais bien embêtée. Alors je peux l'avouer aujourd'hui, je suis partie en mer sans le cognac. Quand je suis revenue, j'ai menti. Je suis allée acheter un bon cognac pour remplir le tonneau et je l'ai rendu au maire. Je ne lui ai rien dit. A ce moment-là, c'est lui qui m'a surpris. Il a reconnu qu'il m'avait confié un cognac bas de gamme, car il n'était pas certain que je revienne avec son tonneau, j'aurais pu le perdre tant de fois pendant mon tour du monde... Finalement, le fameux tonneau a été vendu aux enchères et l'acquéreur a donc acheté du bon cognac !

Le cognac est la région viticole la plus proche de chez vous. Vous l'aimez ?

Oui, même si j'en bois peu. Je préfère mille fois le boire pur plutôt que mélangé, comme en proposent aujourd'hui les maisons de Cognac. Mais ce que j'aime surtout, ce sont les alcools de fruit, comme la prune ou la mirabelle.

Avez-vous déjà baptisé des bateaux avec du champagne ?

Bien sûr, j'ai été plusieurs fois marraine de bateaux de recherche ou de minitransats.

Parce que l'on choisit rarement un parrain. Autrefois, c'était la femme du capitaine qui devait briser une bouteille sur le bateau avant sa première mise en eau. Un tel baptême reste une tradition sympa, qui se fait toujours au champagne. Si la bouteille se casse mal, c'est le mauvais œil assuré sur le navire ! C'est mal vu aussi. Et c'est gênant pour le public s'il faut s'y reprendre plusieurs fois. Je me souviens d'une marraine qui a dû lancer la bouteille six fois. Il faut donc bien la briefer afin que la bouteille se casse proprement, d'un coup net. Quand on sait que les bateaux de course sont fragiles, que la coque fait deux millimètres de carbone d'épaisseur, il faut que la bouteille frappe la pointe de l'ancre et non la coque. Même si je ne suis pas superstitieuse, je tiens à ce que cette cérémonie soit bien préparée. J'ai un peu l'habitude ! Mais le champagne, je préfère évidemment le boire : je l'aime brut et de préférence au début du repas.

Buvait-on du vin dans votre famille ?

Pour plusieurs raisons, on buvait plutôt de la bière, tandis que le vin était réservé aux repas du dimanche ou aux événements. Mon père buvait peu. Il aimait le bon vin, et le bourgogne en particulier. Pour Noël, en tout cas, il ouvrait toujours des bourgognes. Il m'a d'ailleurs transmis le goût des crus de cette région, alors que je vis plutôt près de Bordeaux. J'ai dû goûter mon premier verre de vin à l'âge de 15 ou 16 ans lors d'un déjeuner dominical, mais je ne m'en souviens pas. Cela devait même juste être un doigt trempé dans un verre.

Comment choisissez-vous votre vin ?

Je l'achète chez un caviste auquel je demande toujours conseil pour faire des cadeaux, mais j'aime bien aussi faire des commandes groupées de plusieurs centaines de bouteilles avec des copains. J'approvisionne ainsi ma cave de La Rochelle. C'est de cette façon que j'ai découvert le Château Bellevue Peycharneau, un bordeaux supérieur abordable que j'apprécie beaucoup, même s'il n'est

pas bio. Car je préfère boire bio de la même manière que je mange bio.

Bien que je ne boive pas du vin tous les jours, j'aime bien en offrir quand je reçois mes amis. Je n'imagine pas ne pas ouvrir une bouteille quand ils viennent dîner. Quand je suis seule, en revanche, je me prépare une sorte de « gloubi-boulga » et je bois de l'eau. Mais quand je reçois, j'aime bien cuisiner du poisson. Je n'aime pas l'injonction selon laquelle il faudrait l'accompagner avec du vin blanc. Je préfère l'accorder avec des rouges légers, comme du saumur-champigny. J'achète d'ailleurs 90 % de vins rouges et 10 % de vins blancs.

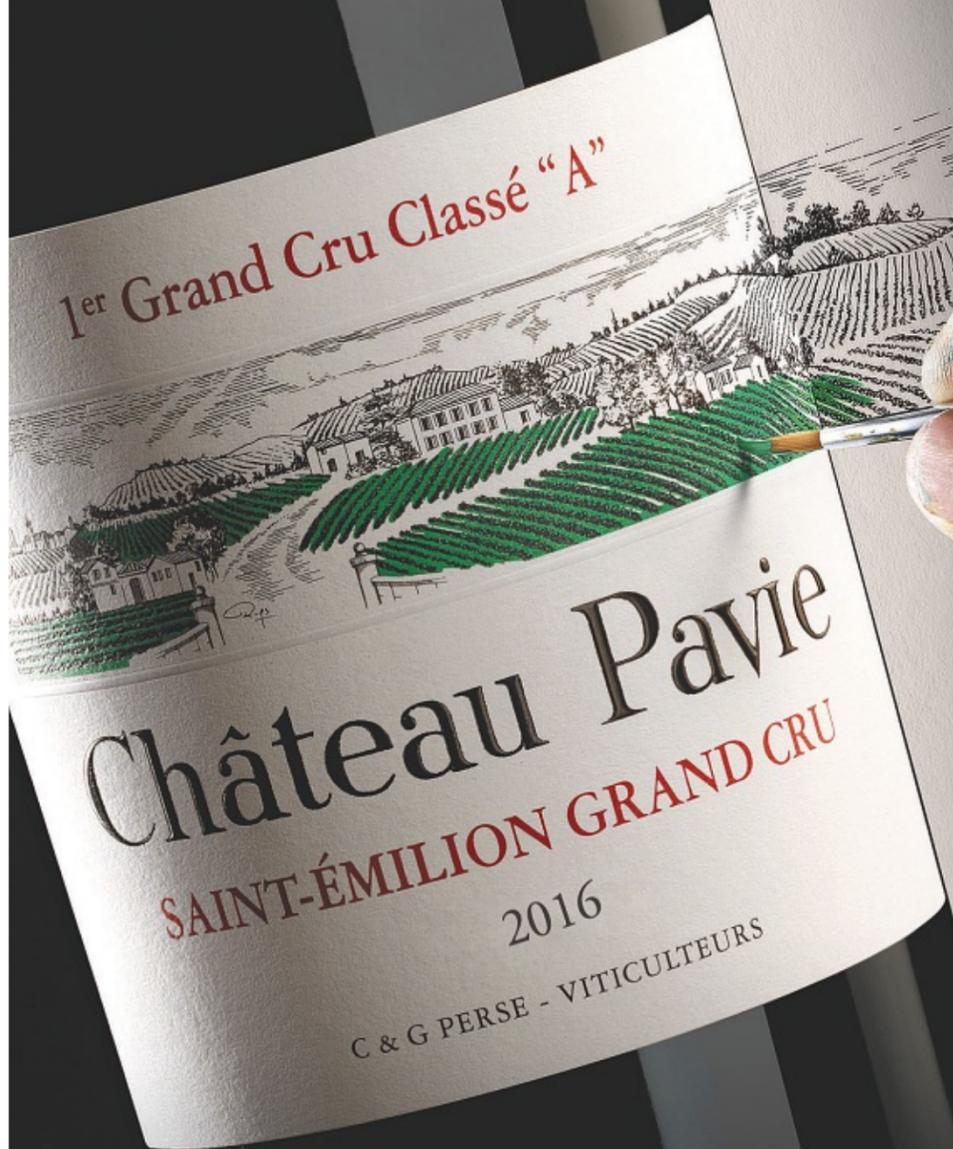
Quelle est votre prochaine expédition ?

Je pars le 28 juin à bord de mon voilier, *Ada 2*, pour le Groenland. Plus précisément, je vais me rendre au nord du Spitzberg, une île de Norvège située dans l'archipel du Svalbard, pour y accomplir une série d'expériences. Nous serons un équipage de six personnes dont un océanographe. Ma spécialisation en agronomie et mes connaissances en physique me servent et font que je suis halieute [*l'halieutique est la science de l'exploitation des ressources aquatiques, notamment l'étude de la surpêche*]. Ce sera amusant de voir aussi les vins que chacun aura emportés et proposera lors de nos soirées. C'est comme quand on apporte des livres et de la musique qu'on a envie de partager.

Avant cette expédition, je me rends au Kenya pour le congrès du WWF. Généralement, pendant les réunions, on boit de l'eau. Mais il y a toujours un dîner de gala. Que boira-t-on ? Je ne pense pas que le Kenya soit producteur de vin. On boira peut-être des vins d'Afrique du Sud, que j'apprécie. Sur un tour du monde avec escales, un conteneur nous suivait pour transporter du matériel. Il y avait toujours de la place, dans un coin, pour embarquer quelques caisses de vins quand on arrivait en Afrique du Sud. En plus, j'aime bien l'histoire des vigneron protestants de ce pays, et je suis fan de ses paysages magnifiques. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR
LAURE GASPARTO

UNE HISTOIRE,
UNE OEUVRE



Millésimes	2015	2016
Wine Advocate	96-98	98-100
James Suckling	100	99-100
Wine Spectator	98	97-100
Bettane & Desseauve	98	97-98
Yves Beck	98-99	98-100
The Wine Cellar Insider	98-100	98-100
Vinous	98	97-100

VIGNOBLEPERSE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.