

GUEULETON

LE MAGAZINE DES BONS VIVANTS TRIMESTRIEL

N°3



DOSSIER

ALLEZ VOUS FAIRE CUIRE UN ŒUF !

MA VIE EN TROIS BOUTEILLES

APÉRO AVEC
LE PALMASHOW

ENTRETIEN

EMMANUELLE JARY
C'EST MEILLEUR
QUAND C'EST BON

DU GRAS DU BON

CUISSONS DEHORS
OÙ SONT
LES FLAMMES ?

BEL - 7,90€ - LUX - 7,90€ - CH - 12FS

L 11069 - 3 - F: 7,50 € - RD



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

Quand te reverrai-je, cépage oublié ?

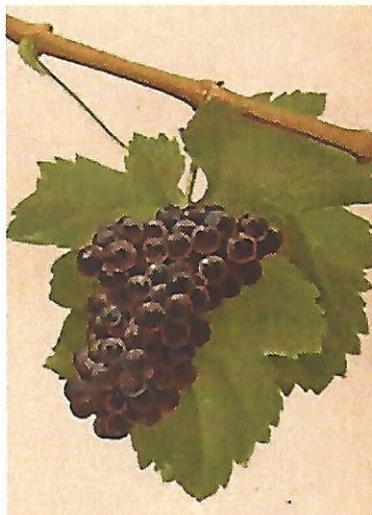
L'occasion était trop belle de réunir autour de la même table quatre vigneron bordelais passionnés de cépages délaissés, voire carrément oubliés. Balade et ripaille avec ces amoureux du terroir rebelles dans l'âme.

Des cépages
dans ces
pages...
Comment ça
on ne s'est pas
foulés ?

Il est 9h et nous voici sur la route en bordure de Dordogne qui mène chez Frédéric Mallier. Heureux propriétaire depuis 15 ans des 9 ha du château de la Vieille Chapelle, il se souvient de la première visite d'une parcelle pas comme les autres : *«Le propriétaire passe devant et nous dit "ça, c'est un vieux truc, ce n'est bon qu'à être arraché, je la laisse pour les oiseaux". Finalement, on a pris le pli inverse. En voyant ces vieux pieds de 7 ou 8 m de long, on a décidé de vinifier à part».*

Après une longue enquête sur les 400 pieds et plusieurs visites de l'Institut français de la vigne et du vin, une carte de la parcelle révèle un résultat incroyable : 11 cépages différents dont beaucoup oubliés (bouchalès, castets, baco noir, mancin...). Des pieds de vigne centenaires qui auraient donc résisté au phylloxéra. Car si le Bordelais cultive aujourd'hui une sélection de cépages très restreinte (5 rouges et 3 blancs), c'est notamment à cause de cet insecte qui au XIX^e siècle a ravagé la majorité des vignobles.

Voilà pourquoi la parcelle de Frédéric Mallier laisse Jean-Baptiste Duquesne, propriétaire du château Cazebonne, rêveur : *«Maintenant on fait 80 % des vins avec 10 % des cépages. Ici tout est mélangé, comme les anciens. Avant il y avait plus de 50 cépages à Bordeaux. Ça permettait de mitiger les années pluvieuses, précoces ou tardives et d'avoir une répartition du risque».*



Cette parcelle a motivé son propriétaire à lancer Les vignes du futur, un projet ambitieux : *«L'idée est de compléter 5 cépages oubliés en pieds francs (directement dans le sol sans porte-greffe, ndlr) et de travailler avec le phylloxéra grâce à des préparations à haute dilution comme l'homéopathie pour augmenter la résistance de la plante».*

Après un tour par la cave pour prendre quelques bouteilles, direction le château Le Geai à Guîtres chez Henri Duporge qui voue un amour pour le carménère depuis 2001 : *«J'ai découvert cette variété dans le Médoc*

**AVANT IL Y AVAIT
50 CÉPAGES DANS
LE BORDELAIS,
AUJOURD'HUI
PRESQUE 10 FOIS
MOINS**

Les précurseurs
ont souvent
l'air perché



66

lors mon stage au château Dillon. Je n'avais que ça en tête et c'est la première chose que j'ai plantée en arrivant ici. C'est un cépage délaissé car atypique avec son gros grain, son goût poivré et cette couleur très particulière ».

Depuis ses débuts, Henri Duporge vinifie une cuvée 100 % carménère qui fait sa renommée : « On m'a pris pour un doux rêveur parce qu'à Bordeaux on est toujours dans cette culture de l'assemblage. Moi je veux sublimer le carménère et mettre en avant ses défauts et ses qualités ».

C'est avec une envie d'en goûter plusieurs millésimes que nous partons pour notre lieu de ripaille : le château Tire Pé de David Barrault, qui offre une vue imprenable sur l'Entre-deux-Mers. Là-bas, chacun déballe ses victuailles : grenier médocain, fromages pyrénéens, gâteau de sorcière et pain fait maison par le maître des lieux ravi de recevoir ses pairs. David est installé depuis 22 ans sur ces 13 ha de vignes : « Il y a une dizaine d'années, je voulais sortir des sentiers battus tout en me donnant droit à l'échec.

BORDEAUX S'EST MIS DANS SES PANTOUFLES AVEC SA BELLE IMAGE

J'ai décidé de planter des cépages qui ne rentrent pas dans l'appellation : le castets et le mancín. Je les ai assemblés parce que je les trouvais complémentaires et ça a donné L'échappée : une cuvée de rouge avec des arômes floraux qui viennent plutôt du blanc ».

En découpant et en débouchant, il y a l'euphorie du partage, de ce moment suspendu qui permet de croiser les expériences. On goûte d'abord les cuvées parcellaires de Cazebonne pour la mise en bouché, des blancs avec une minéralité étonnante, avant de comparer le carménère du château le Geai 2008, 2012 et 2016 qui étonne par sa capacité à s'adoucir avec le temps tout en restant croquant.

La discussion va bon train et Jean-Baptiste Duquesne, qui s'apprête à sortir un livre sur l'histoire du terroir, reprend : « En 1850, il y avait 200 000 vigneron en Gironde et 200 000 ha de vignes. Avec le phylloxéra il a fallu arracher et le choix a été fait de replanter uniquement les cépages les plus résistants et productifs. Avec un hectare chacun, il s'agissait pour les paysans d'une question économique ».

Vieux ceps et idées fraîches
pour semer l'avenir



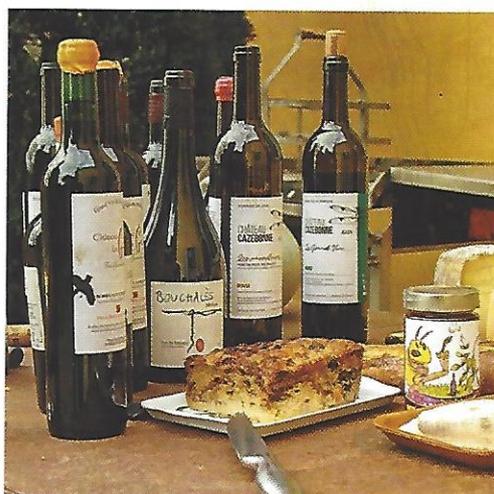
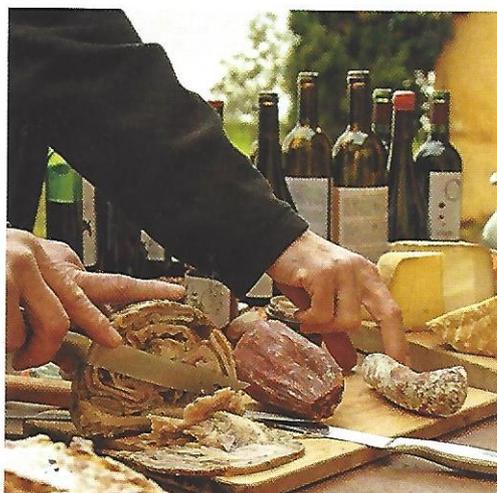
ET LES AUTRES ?

Robert Plageoles
(domaine Plageoles, Tarn). La référence, le précurseur de Gaillac qui en a fait le travail de toute une vie. Un ouvrage pour s'éclairer : *Vignes premières, vignes de demain* (Ed Tonnerre de l'Est, 2020).

Elsa Perrier
(Clos des Marguerite, Charente-Maritime), qui a déjà replanté du colombard, du meslier Saint-François et du pineau d'Aunis. Elle a lancé une campagne de financement participatif pour continuer avec dix autres cépages délaissés.

Nicolas Gonin et Pascal Jamet
(domaine des Rutissons, Isère). Ils ont mis dix ans à réhabiliter l'étraire, le mèle, ou le verdesse avec la patience d'identifier, de tester et d'obtenir les autorisations administratives avant de devenir de vrais pionniers.

Olivier Horiot
(Les Riceys, Aube). Il croit beaucoup aux deux cépages méconnus de la région : l'arbanne et le petit meslier.



Henri Duporge relève : « *Oui mais aujourd'hui il n'y a plus tellement d'émotions quand on boit du Bordeaux. Il suffit de demander au consommateur : il est plus connaisseur et curieux, il veut des repères. Bordeaux s'est mis dans ses pantoufles avec sa belle image. Le vigneron peut fournir ces repères en exprimant son histoire à travers ses vins* ».

En ouvrant son 100% bouchalès, qui surprend par un nez de mûre et grenadine, Frédéric poursuit : « *Replanter les vieux cépages, c'est*

à la fois être curieux et adopter une démarche agronomique face au réchauffement climatique ».

Et Jean-Baptiste Duquesne de conclure en trinquant : « *Si on avait pu continuer à faire des sélections, à planter et à étudier les vieux cépages, on aurait fini par adapter le vivant. Dans l'histoire de notre terroir on a un matériel génétique extraordinaire pour revisiter l'avenir et si on va plus loin, pourquoi ne pas réinventer d'autres cépages ?* » ■

Maylis Détrie