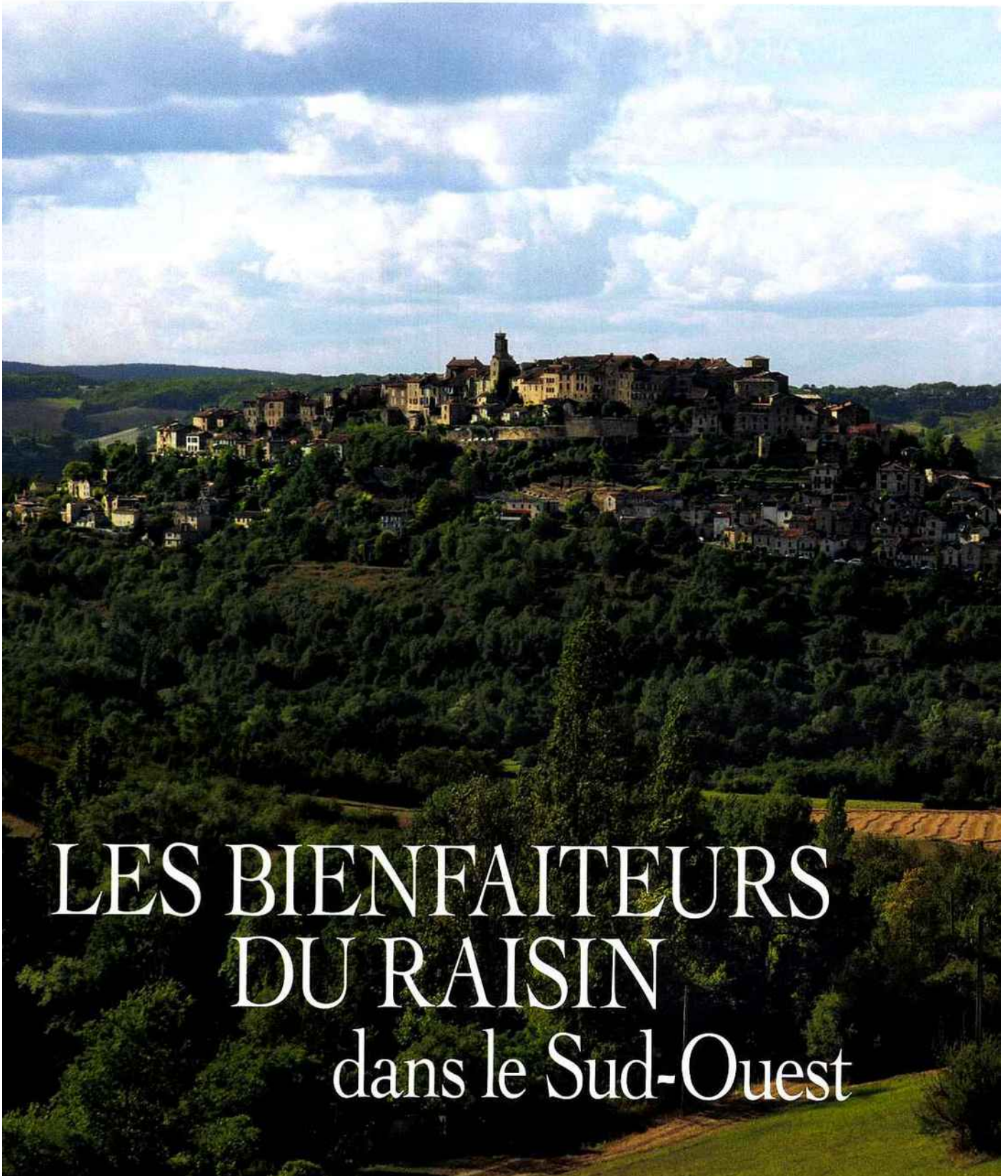
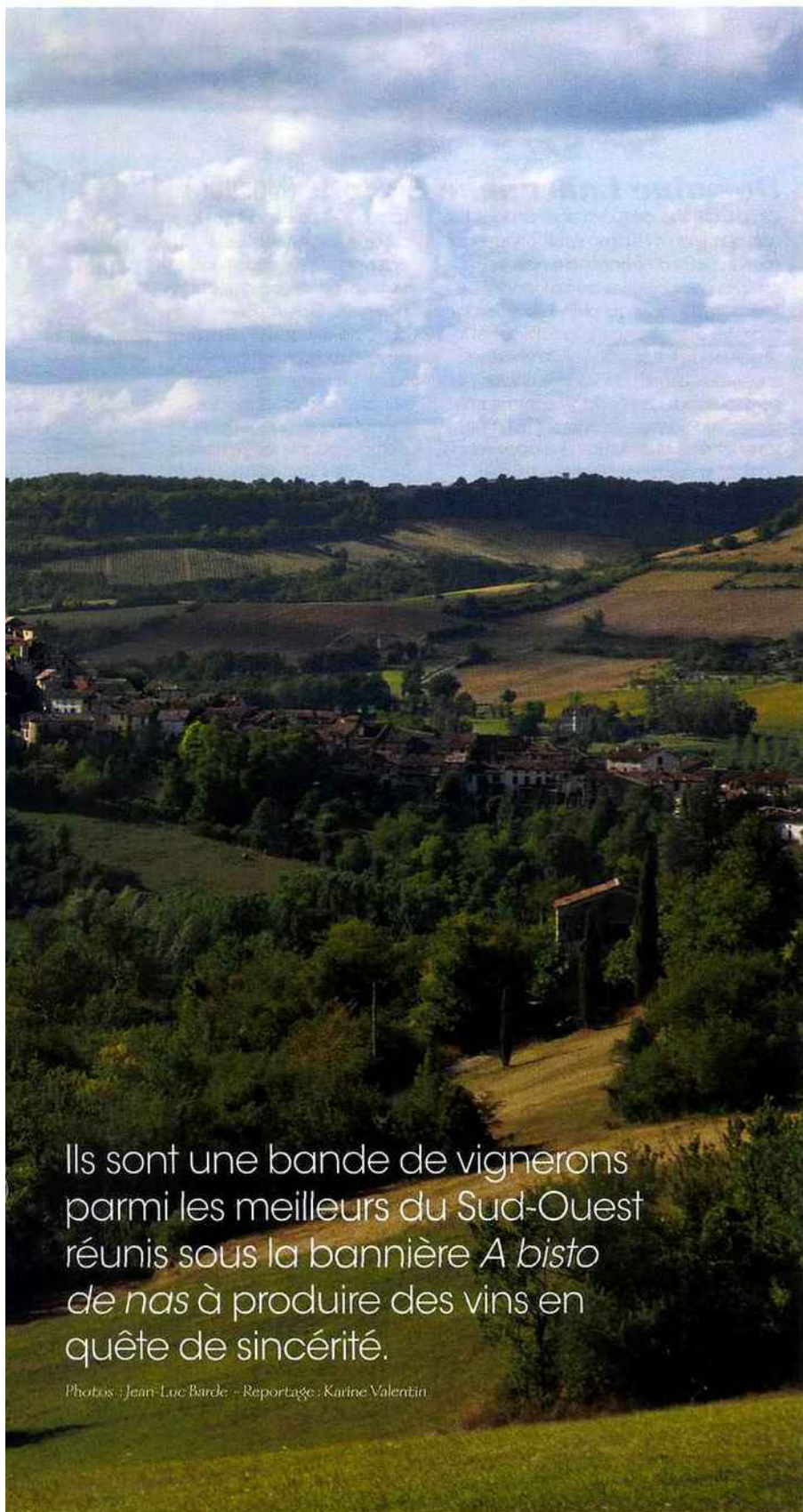


Dans les vignes



LES BIENFAITEURS DU RAISIN dans le Sud-Ouest



Ils sont une bande de vignerons
parmi les meilleurs du Sud-Ouest
réunis sous la bannière *A bisto
de nas* à produire des vins en
quête de sincérité.

Photos : Jean-Luc Barde - Reportage : Karine Valentin

Coluche disait "C'est l'histoire d'un mec".
A bisto de nas, c'est l'histoire d'une bande de mecs... et de filles, associés à un cortège de raisins insolites et bien de chez eux. Tannat, malbec, petit et gros mansengs, ondenc, mauzac, jurançon noir, négrette, colombar... Des raisins qu'on ne trouve pas ailleurs pour des mecs qu'on ne rencontre pas non plus tous les jours. Et si certains d'entre eux jonglent avec des fruits plus connus, ils le font avec un tel respect de l'authentique qu'on se croirait ailleurs. Cet ailleurs, c'est le Sud-Ouest, vaste et particulier ; un pays où l'amitié se soude pour la vie autour d'un ballon ovale ou d'un verre de rouge, rosé ou blanc.

PAYSANS REVENDIQUÉS

A bisto de nas en occitan, "au pifomètre" dans les manuels... Mais le hasard ne fait rien à l'affaire, l'amitié lie ces hommes qui se revendiquent paysans, tous portés par la responsable et incontournable agriculture biologique. Deux cavistes, Bertossi et Raynal, associés dans *Au plaisir du vin*, boutique agenaise, avaient senti le potentiel de ces vignerons et l'intérêt de faire émerger grâce à leurs talents des vignobles à l'identité fortement marquée Sud-Ouest. Marc Penavayre et Bernard Plageoles ont fédéré la joyeuse bande de travailleurs obstinés par leur sol, mais qui ne déteste pas s'amuser.

UN TERROIR SINGULIER

S'investir à la rencontre de la troupe d'*A bisto de nas*, c'est traverser de Bergerac à Jurançon 7 départements : la Dordogne, le Gers, le Lot, le Lot-et-Garonne, la Haute-Garonne, le Tarn et les Pyrénées-Atlantiques.

D'abord il y a le paysage. Bosselé entre Tarn et Garonne à Fronton, ses formes s'arrondissent pour devenir callipygès à Gaillac, spectaculaires à Jurançon, plus chics à Bergerac ou carrément sauvages à Cahors, couvertes de forêts ou dominant la plaine à Duras, tutoyant les Pyrénées à Madiran, pittoresques dans le Gers. Les gars, eux, sont des paysans des temps modernes et si leurs vins ont la gueule de l'endroit où ils naissent, les hommes ont l'art de raconter les histoires et de mettre en scène dernière leurs flacons originaux leur terroir dans un canevas subtil de saveurs particulières.

Pour ces neuf vignerons, récemment rejoints par deux Basques, l'amitié est au service de la qualité du vin qu'on partage depuis 10 ans déjà. ■



CHRISTINE DUPUY



Domaine Labranche Laffont (Madiran)

Chez Christine, on tue le cochon tous les ans parce qu'elle aime l'authentique. Elle met un point d'honneur à élargir le champ des possibles de son tannat de Madiran. Un raisin qui prend sur ses sols d'argiles et de calcaires la richesse et la structure du terroir affiné d'un charme savoureux. Lequel de ses vins choisir ? Ils sont tous radieux en rouge comme en blanc, sec ou moelleux. Ils ont fait monter les enchères qualitatives de l'appellation, coiffant les sommets. Dès son premier millésime en 1993, après la mort de son père, elle entre en biologie. Elle passe par la biodynamie, en conserve la philosophie mais retourne au bio : «J'aime la vigne, car c'est là que tout commence.»

Lorsque Marc Penavayre lance le groupe, elle en est. Ses pacherecs presque fluos, élevés sans soufre se construisent en barriques. Comme les copains, elle presse ses raisins avec la lenteur des gens qui savent, n'utilise pas de levure et parvient à produire des tannats sur la douceur, un comble pour le raisin macho. Ses *Vielles Vignes* 2012 (15 €) et 2013 (14 €) partent sur la fraîcheur et les pacherecs radieux imposent un style unique dont on ne peut plus se passer.



JEAN-MARC GRUSSAUTE



Camin Larredya (Jurançon)

À peine quittées les tuiles des chaumières du Gers où les taureaux s'affrontent dans les arènes contre des toreros en devenir, voici l'Espagne qui pousse sa corne sous les clochers pointus et l'ardoise des fermes du piémont pyrénéen. Chez Jean-Marc Grussaute, la puissance vient de la montagne. Ses vignes, soldats de bois dressés vers le pic du Midi d'Ossau, irradient de lumière sur ce chemin de bardage. Chez Grussaute, il y a des lauriers et des cactus. Chez Grussaute, il fait frais mais c'est le Sud. Enfin, chez

le vigneron au talent maintes fois vanté, les outils sont au service du fruit : biodynamie, pressurages lents, élevages soignés pour que ses gros et petits mansengs trouvent la voie de la finesse dans des jurançons qui, secs ou doux, reposent l'âme comme *Costat Darrer* 2014 (12,50 €) et *Au Capcéu* 2013 (24 €).





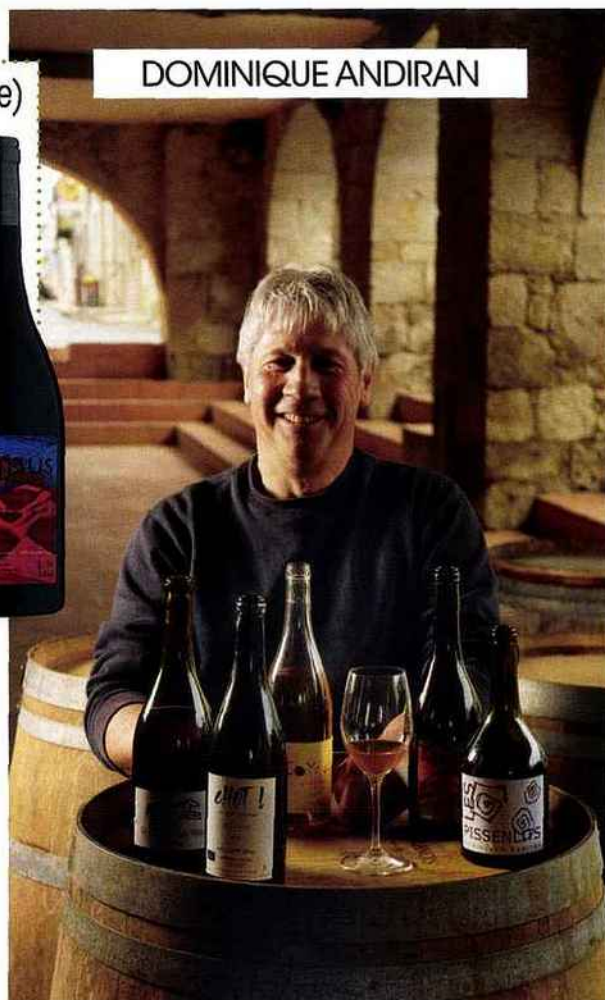
Domaine Haut Campagnau (Côtes de Gascogne)

Avant il était moniteur de ski et de voile. Avant son oncle faisait du floc de Gascogne. Lui veut faire du vin rouge, même si de toute évidence ses blancs sont une signature... aussi. Prenez son colombard : «Pour plaire à tout le monde, le colombard doit sentir les agrumes.» Celui d'Andiran sent cela, et bien plus : 40 hecto à l'hectare contre 130 d'ordinaire, pour la complexité c'est mieux. Le bio s'impose : après un empoisonnement à l'insecticide, il arrête de traiter. «Comme je ne mettais plus rien dans mes vignes, je n'ai rien mis non plus dans mes cuves.» Tous ses vins sont autant d'expériences, réinventant le vin

du Gers. Celui qui avoue s'amuser dans ses vignes nous rappelle que *Vain de Rû* (9,50 €, 2015), son colombard, ne fait que 12°. Et alors ? Que *Chut* (14 €, 2014) est un vin qui fait «glou glou», mais on fera l'origine. *Magnus* (9,60 €, 2014) est fait comme en Beaujolais : les raisins rentrent, il les laisse faire... et ça se passe bien. La preuve : une bande de copains assoiffés de passage à Montréal-du-Gers lui a raffé les quelque 60 magnums qui lui restaient.



DOMINIQUE ANDIRAN



JEAN ET LAURENT CAZOTTES



Laurent Cazottes (eaux-de-vie)

Dans le hangar de papa, Laurent fait son vin. Il le fait parce qu'à force de voir les copains faire bon, le gaillard aux allures de numéro 7 s'est dit qu'il pouvait lui aussi vinifier. Adèle 2015 (9 €), le blanc sec et perlé, tradition de Gaillac, en apporte la preuve, à moins que ce ne soit *Rakham*, le rouge 2015 (9 €), léger et plein de finesse, issu de jurançon noir. Les cuvées aux noms de héros de BD rappellent que Laurent est un grand enfant doué d'un talent particulier : il maîtrise l'art de la distillation. Car le vrai métier de Laurent, c'est bouilleur de cru. Paysan liquoriste, il distille tout ce qui lui passe sous le nez, des eaux-de-vie de fruits et de vins (*Goutte de Prunelart*, 53 €

les 50 cl), des liqueurs de cédrat, coing ou tomate que les grands établissements se disputent, jusqu'à sa récente invention de distiller le café d'Hippolyte Courty (l'Arbre à café, Paris). L'alambic, c'est celui de son père, il lui a laissé avec un lopin de terre du côté de Villeneuve-sur-Vère, où Laurent a planté ses arbres, ses vignes, son jardin. Tout est fait main, artisanalement et tout est en bio : «L'alambic est un concentrateur : d'arômes, d'alcool... mais aussi de pesticides.»





FAMILLE PLAGEOLES



Domaine de Tres Cantous (Gaillac)

Bernard, c'est un peu le «papa» de tous, il a la sagesse vigneronne et la gentillesse chevillée au corps, mais il a surtout la science du raisin, du cépage originel, transmis par son père, Robert, et avant lui son grand-père Marcel, greffeur, qui lui a montré le chemin du vrai raisin. Il est avec son copain Penavayre à l'origine de la compagnie et donne le ton de la rigolade et du bon goût du vin, de l'ondenc oublié puis ressuscité, du duras qui détend, du mauzac qui délie les langues. Tres Cantous, c'est plus de 10 cépages et des vins comme *Ondenc sec* (12,40 €, 2014) ou *Mauzac nature* (14,60 €, 2015) tant imité, jamais égalé. Tres Cantous, c'est aussi Myriam qui veille sur la cave et sur ses hommes, dont le dernier n'a que 2 ans. Tres Cantous, c'est 35 ha, et Florent et Romain qui talonnent serré le paternel. En quête d'émancipation, ils ont créé *Terroirists*, un assemblage. Et *ba pla*, «ça va bien», pour le lumineux 2015 qui tutoie les plus grands vins du Sud-Ouest.



MATTHIEU COSSE ET CATHERINE MAISONNEUVE

Domaine Cosse-Maisonneuve (Cahors)

Matthieu est un colosse plutôt mutique. S'il est question de terroir, le monsieur devient disert. Catherine, plus volubile, évoque les plantes qui soignent, raconte la lenteur de ses vignes qui fondent les racines avant de produire les fruits, le travail du cheval... Il est œnologue, elle est titulaire d'un BTS d'œnologie. Dans la cave paumée au milieu d'une nature envoûtante, du côté de Lacapelle-Cabanac, une hase a fait son terrier. C'est la mascotte du lieu où les sols donnent le meilleur : «Grâce à la biodynamie, nous sommes à l'écoute de nos vignes.» Et elles le leur rendent au centuple dans 3 cuvées dont *Marguerite* (2012, 52 €) qui chante les louanges d'une boutonnière

d'argile rouge où les massales de malbec donnent au vin des parfums de violette et de truffe. «Rudolf Steiner disait que les planètes donnent la couleur aux fleurs. Dans la parcelle de *Marguerite*, les fleurs sont de toutes les couleurs.» Puis il y a *Les Laquets* (2010, 28 €), la parcelle produit une bombe de concentration jeune, une délicieuse douceur mûre. À Preyssac, l'autre lopin de terre formé du sidéralithique donne l'énergique *Sid* (2004, 25 €) qui frôle l'équilibre parfait.

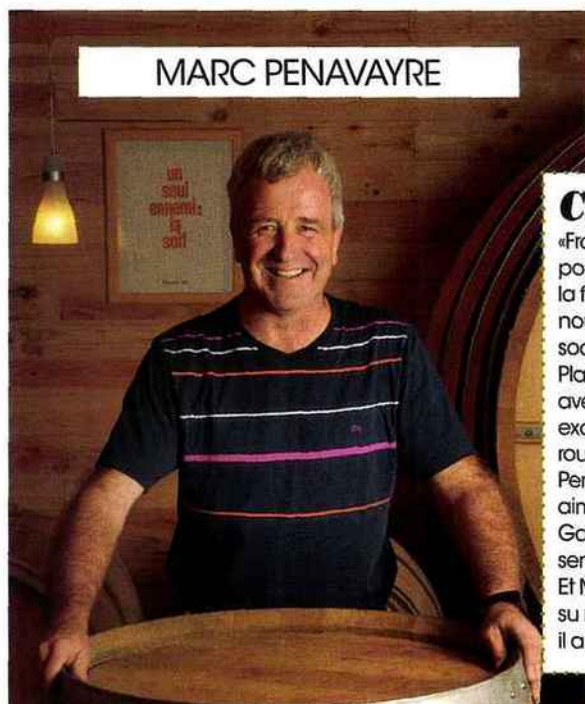




CATHERINE ET
JEAN-MARIE LE BIHAN

Domaine Mouthes Le Bihan (Duras)

Viellefont, Les Apprentis, Pérette et les Noisetiers, La Lionne et le Désert. En voilà de drôles de noms, ce sont ceux du cadastre. Catherine et Jean-Marie les utilisent pour leurs cuvées illustrant ainsi des profils du terroir de Duras. Après la polyculture des débuts, une parcelle de 5 ha de vigne débarque, une agriculture plus naturelle s'impose et 2000 marque la première vinification. Depuis, la vigne en biodynamie est le centre de leur attention. Enfin presque. La ferme est entourée de prés où batifolent les poulains d'un élevage. La persévérance et le génie des sols soudent le couple uni derrière une production à la gourmandise révélée. *La Lionne et le Désert* (26 €, 2011), de l'union de deux parcelles de sémillons botrytisés des grands jours, ravit les becs sucrés. Les sémillons irradiant dans les cuvées des jeunes *Viellefont* (12 €, 2014) et forcent le respect lorsque, plus vieux, ils donnent la mesure du terroir formé de mottes (mouthes) d'argile dans *Pérette* (26 €, 2010). Enfin, la *Pie Colette*, merlot et malbec, c'est la plus chouette, blanche ou rouge (9 €, 2014), pour faire la fête.



MARC PENAVALRE

Château Plaisance (Fronton)

«Fronton, c'est comme un ballon de rugby posé entre le Tarn et la Garonne.» On veut la fuir, mais la métaphore rugbyistique nous rattrape. Si le vin est un «lubrifiant social», ici, «à 15» est un lieu commun. Plaisance est situé à la pointe du ballon avec ses 30 ha de vignes et une exception : la négrette. À ceux qui roumèguent que ce raisin est trop original, Penavayre répond qu'il a 2000 ans et aime les sols drainants de Fronton, qu'à Gaillac ils n'en ont pas voulu mais qu'ici il sent la violette et prend de l'allure. Et Marc, ingénieur agro-occitanophile, a su magnifier le raisin capricieux, comme il a su, il y a 10 ans, fédérer des copains

autour d'une idée d'association particulière. Avec sa négrette, entre autres, il produit du rosé, select et fruité, un château-plaisance rouge superbe, *Alabets* (12 €, 2014) pour «picoler», et *Tot ço que cal* (19,50 €), une vieille négrette de 1968 parfaitement équilibrée en 2013 ; un rouge nommé *Rend son jus* (7,50 €, 2015) à base de jurançon noir, juste délicieux, et enfin un sauvignon 2015... Boudu qu'il est parfumé !





Domaine l'Ancienne Cure (Bergerac)

Avec ses 53 ha, sa cave sur la N21 reliant Bergerac à Agen et sa maison de maître occupée jadis par le curé, sentinelle du village de Colombier, Christian Roche est un personnage du vignoble bergeracois. C'est aussi le plus gros producteur du groupe. En 2008, il prend conscience d'être arrivé au bout d'un système : «Je voulais aller plus loin, progresser, la bio était le passage obligé.» L'affaire n'est pas dans le sac, le climat océanique n'est pas des plus propices et la taille de la propriété complique les choses. Son gendre lui donne la main et ensemble ils

se lancent, revendiquant cette forte identité Sud-Ouest et tournant le dos au Bordelais. La diversité de son vignoble et les parcelles éparées lui offrent un éventail de cuvées. *L'Abbaye* blanc 2014 (13 €) vieillit dans des foudres Stockinger autrichiens et en barriques, son pécharmant croque le fruit tout simple et *L'Extase* 2014 (20 €) merlot tranquille sur une bouche suave et veloutée.



CHRISTIAN ROCHE

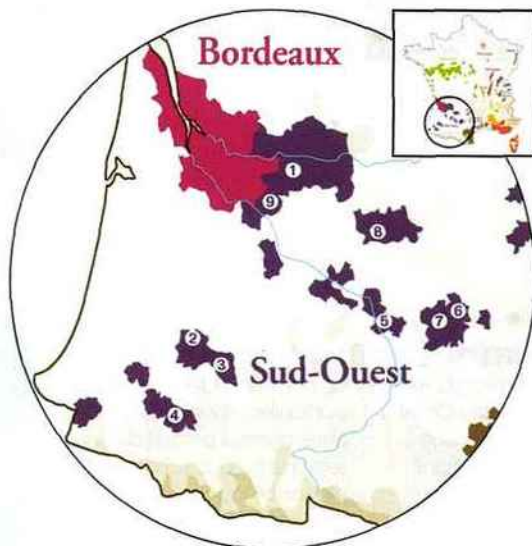


2 PETITS NOUVEAUX DANS A BISTO DE NAS

A *bisto de nas* gonfle ses rangs de deux impétrants venus du Pays basque.

- **Domaine Bordatto**, producteur de cidre basque, de vin et jus de pomme.
- **Domaine Borda Xuria**, producteur de vins d'Irouleguy.

CARNET DE ROUTE



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Domaine l'Ancienne Cure | 6 Laurent Cazottes |
| 2 Domaine Haut Campagnau | 7 Domaine de Tres Cantous |
| 3 Domaine Labranche Laffont | 8 Domaine Cosse-Maisonneuve |
| 4 Camin Larredya | 9 Domaine Mouthes Le Bihan |
| 5 Château Plaisance | |

DANS LE GERS

Armagnac Ladevèze

Les armagnacs du domaine de La Boubée, à Montréal, produits par Alexandre et Jean Ladevèze ont une personnalité différente. Monocépages, ils offrent une eau-de-vie subtile et racée, aux saveurs «différemment authentiques».

DANS LE TARN

Vigne en Foule (restaurant)

Ils sont tous là, les meilleurs producteurs de Gaillac... et les autres. Au piano Julien Bourdaries soigne un produit choisi aux petits oignons. En salle Stéphane Carrasco fait danser les bouteilles. Le duo échantillon/amphitryon donne à boire et à manger sur la place de Gaillac.

Côte à Côte (boutique)

On y trouve tout ce qui se mange de bon dans le coin : viandes, charcuteries, fromages, pain, vins... À Cahuzac.

EN HAUTE-GARONNE

La Métairie (restaurant)

Céline a passé de longues années chez l'incontournable *Carmen* à Toulouse, elle y a fait ses armes avant de reprendre l'ancienne ferme familiale, à Paulhac, pour réaliser son rêve d'ouvrir un restaurant. Son compagnon, Thierry Sauce, est en cuisine... Ça ne s'invente pas.

DANS LE LOT-ET-GARONNE

Le fournil de Malromé (boulangerie)

Le fournil de Malromé, une institution sise à Saint-Jean-de-Duras, a été remis en activité par un jeune couple qui produit un pain au levain qui attire à des lieues à la ronde.