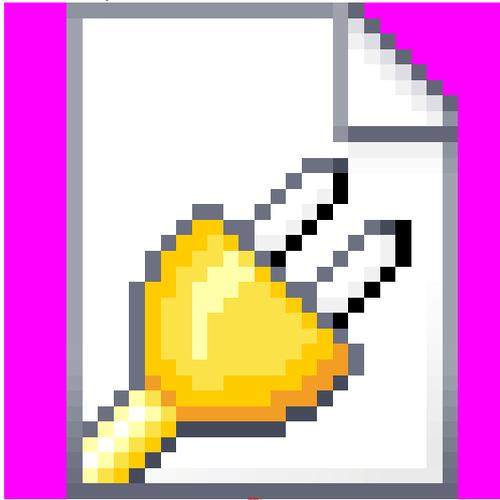


Des terroirs, un climat et des hommes



David Fourtout, du Clos des Verdots, au milieu de ses vignes. photo émilie drouinaud

d.patsouris@sudouest.com

Au commencement était la terre. Et puis le ciel. Ensuite, les hommes sont venus et ont planté de la vigne. Le vin fut souvent imbuvable, parfois juste bon à boire et d'autres fois miraculeux. Alors les hommes classèrent les terroirs, « ces sols aptes à la vigne » et à ce petit jeu, certains devinrent les rois du monde, d'autres suivirent derrière, sans prétention...

Bergerac est de ceux-là.

Seulement voilà, le monde est aujourd'hui sens dessus dessous. Les Appellations d'origine contrôlée (AOC) font rigoler les Australiens et de « petits » vignobles bien français se prennent pour la Bourgogne. C'est que les terroirs sont parfois mal jugés. Et les mal classés d'hier se disent qu'ils peuvent faire appel.

Ainsi, à l'orée des années 2000, la viticulture bergeracoise s'est lancée dans la périlleuse écriture d'une carte de ses terroirs. D'accord, ça a coûté la bagatelle de 625 000 euros. Mais ça valait vraiment le coup.

Les belles argiles bleues

« Cette étude a confirmé que Bergerac avait un potentiel de folie », s'enthousiasme Luc de Conti (La Tour des Gendres). « On dit les bergeracs mal nés, soupire David Fourtout (Clos des Verdots). Hé bien non, nous avons des terroirs tout aussi intéressants que ceux de Bordeaux. Il faut juste les trouver. »

Pour cette étude, plus de 200 fosses ont été creusées et plus de 2 000 sondages ont été effectués dans le vignoble. ça a donné une carte des sols au 25 000e, une précision unique en France à l'échelle de tout un vignoble. Et qu'y lit-on ? « Qu'il y a en effet une diversité de sols, d'expositions de ces sols. Enfin, qu'il y a des terroirs exceptionnels, mais qu'il n'y a pas que ça », répond Philippe Chery, docteur en sciences de la terre et maître d'oeuvre sur le terrain de cette étude.

Citons des exemples. Philippe Chery signale ces vertisols que l'on ne trouve que sur 0, 1 % du territoire national et dont une bonne partie se trouve au Sud-Est d'Issigeac : « En pente, ces sols sont de très bons terroirs pour le rouge. » Voilà un autre exemple : sur cette carte, dans son petit domaine de Pécharmant, Régis Lansade (les Chemins d'Orient) a trouvé des argiles bleues gonflantes, les mêmes qu'à château Pétrus, sauf qu'elles sont là-bas affleurantes et ici sous 30 centimètres de terre. Le vin doit faire rêver. Mais si le rêve est scientifiquement établi, c'est mieux, non ?

Enfin, le sol ne fait pas tout. Et l'étude ne suffit pas. Qu'est-ce qu'on plante ici ? Du merlot là-bas ? Du sémillon ailleurs ? Un volet d'expérimentation avait été envisagé, avec des essais de plantation, puis des micro-vinifications. « L'étude n'a pas été poussée assez loin, s'emporte Luc de Conti. Elle a

même été mise au placard. »

Il exagère : les cartes sont à la disposition de tous les viticulteurs, dans les mairies ou à la Fédération des vins de Bergerac. Beaucoup s'en servent. Mais Luc de Conti insiste : « Si on vous décrit juste votre terre sans vous expliquer quels cépages vont pouvoir le mieux s'y accorder, à quoi ça sert ? Tout ce projet n'a pas été mené à son terme. Il aurait même fallu que cette étude aboutisse à un véritable classement des crus. Mais voilà, on ne veut que du bergerac fruité et léger. Il a manqué une volonté politique. »

Pas de classement des crus

C'est vrai : « Nous avons délibérément écarté l'idée d'un classement des crus, concède Paul-André Barriat, président de la FVB et à l'époque président de l'Interprofession des vins de Bergerac. Nous avons voulu une étude horizontale qui serve à tous. Et budgétairement, nous avons misé sur la communication plutôt que sur les expérimentations. J'assume même si cette seconde phase d'étude n'est pas enterrée. Mais il faudra attendre des jours meilleurs. » D'accord, mais finalement à quoi sert le prestige des uns s'il ne ruisselle sur les autres ? « à rien, répond Bruno Bilancini (Tirecul la Gravière). Ceux qui font de grands vins ne sont pas soutenus et surtout ne profitent pas aux autres, à ceux qui courent après leur trésorerie et qui n'ont ni le temps de réfléchir ni les moyens d'investir. »

Le terroir des uns et leur signature feraient donc la relative prospérité des autres ? Et de toute façon, quels sont les autres atouts de Bergerac ? Régis Lansade a son idée : « Dans un monde du vin libéralisé, où on peut rajouter du tanin par sac entier, où chacun, sur toute la planète, peut corriger technologiquement son vin pour le rendre au moins linéaire, que nous reste-t-il ? Notre terroir et une AOC intransigeante. Le vin de Pécharmant ne se fait qu'à Pécharmant parce qu'il ne peut se faire qu'ici. On perdra toujours la bataille du coût face à l'hémisphère Sud. Nous n'avons à vendre que notre terroir qui existe depuis 2000 ans, le climat qui le baigne et les hommes qui le travaillent. »

Au commencement était la terre en effet, et rien qu'elle.

Tirecul la Gravière, la pépite de la côte nord



Pour Bruno Bilancini « faire de très grands vins, c'est aller au bout des choses ». photo émilie drouinaud

Sait-on que Bergerac peut produire de grands vins ? Et même un vin noté 100 sur 100 par Robert Parker, le seul critique, quoi qu'on en dise, qui fait autorité dans le monde entier ? Bruno Bilancini a obtenu cette note en 1996, pour sa cuvée Madame. Et ça change quoi ? « En un quart d'heure, vous vendez toute votre production à n'importe quel prix, sourit-il. Et puis après, vous êtes connus

partout dans le monde du vin. De la Mandchourie au Brésil, de l'Australie aux États-Unis. » On vous le souhaite vraiment à toutes et tous...

Au début des années 1990, Bruno était oenologue au laboratoire de l'Interprofession des vins de Bergerac. Il allait d'exploitation en exploitation aider à faire le vin des autres tout en rêvant au sien. « Sans un sou en poche, nous cherchions ma femme et moi un terroir pour faire de grands vins. On aurait très bien pu ne jamais le trouver. » Mais un jour, il y eut la rencontre avec Tirecul, sur la côte nord de Monbazillac, là où depuis cinq siècles tout le monde sait que le potentiel est extraordinaire, là où il y a « d'évidents premiers crus ».

« Je vends ma signature »

En 1992, Bruno et son épouse Claudie prennent en fermage les neuf hectares de Tirecul la Gravière. « Notre démarche fut extrémiste dès le départ : faire de très grands vins et donc aller au bout du bout des choses, sans le moindre compromis. » Il y a deux semaines, les Bilancini n'avaient ramassé qu'un tiers de leur raisin : « Le reste sera très bon ou restera sur pieds. » Leur foi en cette terre et leur état d'esprit portent vite leurs fruits. Chaque année, ils exportent dans le monde entier 90 % de leurs 15 000 bouteilles de monbazillac et de leurs 8 000 bouteilles de blanc sec.

Cette situation explique peut-être le regard décalé de Bruno sur le vignoble : « Le système des appellations d'origine contrôlée (AOC), c'est l'Ancien Régime, c'est le privilège de la naissance, c'est de la fumisterie. Dans le monde anglo-saxon, c'est plus simple : ce vin est bon ou pas ? Nous n'avons, par exemple, pas l'appellation Bergerac pour notre blanc sec. Il est vendu en vin de table et vin de pays, et alors ? Je ne vends pas du monbazillac mais du Tirecul la Gravière. Je vends ma marque, ma signature. Nous serions à Margaux, notre démarche serait peut-être différente. »

La famille Parsat joue gagnant sur le BIB



Parsat conditionne sa propre marque mais aussi celles d'enseignes de la distribution. photo philippe taris

À Eymet, à 20 kilomètres au Sud de Bergerac, Vins Jean-Louis Parsat est une PME discrète et performante. La quatrième génération est aux commandes de cette entreprise familiale fondée en 1921, avec une activité de négoce en vin classique, et qui depuis trente ans a pris le virage du bag-in-box (BIB).

Le BIB est une poche plastique dotée d'un robinet dans laquelle le vin est introduit sous-vide pour empêcher l'air d'y rentrer. Le tout conditionné dans une boîte cartonnée, le plus souvent rectangulaire. Ce marché est en plein boom car le contenant est pratique avec un service au verre (via le robinet) et une bonne conservation du vin dans le temps.

La famille Parsat, Jean-Marc et Pierre ayant rejoint leur père Jean-Louis, dispose à Eymet de cinq lignes de conditionnement, des outils très techniques permettant de confectionner des BIB de 2, 3, 5, 10 ou 20 litres. Ce parc lui permettrait d'atteindre 10 millions de BIB conditionnés annuellement. D'après la revue spécialisée « Rayon Boissons », Parsat est le quatrième conditionneur français de

BIB derrière Castel (environ 40 millions d'unités), Grands Chais de France (16 millions) et les Chais Beaucairois (15 millions).

Parsat conditionne sa propre gamme mais aussi celles d'enseignes de la distribution, de négociants ou de coopératives qui lui confient cette tâche de spécialiste. C'est par exemple le cas de Producta, structure de commercialisation émanant des caves coopératives, qui sous-traite ses BIB chez Parsat, société où il a pris d'ailleurs 10 % du capital.

Auteur : david patsouris
d.patsouris@sudouest.com