



Pascale Aphaule à la table de tri : l'exigence commence dès la cueillette au verger. Elle élimine les fruits qui ne sont pas assez qualitatifs pour entrer dans la production de leurs cidres.

## Pascale et Bixintxo Aphaule **L'effervescence basque**

Au Domaine Bordatto, situé près de Saint-Jean-Pied-de-Port, au Pays basque, Pascale et Bixintxo Aphaule élaborent de magnifiques cidres et vins de pomme fermiers travaillés dans le respect du terroir et avec la rigueur du vigneron.

Texte **Pierrick Jégu**. Photos **Louis-Laurent Grandadam**.

L e cidre serait un monopole partagé en Bretagne ? Oubliez cette vision rétro du cidre dans plein de régions, à commencer par le Pays basque. De l'autre côté de la frontière avec le Pays basque espagnol, le cidre est même une tradition vivante. En janvier à Pâques, il attire ainsi ses ouailles qui se rassemblent en foule dans les dizaines d'immenses cidreries, les *sagardotegi*, de la province de Guipuzcoa. De la région des Pyrénées, malgré la présence d'une tradition comparable à ce spectaculaire engouement. Et ce n'est pas à dire qu'il ne faudrait pas à faire quelques genuflexions devant les tailles des très rares artisans qui maîtrisent encore le cidre de bout en bout, du chevet de l'arbre à la mise





maule  
 que

ort,  
 e  
 ans

Le cidre serait un monopole partagé entre Normandie et Bretagne ? Oubliez cette vision réductrice. On fait du cidre dans plein de régions, à commencer par le Pays basque. De l'autre côté de la frontière, au Pays basque espagnol, le cidre est même une quasi-religion : de janvier à Pâques, il attire ainsi ses ouailles qui viennent ripailler en foule dans les dizaines d'immenses cidreries, appelées *sogardotegi*, de la province de Guipuzcoa. De notre côté des Pyrénées, malgré la présence d'une tradition cidricole, rien de comparable à ce spectaculaire engouement. Et pourtant, on ne rechignerait pas à faire quelques génuflexions devant les bouteilles des très rares artisans qui maîtrisent encore la « chaîne » de bout en bout, du chevet de l'arbre à la mise en flacon.



Entre cidres et vins de pomme, le Domaine Bordatto propose une gamme originale et excellente.

En ce début d'automne, rendez-vous avec Bixintxo Aphaule, au Domaine Bordatto. Le gaillard nous accueille dans son repaire de Jaxu, à quelques kilomètres de Saint-Jean-Pied-de-Port. À peine arrivés, direction l'un de ses vergers – 4,5 hectares en tout, parfois ouverts à la pâture d'ânes et de brebis – où son équipe secoue les jolis pommiers alignés en bon ordre pour ensuite en ramasser les fruits à l'aide de ramasse-noix : pas mieux pour éviter de se casser le dos ! Le soleil s'invite à travers le feuillage des arbres.

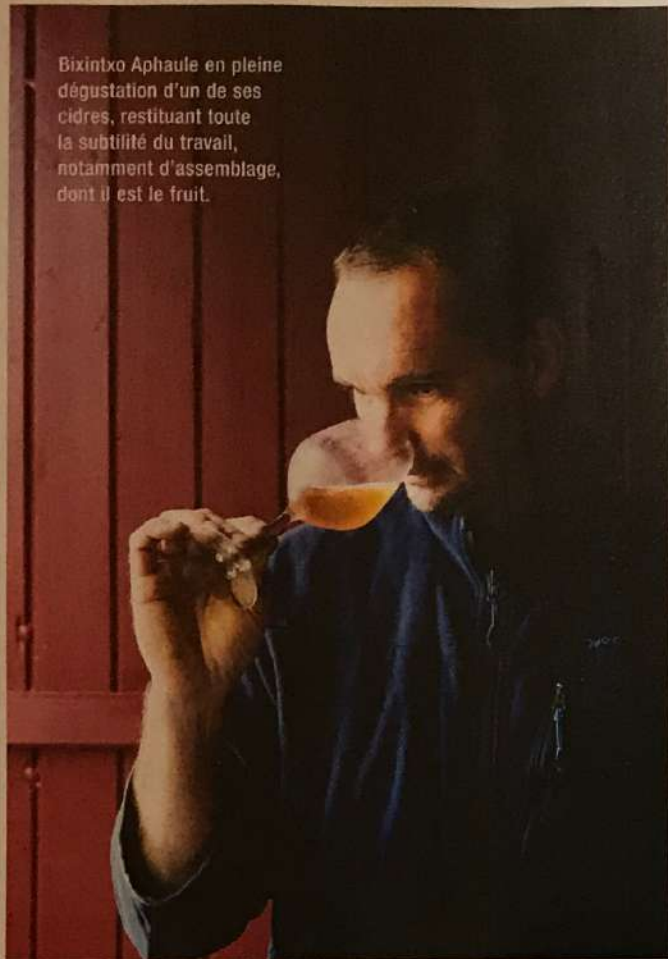
### Du vin au cidre

À la table de tri, Pascale, l'épouse de Bixintxo, prélève les éléments indésirables à la récolte. Elle comme lui sont originaires de Saint-Jean-le-Vieux, juste à côté. Avant, ils étaient œnologues et faisaient du vin chez les autres. Au moment de monter leur propre exploitation, s'installer en tant que vignerons leur est apparu pour le moins compliqué. Du raisin et du vin, ils ont donc réorienté leurs appétits sur la pomme et le cidre, même s'ils se sont depuis rattrapés puisqu'ils possèdent 2,5 hectares de vignes, dont ils tirent de délicieuses cuvées. Leur philosophie ? L'agriculture paysanne, la bio et la biodynamie, le bon sens avant tout.

Du 15 septembre au 15 décembre, en gros, c'est la grande période de cueillette des pommes. Et pas n'importe quelles pommes. ■■■



Bixintxo Aphaule en pleine dégustation d'un de ses cidres, restituant toute la subtilité du travail, notamment d'assemblage, dont il est le fruit.



## LES CIDRES ET VINS DE POMME DU DOMAINE

### CIDRES

#### Basa Jaun 2018

Une quinzaine de variétés de pommes sont assemblées pour donner naissance à ce cidre tendre et tendu à la fois. Notes de pomme, de poire et de fruits secs, excellente amertume en finale qui tient le cidre sur la longueur et une agréable persistance. Expressif et désaltérant. À déguster autour de 7°C. 8 €.

#### Basandere 2019

Une douzaine de pommes différentes... Le mariage de la fougue adolescente et d'une douce rondeur plus sereine. Bien équilibrée, énergique et enveloppante, cette cuvée révèle un fruit franc... À l'apéritif, sur certains fromages et desserts. 7 €.

### VINS DE POMME

#### Txalaparta 2017

Assemblage de deux variétés de pommes, apez sagarra et eztiagar, ce vin de pomme sec file droit au goût. Légèrement perlant, à la fois vif, fin et minéral, il possède aussi une généreuse dimension fruitée. Sur des crustacés, une viande blanche ou des fromages à pâte molle, par exemple. 10 €.

#### Mokofin 2019

Ce vin est issu de la cueillette de pommes tardives. Moelleux mais absolument pas lourd, il fait mouche grâce à sa vivacité, sa discrète accroche tannique, son registre aromatique délicat et son très bel équilibre général. Une foule d'accords possibles, avec, par exemple, la fameuse truite de Banka, dans la vallée des Aldudes. 17 €.

## CES DEUX ANCIENS OENOLOGUES ONT RÉUSSI À DONNER AU CIDRE SES LETTRES DE NOBLESSE.

■ ■ ■ Une trentaine de variétés autochtones, naturellement bien adaptées et résistantes aux conditions locales, ce qui permet d'éviter de traiter à l'artillerie lourde. Leurs noms ? Apez sagarra, eztiagar, koko gorria, koko xuria, mamula ou minxuri, pour ne citer que quelques-unes des plus emblématiques pommes de ce riche patrimoine. Selon les terroirs, leur expression prend des nuances différentes et nourrit la partition de Pascale et Bixintxo, qui s'amuse le plus sérieusement du monde et osent des assemblages audacieux, des créations singulières.

Ne vous attendez pas à goûter les cidres comme au Pays basque sud, peu pétillants, secs voire un peu acides que l'on attrape dans son verre au jet de barriques majuscules. Rien à voir ! La dégustation au Domaine Bordatto est un joli voyage, aiguillé par des noms de cuvées évocateurs d'un esprit plus que d'une teneur en sucre... Voilà Basandere (« la dame sauvage » dans la mythologie basque), assemblage d'une douzaine de variétés de pommes, ou encore Basa Jaun (« l'homme sauvage » ou « le diable »), belle harmonie entre une quinzaine de variétés. Recherche des justes maturités, mise en valeur des différents terroirs, assemblages, millésimes sur tous les cidres... Une vraie démarche vigneronne !

### Du cidre au vin

D'ailleurs, dans leur quête d'originalité, Pascale et Bixintxo inventent aussi des vins de pomme. La différence avec le cidre ? Pas de travail sur la bulle, pas de refermentation en bouteille, donc une effervescence discrète via un léger perlant en bouche. En sec, Txalaparta révèle une agréable générosité aromatique. En moelleux, Mokofin est à la fois frais, subtil et complexe, ouvrant un large champ de possibles accords mets-vins. On allait presque oublier Kili Mili Klik, un cidre demi-sec, Sagar Lore, un remarquable jus de pomme, ou encore Lurumea ou Joko, les « vrais » vins du domaine, respectivement sec et doux, issus des raisins tannat et marselan. Comment découvrir ces petites merveilles ? Les quilles du Domaine Bordatto sont plébiscitées par de nombreux cavistes, et pas seulement au Pays basque. Et pourquoi ne pas s'échapper vers ces contrées basques de l'intérieur et pousser la porte du domaine pour une dégustation dans le bistrot paysan de la maison ? Encore mieux en été, lorsque les Aphaule organisent des soirées « bar à vins » drôlement rassembleuses, avec musique et planchas arrosées de leurs cuvées et des vins des copains vigneron du Sud-Ouest et d'ailleurs. Du bon boire et manger, un esprit partageur, tout va bien ! ♦

Domaine Bordatto, 64220 Jaxu.



NS  
NT RÉUSSI  
DRE  
OBLESSE.

htones, naturellement bien  
locales, ce qui permet d'évi-  
s noms? Apez sagarra, ezti-  
u minxuri, pour ne citer que  
s pommes de ce riche patri-  
on prend des nuances diffé-  
et Bixintxo, qui s'amuse le  
des assemblages audacieux,

res comme au Pays basque  
cides que l'on attrape dans  
s. Rien à voir! La dégusta-  
yage, aiguillé par des noms  
ue d'une teneur en sucre...  
ans la mythologie basque),  
de pommes, ou encore Basa  
le »), belle harmonie entre  
s justes maturités, mise en  
es, millésimes sur tous les  
ne!

lité, Pascale et Bixintxo  
différence avec le cidre?  
ntation en bouteille, donc  
perlant en bouche. En sec,  
ité aromatique. En moel-  
omplexe, ouvrant un large  
On allait presque oublier  
re, un remarquable jus de  
vrais » vins du domaine,  
ins tannat et marselan.  
? Les quilles du Domaine  
eux cavistes, et pas seu-  
pas s'échapper vers ces  
a porte du domaine pour  
a maison? Encore mieux  
soirées « bar à vins » drô-  
anchas arrosées de leurs  
Sud-Ouest et d'ailleurs.  
ur, tout va bien! ♦

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

S NOS ADRESSES P. 122.



1. Pour ramasser les pommes tombées à terre, l'équipe de Bixintxo utilise un outil normalement destiné au ramassage des noix. Plus confortable que de sans cesse courber l'échine!
2. Si l'on monte dans l'arbre, c'est uniquement pour secouer les branches car seules les pommes mûres sont récoltées.
3. Au Domaine Bordatto, pas moins d'une trentaine de variétés locales, adaptées au climat du Pays basque, sont cultivées.

