

ESCAPADE | BERGERAC-DURAS

D'or et de Dordogne

LE PAYS DE BERGERAC ET DURAS, LE LONG DE LA DORDOGNE, OFFRE UN CADRE VERDOYANT ET UN CLIMAT IDÉAL POUR L'ÉLABORATION DE CES VINS DORÉS, MOELLEUX ET LIQUEUREUX, QUI TENTENT DE RECONQUÉRIR LES PALAIS. PAS MOINS DE SEPT APPELLATIONS À (RE)DÉCOUVRIR POUR LES FÊTES ET TOUTE L'ANNÉE

Par Frédérique Hermine, photographies Albert de Monts



Aucune autre région n'offre autant de ces nectars dorés et sucrés : pas moins de sept appellations revendiquées en territoire de Bergerac et de Duras sur les deux rives de la Dordogne. En liqueureux, Monbazillac reste la plus grande et la plus connue, aux côtés de Saussignac, majoritairement en bio, et des quelques hectares de Haut-Montravel, revendiqués par une poignée de vigneron. En moelleux, Côtes-de-Duras, Côtes-de-Bergerac, Côtes-de-Montravel font partie de la même famille que la petite Rosette, qui a failli disparaître au milieu du XX^e siècle. Si la production de vins moelleux et liqueureux semble s'être généralisée à Sauternes et, sans aucun doute, développée grâce à un certain comte de Lur-Saluces (château d'Yquem), Laurent de Bosredon, du château Belingard, Bergeracois de souche et de cœur, revendique une autre histoire bien antérieure à Cyrano, celle d'un seigneur local qui commerçait avec la Hollande quelques siècles plus tôt. Amoureux d'une autochtone de li-haut, il ne s'était préoccupé que très tardivement de la vendange de ses vignobles, botrytisés à souhait. Peu importe la légende, pourvu qu'on ait l'ivresse de ces vins dorés à souhait, surmûris ou plus si affinités avec la météo. Il faut reconnaître que le petit champignon se plaie bien dans ces contrées de la Dordogne dont les brouillards matinaux lui

sont aussi favorables que ceux du Ciron aux sauternes et aux barsacs. Premier vignoble producteur de vins moelleux et liqueureux – définis par leur taux de sucre, les premiers à moins de 45 g/L, les seconds au-delà –, le pays du Bergeracois revendique le plus grand nombre d'appellations et d'hectares, plus de 3 700, dont plus de 2 000 uniquement en Monbazillac. Il faut néanmoins avoir la foi comme le revendique le pape des liqueureux, Daniel Hecquet, de Puy-Servain, pour élaborer ces vins tardifs et de garde, la pourriture noble du botrytis se faisant souvent capricieuse et nécessitant des tris successifs. Les moelleux, moins exigeants et moins concentrés, avec plus de fruité et de fraîcheur, correspondent davantage au goût actuel et se sont même offert ces dernières années une cure de jouvence à l'apéritif, sur glace pour les tapas et autres zakouski, ou en cocktail comme le Monbajito à base de monbazillac, d'eau gazeuse, de citron et de feuilles de menthe. Histoire de changer de l'éternelle association avec le foie gras des fêtes. On peut même oser des accords sur la cuisine exotique, les fromages, un poulet rôti ou les poissons fumés et marinés. Tout en rappelant avec Michel de Montaigne, qui aimait tant ces terres périgourdines, que l'« on ne boit pas, on donne un bâter et le vin vous rend une caresse » ■



DOMAINE MOUTHES LE BIHAN

POUR SE FAIRE PLAISIR

Cathy et Jean-Mary Le Bihan ne font pas des liqueurs tous les ans, tant s'en faut, juste six millésimes depuis leurs premiers vins en 2000. *« On choisit au moment des vendanges si on en fait ou pas, avec quel cépage, en fonction des conditions météo qui font botrytiser ou passeriller les raisins. »* Jean-Mary plutôt à la vigne, Cathy au commerce, les deux en vendanges et aux assemblages en chai, reconnaissent que la seule référence de leur gamme en liqueurs est un *« complément pour se faire plaisir, pas une nécessité »*. Pour la Lionne et le Désert, du nom des lieux-dits de leurs deux plus belles parcelles, le chemin devait être tenté en 2015 ; il a finalement été gardé pour les secs, remplacé par le sémillon... et finalement pas vendu, étant déclaré *« impropre à la commercialisation »* par les Fraudes pour un léger dépassement des normes. En 2017, la parcelle prévue pour le liqueux a beaucoup plu aux étourneaux, et il n'y a plus eu assez de raisin pour en faire une cuvée. Il reste quelques bouteilles (50 cl) de 2011, magnifique jus dans sa robe cuivrée. Le domaine certifié bio en 2006, Demeter en 2013, s'est plutôt fait connaître par les rouges et les blancs, *« des vins qui ne sont pas forcément à leur avantage dans leur jeunesse et qu'il faut savoir attendre, mais c'est leur potentiel de garde qui fait la notoriété d'un domaine »*, rap-

pelle Jean-Mary. Le pari n'était pourtant pas gagné d'avance. Le couple n'était pas du monde de la vigne, elle s'occupait d'un élevage de pur-sang, lui de céréales, mais, lorsqu'ils ont voulu racheter une exploitation près de Duras, en 1997, il y avait 5 hectares de vignes dans la corbeille de la mariée. D'abord confiés à des voisins, ils ont finalement été repris en main par les deux apprentis vignerons, qui voulaient *« produire de beaux raisins à petits rendements »*, raconte Cathy. *« On a démarré avec quelques cuves que l'on nous a données, du matériel bricolé et les conseils d'un grand vigneron, Elian Da Ros. D'emblée, tout a été vinifié en levures indigènes sans se rendre compte des risques que l'on prenait, mais avec une belle matière première et un chai propre. La qualité était au rendez-vous. Finalement, la plus grande difficulté a été de vendre les bouteilles. »* La reconnaissance est surtout arrivée grâce aux vieilles vignes de plus de 80 ans de la cuvée Pêrette et les Noisetiers, élevée en barriques. Clémence, leur fille œnologue, a rejoint depuis deux ans la ferme familiale, qui exploite désormais 22 hectares de vignes dont 8 en propriété avec toujours des chevaux et quelques poules.

47 120 SAINT-JEAN-DE-DURAS
05 53 83 06 98 – mouthes-le-bihan.fr