

LA CHAMPAGNE REDÉCOUVRE SES CÉPAGES ANCIENS

16
PACHERENC DU VIC-BILH
LE "MADIRAN BLANC"

28
À LA RENCONTRE DE
JEAN FOILLARD

38
INTERVIEW
MARC-ANDRÉ SELOSSE

COUPS DE CŒUR

14 MATHIEU & CAMILLE APFFEL
Vins de Savoie

34 PRIEURÉ SAINT-JEAN-DE-BÉBIAN
AOP Languedoc - Vin de France

COUPS DE POUCE

25 DOMAINE PIERRE-ADRIEN VADÉ Saumur-Champigny

26 CHÂTEAU DEL RANQ Pic Saint-Loup

46 VIGNOBLE DES TROIS TERRES Alsace

Domaine Labranche Laffont



Christine Dupuy

En cette fin juin, lors de notre visite à Maumusson-Laguian, dans le Gers, le ciel noir menace, l'orage gronde, certaines routes inondées ou barrées par la chute des arbres ne permettent plus de circuler. Christine Dupuy est contrariée. Le mildiou menace. La pluie lave sans relâche les traitements.

En 2022, le millésime avait déjà été catastrophique avec la gelée, la grêle et la canicule. Christine Dupuy avait subi de graves pertes dans son vignoble. Elle ne s'est pas désarçonnée, a acheté des raisins "bio" issus de beaux terroirs argilo-calcaires de Nogaro en Côtes de Gascogne et les a vinifiés. Les cuvées en Vin de France *Grêle* (en rouge), *Canicule* et *Gelée* (en blanc) étaient nées !

Rappelons que cette viticultrice énergique a été la première femme à reprendre un domaine

viticole (familial) dans la région en 1993 qu'elle a converti en "bio" (labellisation en 2014). Parmi ses 22 ha, elle possède 4,5 ha de blancs, avec des vignes de quarante ans sur un terroir argilo-limoneux à gravettes. Elle plante des céréales et des légumineuses qui améliorent naturellement les sols et les travaille en évitant de labourer (ils sont seulement griffés).

La cuvée de Pacherenc du Vic-Bilh Sec est à dominante de gros manseng (70 %). La vendange manuelle est éraflée et passe dans un pressoir à plateau qui travaille doucement et lentement. Le jus est débourbé au froid. La fermentation se pratique en fûts de trois à quatre vins. Elle démarre en levures indigènes et dure entre un mois et un mois et demi. L'élevage se poursuit pendant huit à dix mois. « *Je ne sulfite que juste avant le soutirage* », précise la

vigneronne. Après un assemblage en cuve en inox, le vin est mis en bouteilles.

La cuvée de Pacherenc du Vic-Bilh est essentiellement composée de petit manseng (98 %). La fermentation se déroule dans un tiers de fûts neufs et le reste de trois à quatre ans. « *La fermentation s'arrête toute seule* », explique Christine. Les jus sont ensuite refroidis à 0° pour faire tomber les levures. « *Je soutire et je remets en barriques pour un élevage de huit à dix mois* ».

Les vins blancs du domaine se distinguent par leur fraîcheur. Aucune lourdeur alcoolique n'apparaît. La vigneronne confirme : « *Je ne souhaite pas d'arômes ou de goûts de fruits secs dans mes vins blancs. Je les veux légers et gourmands pour qu'ils s'accordent avec des plats sucrés/salés et des fromages, même un épaisse pas trop affiné* ».

Domaine Labranche Laffont

*Pacherenc du Vic-Bilh Sec
2021*

60 % petit manseng et 40 % gros manseng. Fermentation et élevage en barriques sur lies pendant 8 à 10 mois.

13/20

Notes végétales et florales.

Touche herbacées, agrumes

(écorce de citron,

pamplemousse), fruitées

(ananas). Bouche dynamique,

tendue, acidulée, à

l'amertume notable. Vin qui

manque un peu de chair et de

profondeur. « *Effet*

Domaine Labranche Laffont

*Pacherenc du Vic-Bilh Sec
2017*

*70 % gros manseng
et 30 % petit manseng.*

*Élevage sur lies fines
en barriques de 2 à 4 vins.*

14,5/20

Nez de fruits confits, de
mangue séchée, d'orange
sanguine. Bouche élégante,
droite, serrée, dynamique.

Notes salines. Rétro-olfaction
dominée par les agrumes
et les épices. Finale longue.

Vin de gastronomie, bien fait
et savoureux.

SUD-OUEST > PACHERENC DU VIC-BILH

PACHERENC DU VIC-BILH



Le “*madiran blanc*”

Après notre article sur les vins de Madiran (Cf. *R&B* n° 125), il était temps de s'intéresser aux vins de Pacherenc du Vic-Bilh dont l'appellation recouvre exactement la même aire géographique. Les blancs, secs et doux, de cette région sont des vins remarquables à des prix très raisonnables.

TEXTE ET PHOTOS EMMANUEL COSTA SÉDILLE & HENRI-NOËL LAGRANDEUR



L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh présente les mêmes paysages plaisants et vallonnés que celle de Madiran. Et pour cause : les deux AOP partagent exactement la même aire.

Quand on circule dans les paysages béarnais du Vic-Bilh, on est avant tout saisi par leur douceur et leur grande diversité. De-ci de-là, des collines verdoyantes, de petits villages, des champs, des vignes, des vallées, des bois. C'est une terre de polyculture où l'on a le sentiment qu'il fait bon vivre. Et que dire des habitants ? Accueillants, prévenants, désireux de vous faire aimer leur pays.

Le vignoble de l'AOP Pacherenc du Vic-Bilh est situé entre océan et montagnes, à 60 km au nord des Pyrénées et à 100 km à l'est de l'océan Atlantique. Il est réparti sur trois départements : le Gers, les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées-Atlantiques. Les appellations d'origine contrôlée "Pacherenc du Vic-Bilh" (qui ne concerne que les vins moelleux) et "Pacherenc du Vic-Bilh sec" ont été reconnues par le décret du 19 juillet 1948.

Le nom de *Pacherenc* proviendrait de la contraction d'une expression béarnaise "*pachets en renc*" qui signifie "*piquets (de vignes) en rang*" qui désignait jadis une pratique marginale, à savoir la culture des vignes en rangs plutôt que disséminées. Et *Vic-Bilh* est la traduction de "*vieux pays*" en béarnais.

Dans son ouvrage *Vins et vigneron du sud-ouest*, Paul Strang évoque une autre explication : Pacherenc était sans doute également un autre nom de l'arrufiac qui représentait alors un cépage important, voire dominant, des vins de Pacherenc.

Une notoriété purement locale

Il faut bien reconnaître que si, le nom de "Madiran" a longtemps été connu des seuls initiés, celui de Pacherenc a été et reste encore quasiment ignoré avec une production demeurée durablement dérisoire (en 1985, près de trente ans après l'obtention de l'AOC, seuls six viticulteurs produisaient du pacherenc). Il était alors totalement inconnu en dehors de sa région de production et, aujourd'hui encore, il se vend difficilement, sauf dans l'extrême Sud-Ouest de l'hexagone. Si son aire de production correspond exactement à celle du madiran rouge (les deux demandes d'AOC ayant été enregistrées et traitées ensemble), de nombreux producteurs de Madiran produisent également du pacherenc ; à l'inverse, aucun domaine indépendant ne se concentre uniquement sur cette dernière appellation.

L'AOP Pacherenc du Vic-Bilh comprend 300 ha de vignes (alors que l'AOP Madiran en comptabilise 1400). Ses cépages principaux sont

L'appellation Pacherenc du Vic-Bilh en bref

► **Surfaces plantées** : 300 ha (contre 235 ha dans la première décennie de 2000).

► **L'appellation** compte cinquante vigneron indépendants (seulement six en 1985) et trois caves coopératives (regroupant cent-cinquante viticulteurs).

► **Volumes revendiqués** en 2020 : 4100 hl en doux et 5500 hl en sec.

► **L'aire de production des vins** ayant droit aux appellations d'origine contrôlée Pacherenc du Vic-Bilh et Pacherenc du Vic-Bilh Sec est délimitée à l'intérieur du territoire de trente-sept communes des départements du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées.

► **Les vins proviennent des cépages suivants** :

- Cépages principaux : gros manseng, petit manseng, courbu blanc et petit courbu. La proportion des cépages principaux ne peut être inférieure à 60 % de l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages ne peut être supérieure à 80 % de l'encépagement.
- Cépages secondaires : arrufiac et sauvignon blanc. La proportion du cépage sauvignon ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

► **L'encépagement** est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin des appellations en cause.

► **Les vins proviennent de l'assemblage** de raisins ou de vins issus de deux au moins des cépages susmentionnés, dont un cépage principal.

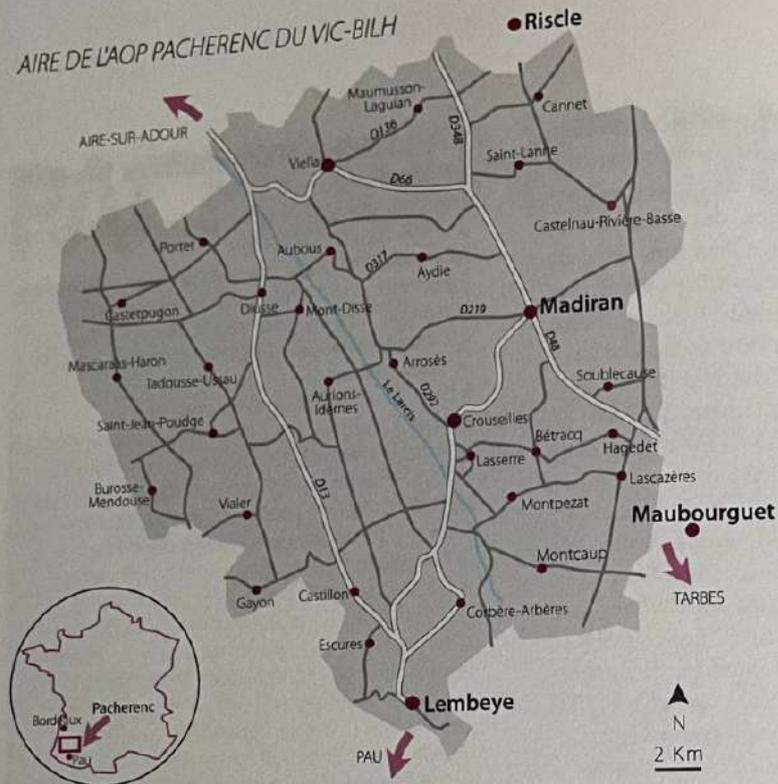
► **La densité de plantation** doit être de 4000 pieds au minimum à l'hectare.

► **Pour l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh Sec**, le rendement maximum autorisé est de 60 hl/ha, mais de 40 hl/ha pour l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh (vins doux).

le petit manseng et le petit courbu, les cépages secondaires le gros manseng, mais aussi, de manière moins significative, l'arrufiac et le sauvignon. Autrefois, l'arrufiac était la variété principale du pacherenc. Aujourd'hui, il n'est plus obligatoire dans les assemblages et devient très secondaire, même si certains vigneron font tout pour assurer sa survie (par exemple le sec du Château Viella comprend encore 20 % d'arrufiac). La principale cause de désamour de ce cépage est qu'il n'est pas tout à fait adapté à l'élaboration d'un pacherenc vraiment doux (manque d'acidité et aromatique assez "neutre").

La diversité des styles de pacherenc est assez marquée. Non seulement parce que la quasi-totalité des propriétés produit des secs et des doux, mais que les expressions des vins varient en fonction des différences de température selon les millésimes, les années chaudes et sèches donnant des vins

AIRE DE L'AOP PACHERENC DU VIC-BILH



(1) Le passerillage est une méthode de surmaturation des raisins par dessèchement naturel à l'air (au soleil ou sur paille). La déshydratation des raisins procure une concentration maximale en sucre. Il existe deux techniques de passerillage : le passerillage sur souche et le passerillage hors souche (sur fil, sur paille). Les raisins passerillés sur souche conservent davantage d'acidité, et donc de fraîcheur, que les raisins passerillés hors souche.

plus doux qu'un temps frais et humide. La plupart des vignerons, pour leurs doux comme pour leurs secs, jouent sur les proportions des différents cépages et procèdent à des tries successives sur les mêmes vignes, cueillant seulement les raisins qui conviennent au style souhaité. Les raisins ramassés tôt donneront un vin sec et ceux cueillis tard un vin doux. Ces vendanges sélectives sont similaires à celles effectuées, par exemple, à Jurançon.

L'équilibre de l'encépagement du Pacherenc est réalisé essentiellement avec du gros et du petit manseng, bien que, particulièrement pour les vins secs, de plus en plus de vignerons ajoutent des proportions importantes de petit courbu, parfois jusqu'à 90 % comme dans la cuvée *L'Orée* du Domaine Laougué. Ce cépage est en effet apprécié pour son parfum et sa fraîcheur, en particulier dans

les vins jeunes. Ce raisin, moins présent aujourd'hui dans le Jurançon, résiste dans le Pacherenc car les pluies y sont moins abondantes, diminuant de ce fait les risques de pourriture.

Autrefois pilier de la production de Pacherenc, le gros manseng, employé aussi bien pour les vins secs que doux, cède rapidement du terrain face au petit manseng. Ce dernier est maintenant très dominant dans les vins doux, car il possède une peau épaisse et peut rester sur la vigne sans pourrir en passerillant assez facilement. Il produit des jus très riches, le sucre restant équilibré par une belle acidité, un équilibre déterminant pour la qualité d'un pacherenc doux.

Le terroir de l'AOP Pacherenc du Vic-Bilh

Ses sols sont nés du soulèvement pyrénéen. Le relief général est lié à un substrat molassique. Les argiles à graviers et les cailloutis villafranchiens ont recouvert les molasses du Miocène.

C'est un paysage de collines organisé autour de quatre lignes de crêtes principales orientées nord/sud, et de coteaux plutôt orientés est/ouest, parsemé de vallées dissymétriques Cf. les rivières du Bergons, du Léez, du Saget... L'altitude de ces collines oscille entre 150 et 300 m.

Les vignes sont souvent situées sur les flancs ouest, pentus, constitués de terrains argilo-calcaires ou sur les replats intermédiaires de sols argileux (légers et filtrants), mais aussi sur le haut des collines aux sols siliceux à gros galets roulés. Le bas des coteaux est constitué de sols limono-argileux de type boulbène.

Soumis à des influences océaniques, mais aussi continentales, le climat est qualifié par une forte pluviométrie et des températures relativement douces. Le printemps est généralement humide et l'été sec avec une arrière-saison chaude combinée à des nuits fraîches (ce qui favorise la bonne maturité des raisins). En outre, le vignoble bénéficie de l'effet du foehn, un vent sec et chaud de secteur sud qui concentre les raisins à l'automne et permet le passerillage¹. ■

Où se restaurer ?

Une seule adresse, mais elle vaut le détour : Le Sandikala à Galan, dans les Hautes-Pyrénées. Luke MacLeod, cuisinier australien qui a officié dans les plus grandes cuisines du monde (et notamment, en France, chez Alain Senderens, Michel Guérard ou au SaQuaNa à Honfleur), s'est installé en 2019 dans une ancienne métairie, transformée en maison de maître parfaitement rénovée. Luke pratique une cuisine inventive, pleine de finesse, pétrie d'influences

asiatiques. Sans oublier de recourir aux produits locaux tels la truite des Pyrénées, les cailles et pigeons fermiers, la viande de bœuf ou de veau sélectionnés par le MCF Hervé Sancho, de sublimes légumes... Le Sandikala a logiquement obtenu une étoile verte Michelin en 2021. Enfin, la carte des vins permet de boire très bien à des coefficients multiplicateurs très sages. On trouve d'excellents vins régionaux (tel Le Clos Les Mets d'Âmes), mais aussi

des vins d'autres régions. Le projet est de recenser en septembre 2023 la carte sur le Sud-Ouest et la région Occitanie, avec une sélection digne des meilleures adresses du R&B... On ne vous en dit pas plus. À découvrir sur place...

Menu à 56 € (Deux entrées, un plat, un dessert).
Supplément accord mets/vins à 26 €

► Le Sandikala, 9, rue de la Barsogue, 65330-Galan.
Tél : 05.62.49.27.25. Fermé lundi, mardi et mercredi.