

Accueil / Economie / Agriculture

Plageoles et Issaly échangent sur le monde de la vigne et du vin



Michel Issaly et Robert Plageoles : ils sont tous les deux des mémoires du vignoble, des vigneron·s d'expérience et d'expériences. Photo DDM, JAL.

[f](#) [X](#) [in](#) [📷](#) [✉](#)

Agriculture

Publié le 13/11/2023 à 05:08

J-A.L.

Tous les deux ont passé la main : Robert Plageoles a pris ses distances depuis plusieurs années avec le domaine de Très Cantous, Michel Issaly a sans doute fait la dernière de ses 43 vinifications sur sa terre de La Ramaye, mais ils partagent certaines convictions, même si d'autres ouvrent au débat. Ils se sont retrouvés autour d'une table, avec quelques millésimes qui ont fait leur notoriété. Pas pour les mettre en concurrence, mais pour alimenter la discussion. Vin de voile 2005 et Vin d'Autan pour Plageoles, Grand Tertre 2009 (90 % prunelart, 10 % brauacol), Le Sang (90 % brauacol, 10 % prunelart) et Vin de l'Oubli (2009) pour l'hôte Michel Issaly. La conversation s'ouvre sur un front plutôt qu'un consensus. Plageoles, pionnier des vins de cépages, est convaincu que pour bien connaître un duras, un loin de l'œil ou un mauzac, il faut le vinifier pur et l'observer pendant une quinzaine d'années. "Il ne se révèle pas tous les ans, c'est un risque à courir". Issaly se dit "fana des assemblages. Un brauacol remet le prunelart dans le bon sens" mais concède que sans la recherche de son aîné, on ne connaîtrait pas aussi bien les cépages. Un sujet les rapproche : le refus du "greffage industriel", de la "sélection clonale". Issaly indique que dans les années 1970, on a cru qu'elle allait réduire les maladies. "Or les anciennes variétés ont été moins attaquées par la flavescence dorée. On aurait intérêt à revenir au greffage sur place". Plageoles abonde. "Le greffage a surtout fait le bonheur des pépiniéristes". Issaly passe la deuxième couche".

Sélection naturelle

Avant le covid, on a planté ici une centaine d'arbres. Les pépiniéristes ne vendent plus de scions, mais des arbres de 1,50 m. Ils n'ont pas bien tenu face à la sécheresse, alors que six pêcheurs de vigne issus de noyaux sont magnifiques. On perd du temps au début, on en gagne ensuite". Les deux vigneronns passent en revue les tendances : le refus des vins tanniques, la génération soda, le marketing des vins orange alimenté par le boboïsme, les appellations "hors de prix", les vins "sans alcool", la menace que le changement climatique fait peser sur le loin de l'œil, les aléas des années etc.

"Je ne me rappelle pas avoir fait deux grands millésimes la même année : 1988, c'était super en blanc, moins bien en rouge" reconnaît Issaly. Plageoles confirme. "Pour le Vin d'Autan, le sommet, c'est 1989: 106 gr de sucre et 14,5° d'alcool. Je n'ai jamais fait mieux".

Les plats défilent, la lumière décline dans la Combe d'Avès. Issaly a conservé tous ses millésimes depuis 1970. Le tour d'horizon se termine, mais le débat n'est pas clos, les débatteurs conviennent qu'il appelle une session de rattrapage.

LADEPECHE .fr