

NAISSANCE REMARQUÉE D'UN VIN MARMANDAIS

# Un bleu fait du bio

Frédéric est devenu viticulteur à 50 ans. Son premier millésime bio a été médaillé

EMMANUELLE LATOUCHE

marmande@sudouest.fr

Il parle du vin comme s'il en avait fait toute sa vie. Comme un vieux vigneron que les millésimes auraient rendu plus passionné encore par la terre. Frédéric Broutet, soutenu dans son projet par son épouse, Véronique, est pourtant un très jeune viticulteur, du haut de ses 50 ans. Jeune comme son vignoble, planté, pour la partie la plus « ancienne », en 2006, et qui n'a, à ce jour, donné que deux récoltes.

Il peut les regarder avec satisfaction, ces rangs de vigne dressés sur 10 hectares du côté de Beyssac, à Marmande. Avec cet étonnement qui lui fait dire aujourd'hui qu'il vit une des plus belles aventures de sa vie. Lui, l'ingénieur né à Cognac (16), fondateur d'une entreprise de systèmes de détection d'orages à Paris, qui a eu le cran de revendre l'entreprise. D'oser réaliser le rêve un peu fou de devenir viticulteur. Et d'y parvenir en fondant le Domaine de Beyssac, pratiquant exclusivement l'agriculture biologique.

## Bio du chai au poteau

Récompensé par deux médailles d'or au Concours général agricole 2011 pour un vin rosé 2010 et un rouge issu de son premier millésime, Frédéric Broutet savoure pleinement ce nouveau départ prometteur. Aussi difficile, prenant, usant soit-il. Car ce grand amateur de vin mène de front le travail au vignoble et des vacances de consultant à Paris, histoire de tourner la page en douceur.

Un confort rendu possible grâce à l'implication, sur le domaine de Beyssac, d'un viticulteur retraité, aujourd'hui salarié, Bernard Lorenzo. Mais pour cet acolyte, ancien exploi-



Frédéric Broutet (à droite) et Bernard Lorenzo, au milieu des vignes du Domaine de Beyssac, récompensé deux fois cette année. PHOTO E. L.

tant de 16 hectares de vignes à Magdeleine, l'aventure est tout aussi excitante. « Je découvre une nouvelle façon de procéder, puisque 100 % du domaine est bio. Ça demande forcément davantage de travail dans les rangs. Le désherbage, les vendanges à la main. Mais c'est un choix intéressant. »

En cohérence totale avec le mode de vie de Frédéric Broutet, qui a lourdement investi pour construire un chai Haute Qualité environnementale, pour dépolluer au maximum les eaux issues de son activité, travailler avec des fournisseurs locaux. Jusqu'à pousser le vice de fixer la vigne avec des poteaux en acacia naturel, des liens 100 % bio. « On a pu aussi bien s'équiper grâce à un coup de pouce de la Région et du programme Agriculture respectueuse

de l'environnement (Area) pour la production végétale », reconnaît Frédéric Broutet, qui cherchait aussi, dans sa démarche bio, à se démarquer des autres viticulteurs indépendants de l'AOC Côtes du Marmandais.

## Rouge et rosé médaillés

« On touche du bois, mais ça se passe assez bien pour l'instant. Nous ne chercherons pas à nous agrandir. Pour faire de la qualité dans le bio, il faut pouvoir tout maîtriser, contrôler tout ce qu'il y a dans la bouteille. » Et la production a presque doublé, déjà, entre les millésimes 2009 et 2010. « La première année, nous n'avons vinifié que la parcelle de 2 hectares, qui nous a donné 98 hectolitres de vin. Cette année, nous avons rempli 260 hectolitres dans

les cuves (12 de rosé), qu'on a ensuite travaillées ici, avec une œnologue. »

C'est elle, justement, qui a encouragé Frédéric et Véronique à présenter le rouge Initial 2009 et le rosé Escapade 2010 au Concours général agricole cette année. « Les gens les trouvaient plutôt bons, on s'est dit pourquoi pas, c'était un moyen de savoir où l'on se situait par rapport aux autres. »

La petite médaille autocollante qui habillera désormais les étiquettes du Domaine de Beyssac devrait faciliter l'étape de la commercialisation, entamée en décembre. « Tout ne fait finalement que commencer », annonce dans un grand sourire le néoviticulteur. Qui s'amuse comme lorsqu'il avait 10 ans, sur cette colline lot-et-garonnaise qui l'a vu grandir.

# Salon de la Maison et du Jardin

1<sup>ER</sup> SALON DU BIEN-ÊTRE

ESPACE DÉCO

ENTRÉE GRATUITE  
160

9-10 AVRIL

LAN

ESPACE DUROS