

SUD-OUEST

Le marmandais revoit la vie en rouge

Malmenée il y a dix ans, la jeune appellation lot-et-garonnaise revit. La récompense du travail d'une poignée de vigneron et d'une cave coopérative exemplaire.

Photo : **Frédéric Stucin**/Pasco & Co pour L'Express

De Marmande, on connaissait la culture d'une savoureuse tomate, dont on sait moins qu'elle prit son essor après les ravages du phylloxéra. Alors que le petit blanc produit jusqu'aux années 1950 n'y avait pas suffi, les nouvelles côtes-du-marmandais, reconnues en AOC depuis 1990 et majoritairement rouges (85 %), redonnent des couleurs au vignoble de la sous-préfecture lot-et-garonnaise, longtemps écrasée par le mastodonte girondin, bien qu'ayant les mêmes cépages – mais pas la notoriété – dans le prolongement de la Garonne. La jeune appellation a pourtant bien failli disparaître aussi.

La concurrence entre deux coopératives et leur fusion mal gérée, en 2003, ajoutées aux primes d'arrachage dans un contexte de surproduction, ont éradiqué des verdoyants coteaux plus de la moitié des vignes. Historiquement, chaque cave avait hérité d'un terroir : rive droite du fleuve, autour de Beaupuy, des sols argilo-calcaires dans le prolongement de

l'Entre-deux-Mers; et rive gauche, autour de Cocomont, des graves chaudes et perméables. Réduite en quelques années de 1 800 à 800 hectares, l'AOC serait sans doute mort-née de cette hémorragie sans la réaction d'une poignée de vigneron au sang neuf, sortis du système coopératif, à l'image d'Eliau Da Ros, l'un des producteurs phares des vins du Sud-Ouest.

Enfant du cru formé à l'autre bout du pays, au domaine alsacien Zind Humbrecht, ce petit-fils d'immigrés italiens a démontré, dès 1998, que les terroirs du Marmandais « pouvaient aussi produire de la complexité et de la finesse, en allant chercher le meilleur du raisin » par des tris rigoureux, une vinification délicate et un élevage dans de vieux fûts essorés. « Mon père est mort d'une leucémie due aux produits phytosanitaires quand j'avais 17 ans, poursuit le vigneron. Pour moi, le bio était une évidence », poussée sur la moitié du domaine jusqu'à la biodynamie.

Le porte-drapeau de l'appellation (Le vin est une fête, Clos Baquey) a aussi réhabilité l'abourriou, vilain petit canard



OÙ SE RESTAURER ET DORMIR

Une table traditionnelle du Sud-Ouest : la Grange.

De 15 à 30 €.

13, rue de l'Hirondelle, Marmande (Lot-et-Garonne), 05-53-20-81-88.

Annabelle propose une cuisine plus créative, dans un cadre raffiné, au Boat aux saveurs.

36-38, avenue Jean-Jaurès; 4, rue du 8-Mai-1945, Marmande, 05-53-64-20-35, restaurantboatauxsaveurs.fr

Au cœur du vignoble, vieilles pierres et cuisine contemporaine au Font d'Uzas.

De 15 à 34 €.

1, avenue de la Fontaine-d'Uzas, Meilhan-sur-Garonne (Lot-et-Garonne), 05-53-89-62-97, fontduzas.com

Les chambres d'hôte de François et Muriel Simon sont sans conteste la meilleure étape pour se reposer.

A partir de 105 € la nuit.

Lieu-dit la Houeyte, Couthures-sur-Garonne (Lot-et-Garonne), 05-53-79-52-16, lahoueyte.voila.net

dont le jus noir servait à colorer les claires bordelais. « C'est un cépage paradoxal, avec des notes florales et des épices noyées dans une tannicité outrageuse. » Une ortie blanche au milieu d'un champ de chardons, dont Eliau Da Ros tire la quintessence dans sa cuvée Abourriou.

Une gamme plus réduite

Mis à part ce charismatique quadragénaire, l'appellation, étendue à 27 communes, se résume à une demi-douzaine de domaines indépendants et à la coopérative, dont l'équipe, entièrement renou-

velée en 2010, a révolutionné la production terne et rustique. Son directeur, Frédéric Costella, énergique trentenaire venu du groupe Ad-Vini, a su valoriser les volumes et leur trouver de profitables débouchés, dont 30 % à l'étranger. Réduite de 150 à 50 marques, la gamme, dominée par la Vieille Eglise (1,5 million de cols), a gagné en clarté et en prestige, avec un lifting complet des étiquettes. Du BIB Quezaco à la grande cuvée du Château Bazin, des rayons de Leclerc (marque de distributeur Terrasses d'autan)

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

Elian Da Ros

Rouge Chante Coucou 2011	17 €
Rouge Abouriou 2012	11 €
Rouge Clos Baquey 2011	27 €
Rouge Le vin est une fête 2012	8,50 €
Blanc Coucou 2012	17 €
05-53-20-75-22. www.eliandaros.fr	

Château Lassolle

Rouge 2012	13 €
Rouge Ad Naturam	10 €
Cuvée SSS (Vin de France)	13 €
Coup franc (Vin de France)	18 €
06-19-54-68-34.	

Domaine Beyssac

L'Initial 2010	12 €
L'Essentiel 2010	15 € (13,50 € par 12)
06-81-26-46-52.	
domaine beyssac.fr	

Château Bois Beaulieu

Belle du Meras 2009	8,10 €
Quadrige 2009	12 €
05-53-94-18-58. bois-beaulieu.com	

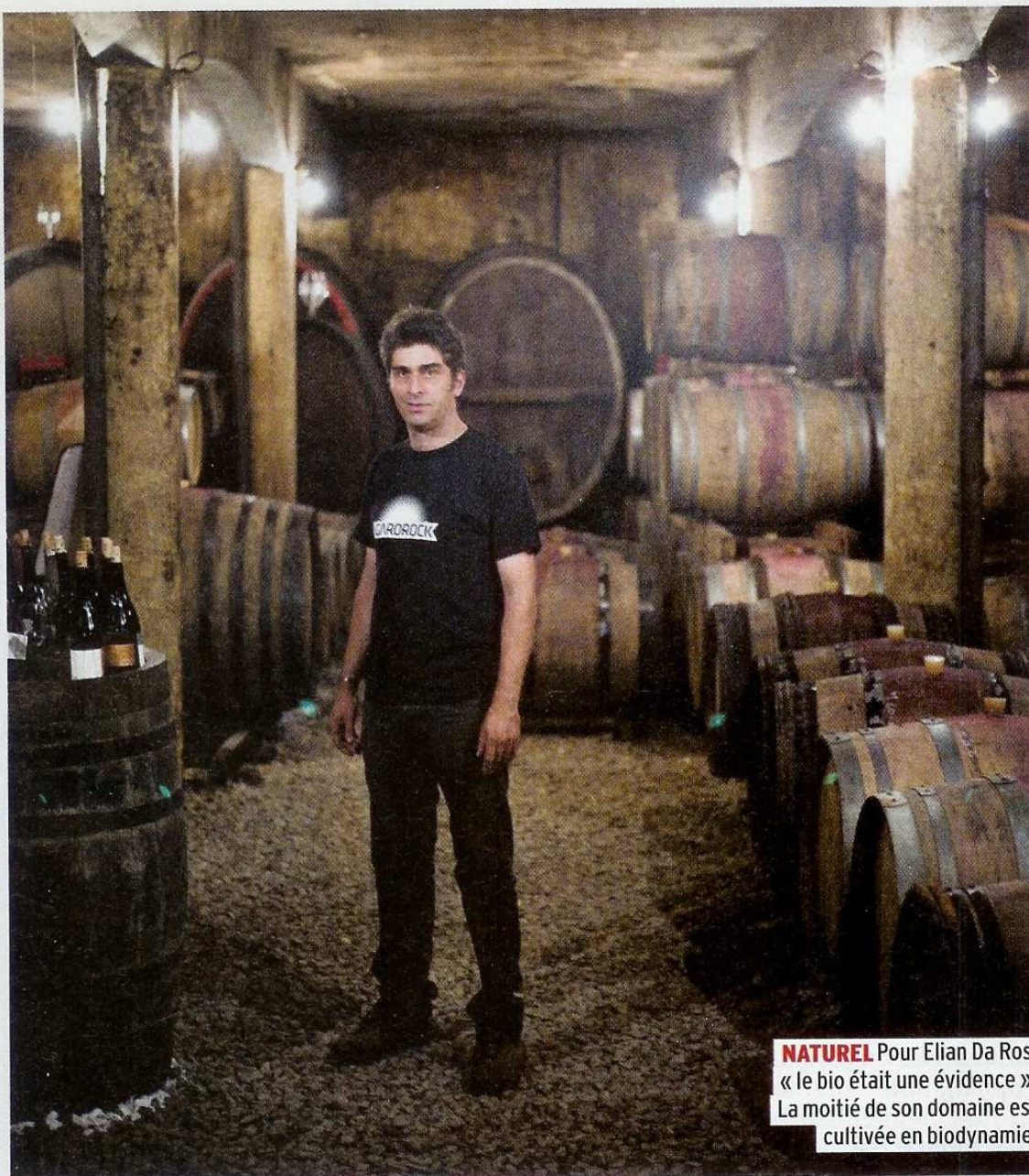
Clos Cavenac

Arradim 2010	4,50 €
Grand Cros 2006	10 €
05-53-83-81-20.	
clos-cavenac.e-monsite.com	

Cave du Marmandais

Château Soubiran 2010	5,50 €
Château Bazin 2010	15 €
05-53-94-50-21.	
cave-du-marmandais.fr	

naturelle de « bouteilles de picole » : Le Rouge qui tache (100 % abouriou), Le Blanc qui tente (une rareté, avec des sémillons eux aussi centenaires) et Le Rosé qui touche. Sans oublier Coup franc, un 100 % cabernet qui exprime un siècle de terroir au plus profond des graves. On est curieux de goûter le premier vin qu'elle tirera bientôt de jarres en terre cuite. ● L. D.



NATUREL Pour Elian Da Ros, « le bio était une évidence ». La moitié de son domaine est cultivée en biodynamie.

aux festivals de rock (elle est partenaire de l'Interceltique de Lorient), la cave n'en finit pas de conquérir de nouveaux consommateurs, « avec une qualité en nette progression », approuve Frédéric Broutet, du domaine de Beyssac.

En 2006, à l'approche de la cinquantaine, ce Parisien s'est offert une deuxième vie grâce à un champ de céréales qui traînait dans l'héritage familial. Toute l'aventure est consignée dans un blog : la construction du chai au pied du coteau dominé par la maison des grands-parents, les plantations, le premier



millésime en 2009, jusqu'aux médailles du Concours général agricole et des Decanter Awards. Son ancien métier, dans les équipements météorologiques, lui permet sans doute « d'avoir juste un peu plus peur que les autres ». Mais pas assez pour renoncer. Il navigue entre Marmande et Meudon, avec son épouse, Véronique, ingénieur aéronautique. L'œnologue Christophe Veyssièrre les aide à élaborer deux belles cuvées issues de raisins bio : L'Initial, vin à boire, et L'Essentiel, à garder patiemment.

A Romestaing, une brunette aux cheveux courts, accroche-cœurs

en bataille, travaille d'arrache-pied au Château Lassolle. La jambe dans le plâtre, Stéphanie Roussel, 45 ans, conduit encore son tracteur. Raisonnable ? Un mot qu'elle ne connaît pas. Cette Normande exploite seule et en biodynamie 10 hectares achetés en 2002. « J'ai eu un coup de cœur pour de très vieilles vignes plantées par le père de mon voisin, qui est lui-même septuagénaire », explique ce bout de femme à l'origine de deux viriles cuvées rouges, marquées par des cabernets francs centenaires qui lui concèdent à peine 25 hectolitres à l'hectare. La vigneronne acharnée et hors cadre revendique en dehors de l'AOC sa trilogie