

Château Les Eyssards

La preuve par le goût

« J'ai tous les défauts qu'un homme peut avoir : je fais la fête, je fais de la musique, je vais aux corridas. » Bien campé sur ses jambes de colosse épicurien, Pascal Cuisset assène ce préambule comme une profession de foi. En posture de défi, tel le « toro » rebelle devant le picador et son cheval servile, il plante le décor de ses convictions, par un détour de provocation ironique qui cherche d'emblée à bousculer son interlocuteur : avant tout, débarrasser les relations de leurs artifices doucereux. « Je ne suis pas conventionnel, j'ai des passions, et je les assume. » On l'avait bien senti. Il ne s'agit pas devant Pascal de s'emberlificoter dans des barbelés cérébraux qui nous éloigneraient de la vraie vie, celle qui nous enjoint de mobiliser tous nos sens, pour ne rien regretter de notre séjour terrestre. Sous les affiches de la trilogie marseillaise de Marcel Pagnol, avec la gouaille imagée d'un Raimu périgordin, il s'estampille lui-même « pur produit du Sud-Ouest ». Son accent surgi des profondeurs gasconnes ne laissait de toute façon planer aucun doute sur les origines du truculent spécimen.

Globe-trotter des bonnes idées

Les vins de Pascal, et de son aîné Laurent qui ne lui envie rien côté mensurations rugbystiques, sont à leur image : francs, doués pour le plaisir et la

convivialité. Cette apparente bonhomie, qui est peut-être avant tout un témoignage pudique d'humilité, ne doit pas occulter l'ambition de chaque instant qui anime la famille Cuisset. En témoignent les distinctions qui s'abattent sur les vins du domaine, et les lauriers que leur tressent les magazines, même du côté de la Tamise. Rien d'étonnant à cette reconnaissance outre-Manche, car le marché britannique représente 30 à 40 % des ventes des Eyssards. « J'ai toujours voulu réussir en Angleterre, confirme Pascal, car quand j'ai commencé, c'était le plus compétitif des marchés. Tous les vins du monde s'y trouvaient. » En effet, si le bon vivant des Eyssards porte le verbe haut et coloré, ça ne signifie pas qu'il se complaît dans des rodomontades de village. Son village à lui est mondial, et tout comme il apprécie les joutes oratoires fleuries des festivals de bandas où l'on ne chambre pas que le vin, il aime se frotter à ses collègues des antipodes. Ceux-ci lui ouvrent les yeux sur des pratiques enrichissantes, mais parfois méconnues de ses compatriotes, volontiers enclins au repli sur leur supposée splendeur. « Les Anglais ou les Belges font du bien à notre ego, ils sont beaucoup plus connaisseurs qu'on ne croit, et nous remettent bien souvent à notre place. C'est aussi en prenant des claques qu'on avance. »

Dans un contexte d'échanges internationaux qui peut vous broyer si vous n'êtes pas vous-même en position de gagner des parts de marché, vive la castagne de la concurrence : « Le verdict, c'est la compétition qui le donne. » Ce libéralisme du bon sens, Pascal se l'est forgé au cours de ses nombreux voyages. Il ne repose pas sur des positions idéologiques, il est simplement le résultat de l'expérience :

Pascal Cuisset est un pragmatique, il ne porte pas de jugement de valeur sur cette situation, il constate qu'elle existe, et doit donc s'en accommoder sous peine d'y laisser des plumes. Ce faisant, sa vue porte plus loin que les limites des Eyssards. « Il faut briser les conservatismes pour faire bouger les choses, et tirer les leçons de nos échecs dans le Bergeracois et ailleurs. En viticulture, un mythe est tombé : oui, on peut faire faillite, oui, on peut ne pas en vivre. On doit être attentif au marché, c'est lui qui nous dit ce que nous valons. »

S'il a le cœur viscéralement arrimé à son terroir, Pascal Cuisset possède une mobilité intellectuelle et physique de tous les instants. Ce mélange paradoxal lui permet de trinquer avec ses copains chiliens ou néo-zélandais, tout en gardant à l'esprit que ces rencontres lui seront utiles en retour pour améliorer la production des Eyssards. À cet égard, il vante d'ailleurs plus généralement les vertus du métissage. « Beaucoup de producteurs du Bergeracois viennent d'horizons divers, c'est un atout, c'est ce qui nous fait évoluer. Peu ou prou, chacun amène sa pierre à l'édifice. Vous avez autant de bergeracs que vous avez de vigneron. » Par sa nature indépendante et par stratégie, il est persuadé que l'avenir des bergeracs se jouera davantage dans une alliance avec les autres vins du Sud-Ouest, que dans l'allégeance aux puissants bordeaux.

La science de l'adaptation

Pascal est conscient des enjeux liés à la communication, et milite pour « faire rêver les jeunes », développer l'attrait festif du bergerac comme ont su le faire le champagne, et plus récemment le tariquet. Extrêmement réactif aux desiderata de sa clientèle, il pense en outre que l'on doit être capable d'ajustements rapides sans pour autant vendre son âme. Aux Eyssards, on est convaincu que le salut se joue dans l'élévation et la distinction d'un produit, pas dans son avilissement. Le subtil caractère des vins des frères Cuisset prouve que des géants peuvent exceller dans l'ouvrage de dentelle. Là encore, le pragmatisme prévaut, et toute idée, pourvu qu'elle soit novatrice, est bonne à prendre. Les Cuisset adaptent la loi de la relativité à leur production, ne mesurant les bienfaits de nouvelles techniques qu'à l'aune du goût de leurs produits. « Ici, on essaie tout : on teste des vinifications parcelle par parcelle, ça nous aide à repérer les meilleures solutions. Avec le recul, on commence à savoir ce qui marche... »

L'expérience en effet ne leur fait pas défaut, ni la ténacité. En 1984, Pascal, formé aux métiers de bouche, produisait du foie gras pour financer le vignoble. Les deux frères joignent leurs petites propriétés respectives à celle de Léonce, le père, et la nouvelle entité viticole finit par atteindre 42 hectares. « C'est notre esprit famille, notre côté profondément latin. » La joyeuse tribu parvient ainsi à rester soudée. Les choses se mettent en place naturellement, Laurent s'attelle à la technique de chai, Pascal à la commercialisation. Pionniers dans les reconversions de parcelles en haute densité de pieds, ils sont heureux que certaines de leurs initiatives aient pu profiter à la communauté bergeracoise. Ils

avaient au départ eu la chance d'acheter à de vieux paysans des vignes traditionnelles peu espacées, qui n'avaient pas gelé en 1956. « On voyait bien qu'elles donnaient du bon vin. Aussi, quand on a fait l'erreur de planter plus large, on est vite revenus en arrière. » Déjà ce réalisme du goût, qui annihile toute tentation de routine, et se nourrit des contacts : « Nous n'inventons rien, nous observons, nous analysons, nous interprétons. L'important, c'est l'ouverture d'esprit. »

Les vins du domaine ne doivent néanmoins jamais s'éloigner de l'identité qui a fait leur réussite. « Nous ne voulons pas modifier le goût de nos vins, juste le sublimer en conservant un bon rapport qualité-prix. Boire du vin doit rester un plaisir populaire. Les bouteilles trop chères sont difficiles à partager entre amis... Notre attention doit avant tout se porter sur nos matières premières, notre vignoble, notre raisin. Un terroir n'est rien sans technique. Ça paraît évident, mais notre vin doit avoir le goût de nos raisins... » Aussi, mieux vaut procéder par tâtonnements que par changements radicaux. Les Cuisset font partie d'un groupe de « lutte raisonnée » qui prône le respect des équilibres, pour favoriser les autodéfenses de la vigne. « Tout est une question de modération et de dosage, nous n'aimons pas entrer dans des systèmes, résume Pascal. Nous utilisons l'agriculture raisonnée, mais ne nous interdisons pas de tester des techniques bio. Après quinze ans d'engrais et de produits chimiques, nous ne désherbons plus que sous les rangs de vigne. Ce qui nous a convaincus, c'est le retour des taupes : la terre se remettait à vivre... »

Éloge de la simplicité, éloge humaniste de la vie, les frères Cuisset sauront vous communiquer la ferveur de leurs ingrédients quotidiens. Si vous ne les rencontrez pas dans leur chai des Eyssards, vous aurez de bonnes chances de les croiser l'été venu, avec leur pétillante banda, sur la moindre place de marché occitane d'où s'élève un chaleureux appel de mélodies cuivrées. À leurs lèvres gaillardes, une trompette pour Laurent, un soubassophone pour Pascal : peut-être un autre de leurs métiers de bouche...