

Monbazillac, du vin et des valeurs

Fondée en 1940, la Cave coopérative de Monbazillac fédère une cinquantaine de vigneronns. Elle exploite près d'un tiers de l'appellation, autour de son emblématique château, atout touristique qui règne sur le vignoble.

« Ce qui me plaît le plus, ce sont les rapports avec les autres vigneronns. On aime se retrouver, parfois on vient faire de petites réparations ensemble au château. C'est ça, l'esprit coopératif. Il faut vraiment que les gens s'investissent pour que ça fonctionne. » Sylvie Alem est vigneronne de son état depuis qu'en 1998 elle a repris l'exploitation de ses parents. Également présidente de la Cave coopérative de Monbazillac, elle en est son meilleur ambassadeur, tant elle déborde d'enthousiasme face à ses responsabilités collectives. Le regroupement de viticulteurs est autant affaire de cœur que d'intérêts professionnels. Sylvie milite pour une vision humaniste du métier, loin des archaïsmes parfois encore attachés aux pratiques agricoles. « Tous nos adhérents parviennent, dans un partage équitable des bénéfiques, à avoir des revenus décents, et surtout une vraie vie de famille. Ils ne sont plus obligés de courir foires et salons pour promouvoir leur vin. » La mutualisation de la communication permet en effet de porter la réputation de l'appellation tout entière. Il est bien loin le temps où les errements productivistes avaient fait toucher le fond à l'image de marque du monbazillac. Le nom fameux, aussi gouleyant à prononcer qu'est doux le breuvage au gosier, a retrouvé le lustre qui était le sien au début des années soixante. 1960 justement, c'est l'année où la Cave acquiert le château de Monbazillac. Pari osé, mais tellement judicieux tant son altièrre silhouette coïncide depuis avec l'appellation. Le château, qui mêle harmonieusement architectures médiévale et Renaissance, est passé entre les gouttes mortelles des guerres de Religion pour conserver l'authenticité de ses lignes. Il domine un océan de vignes qui ondulent en vagues légères jusqu'aux premiers murs de Bergerac. Panorama royal. Dans ses caves s'aligne comme un trésor de flibustier tout l'or des flacons de monbazillac. Les salles supérieures se succèdent en enfilade de petits musées, de la salle dédiée à l'histoire du protestantisme en Bergeracois, à celle qui présente les outils d'anciens métiers. Une autre est entièrement consacrée au caricaturiste Sem, né à Périgueux, qui croquait les personnalités locales et parisiennes de la Belle Époque. Dans les salons, un riche mobilier des XVII^e et XVIII^e siècles donne une nouvelle orientation à la visite.

L'art en étendard

Grâce au système coopératif, chaque vigneron peut se sentir un peu châtelain. Les adhérents bichonnent leur château comme leur propre maison, n'hésitant pas à mettre la main à la pâte. Sa visite est couplée avec celle du musée du Vin. Des dégustations bienvenues permettent d'allier les plaisirs du palais aux agréments de l'histoire, mariage fondamental en Périgord. Depuis 2008, le château s'est en outre associé à divers programmes d'art contemporain. « C'est une façon originale d'en faire la promotion, mais avant tout une envie de confronter les vieilles pierres à la création d'aujourd'hui. Nous travaillons en partenariat avec des associations locales ou des collectivités, comme le Département pour les résidences d'artistes », confirme Gilles Bartoszek, le directeur de la Cave. Conférences, « samedis de l'art en famille », l'art s'est vraiment immiscé par tous les interstices des vénérables murailles.

Cette diversification des activités autour du château, si elle a modernisé l'image de la Cave, ne lui a pas fait perdre de vue sa vocation initiale. Elle produit l'équivalent de 4 millions de bouteilles par an, dont 2,5 millions en monbazillac et 1,5 million de toutes les couleurs de l'appellation bergerac. Son fleuron reste évidemment le liquoreux célébré depuis le Moyen

Âge, ce monbazillac qui naît des brouillards de la vallée. S'ils étouffent le panorama matinal sur la Dordogne, ceux-ci sont une bénédiction pour le raisin local, qui se laisse conquérir par le botrytis cinerea, davantage encensé sous les termes de « pourriture noble ». C'est donc par la rencontre avec une humble pourriture que les vignes de Monbazillac engendrent leur nectar. La Bête devient Belle, les oripeaux de l'automne laissent place à une robe de lumière dorée.

Lorsqu'arrivent les vendanges, la qualité se cultive aussi dans les relations nouées entre vigneron. « On se connaît tous, car on vendange à la main par tries successives, apprécie Sylvie. Derrière l'image de l'entreprise, il y a d'abord des hommes et des femmes passionnés. » La vinification est la même pour tous les raisins amenés dans les chais de la Cave coopérative, groupés dans la vallée avec son siège et son magasin. L'unité gustative est donc de mise derrière les diverses étiquettes qui ornent les bouteilles. Dans une conjoncture pourtant difficile, la Cave se porte bien, en témoignent ses investissements de pointe en matière de technologie viticole. Par le biais d'une Société civile d'Exploitation agricole, elle exploite près du tiers de l'appellation monbazillac. De jeunes vigneron parviennent à s'intégrer à leurs aînés grâce à des facilités octroyées par la Cave pour acheter des parcelles. Les pionniers qui en ont forgé les valeurs mutualistes pourraient être fiers de l'esprit de solidarité qui perdure. Fiers aussi de l'inlassable activité de la présidente, qui ne ménage pas ses efforts pour la faire resplendir. « J'ai passé ma deuxième année de présidence à organiser les célébrations des cinquante ans de l'acquisition du château. Une grande fête pendant trois jours ! Les gens du coin se sont vraiment appropriés le site. » Cerise sur le gâteau d'anniversaire, l'équipe de l'émission télévisée *Des Racines et des Ailes* est venue planter ses caméras devant le château. À Monbazillac, la haute renommée du vin éclôt sur les petits bonheurs de l'aventure humaine.

Hervé Brunaux

Château de Monbazillac, www.chateau-monbazillac.com, 05 53 63 65 00