

## **Bergerac, des vins et des pierres**

**Le vignoble de Bergerac, qui avec ses treize AOC offre une palette variée, s'appuie aussi sur une unité historique. Ses racines remontent à l'époque romaine, et il a connu ses premiers succès commerciaux grâce à la navigation sur la Dordogne. Quelques châteaux, aujourd'hui convertis aux méthodes modernes, allient notoriété ancestrale et cadre patrimonial enchanteur. Balade dans quatre des plus réputés d'entre eux.**

### **Monbazillac, saveurs collectives**

Les lacets de la route champêtre déchirent peu à peu la mer de brume qui s'est formée dans la vallée. Soudain émerge, comme trônant au sommet de son Olympe de vignes, le château le plus emblématique du Bergeracois. Monbazillac ne maudit pas ce brouillard qui lui lèche les pieds plusieurs matinées dans l'année. Bien au contraire, il l'accueille comme une bénédiction, une promesse d'alchimie qui transmutera les grappes lourdes en flacons d'or aux flancs de ses caves médiévales. Le champignon *Botrytis cinerea*, cette fameuse « pourriture noble », corrompt les grains de raisin durant les chaudes arrière-saisons, pour offrir son sucre miraculeux aux célèbres liquoreux. Le monbazillac, si renommé à l'orée des années soixante, avait, comme l'ensemble des autres appellations du Bergeracois, pâti d'une volonté d'augmenter les rendements. Depuis plus de deux décennies, il a retrouvé de sa superbe grâce à une résurgence des exigences anciennes portée par des vigneron passionnés et opiniâtres, conjuguée à une implication scientifique qui a magnifié la qualité des grands crus du vignoble.

Le château de Monbazillac, lui, est demeuré imperturbable depuis la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, alors que ses vins faisaient déjà frémir les papilles des gourmets bien au-delà des frontières de l'Aquitaine. Bâti entre 1550 et 1582 par le seigneur d'Aydie, il arbore toujours les mêmes caractéristiques architecturales, mélange harmonieux de robustes fondations du Moyen Âge, et d'éléments gracieux de la Renaissance, qui lui confèrent un agrément jamais démenti depuis. Cette constance fait figure d'exception dans une région où les guerres, les révoltes paysannes ou la Révolution ne laissèrent guère en repos les aristocratiques façades qui parsemaient le paysage.

La silhouette aux toitures pointues entra en 1960 dans le giron de la Cave coopérative de Monbazillac. « Cave coopérative », ces mots peuvent parfois faire froncer les sourcils quant à la qualité de la production attendue. Dans le cas de Monbazillac, la démarche est exemplaire, l'excellence n'est pas malmenée par la vinification commune de raisins de diverses provenances. Bien au contraire, les valeurs mutualistes et égalitaires, depuis la création de la Cave en 1940, participent d'un état d'esprit qui pousse les adhérents à donner le meilleur d'eux-mêmes. « Les gens ont parfois l'impression que la Cave n'est qu'une entreprise, alors qu'elle est d'abord constituée de femmes et d'hommes, souligne Sylvie Alem, l'enthousiaste présidente de la Cave coopérative. L'avantage, c'est qu'on se connaît tous, car les parcelles de Monbazillac sont vendangées à la main, par tries successives. » Des chais situés en bordure de la route de Mont-de-Marsan, ne sortent cependant pas que des bouteilles du liquoreux aux trois cépages réglementaires – le sémillon en majorité, le sauvignon et la muscadelle. Sur les 850 hectares du vignoble, 600 sont consacrés au monbazillac. Le reste se répartit entre les diverses couleurs de l'appellation bergerac.

Si les vigneron adhérents – 48 en 2013 – fréquentent davantage les locaux professionnels de la vallée, le château ne se résume pourtant pas pour eux à un élément décoratif et touristique. Sous la houlette bienveillante de Sylvie, elle-même dynamique viticultrice depuis 1978, ils n'hésitent pas à mettre la main à la pâte pour effectuer de petites réparations : « Il est important que nos adhérents s'approprient ce lieu. » Aujourd'hui, la visite à travers les salles du château, aménagées avec sobriété, se superpose à un parcours dans l'histoire du Périgord.

Une des salles est consacrée au protestantisme et à ses profondes attaches dans la région. Une autre aux métiers du vin, dans laquelle sont exposés de vieux outils de tonnelier ou de charron. Comme dans tout château qui se respecte, le mobilier ancien n'est pas absent, et de riches éléments périgordins des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles occupent une des salles du premier étage. Une autre salle rend hommage, en un sympathique clin d'œil, à l'œuvre de Sem, un artiste originaire de Périgueux qui a marqué la Belle Époque par ses caricatures. De l'art de Sem à l'art contemporain, l'enjambée peut paraître un peu ample, pourtant elle n'est pas incongrue dans ces murs qui se marient aujourd'hui à toutes les expériences artistiques. Depuis quelques années des installations éphémères, des interventions performatives, des expositions d'avant-garde rythment la vie du château de Monbazillac, de ses jardins à ses greniers. Une façon de moderniser sa communication, mais pas seulement. Résidences d'artistes soutenues par le Département et la Région, expositions en partenariat avec des associations locales, conférences et animations régulières, le vénérable bâtiment baigne dans une ambiance créative de tous les instants. Contraste fructueux pour le premier site visité en Bergeracois.

### **La Jaubertie, belle et bio**

Si, pour une part grâce à l'impact visuel du château, la Cave coopérative de Monbazillac est dominante dans l'appellation, elle n'en exploite néanmoins qu'un tiers, le reste se répartissant entre d'autres caves coopératives et plus de cent caves particulières. La Jaubertie fait partie de celles-ci, et présente la particularité d'allier elle aussi la saveur de sa production à la noblesse de ses bâtiments. Pourtant, après avoir été érigée en petit fief au XII<sup>e</sup> siècle, la propriété se voulait simple pavillon de chasse, offert dit-on par Henri IV aux beaux yeux de Gabrielle d'Estrées. À cette époque, les pavillons des campagnes ne respiraient guère l'humilité fermière. Remaniée à plusieurs reprises du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècles, la Jaubertie a traversé les siècles pour nous apparaître sous les traits d'un beau château aux angles sobres et au dépouillement classique. La vaste maison doit le plancher de son salon, en provenance du château de Rambouillet, à la reine Marie-Antoinette, via son médecin personnel qui résida à la Jaubertie pendant la Révolution. Récemment, la façade, refaite au Directoire, a été rénovée, permettant aux scènes sculptées du fronton de resplendir à nouveau.

Nick Ryman, quand il débarque en Périgord au début des années soixante-dix, est certes séduit par le prestige des bâtiments, mais c'est la qualité du vignoble qui le convainc de quitter son Angleterre natale pour s'y installer avec sa famille. Il a visité quantité de propriétés en France, mais aucune n'a su le séduire avec une osmose aussi réussie entre pierres et vignes. Pourtant, à cette époque, tout reste à inventer, ou réinventer : les vins de Bergerac sont au creux de la vague. Surtout, Nick, malgré son amour viscéral du vin, est un béotien en matière agricole. Cette méconnaissance va paradoxalement le propulser en pionnier du renouveau. Faisant fi des traditions qui ne le concernent pas, il libère son vignoble d'entraves archaïques qui brident sa progression. L'environnement technique est modernisé, et l'on voit apparaître des cuves en inox dans les chais, iconoclasme qui s'avérera précurseur. Ses goûts le portent à développer le cépage sauvignon. Cela se traduira quelques années plus tard par l'envoûtante cuvée Mirabelle, référence en matière de blanc sec en Bergeracois. La Mirabelle symbolise ce nouvel élan des bergeracs dans les années quatre-vingt, qui coïncide avec leur ouverture au monde, voulue par Hugh Ryman, le fils de Nick.

Après avoir baigné dans cet environnement viticole durant son adolescence, Hugh passe un diplôme d'œnologie, et s'envole enrichir son bagage scientifique en Australie, d'où il importe une méthode de vinification à froid des vins blancs, qui va l'ériger en bienfaiteur du Bergeracois. « Là-bas, on se souciait peu de l'aura un peu mystique du vin, on l'étudiait rationnellement. » Un ami œnologue australien le rejoint, ouvrant la porte à une grande

bouffée d'air cosmopolite qui va contaminer les propriétés des alentours, pour un bouquet de réussites exceptionnelles.

Depuis 2008, sa production a obtenu le label « bio », et Hugh ne cesse de chercher à tirer la quintessence de son terroir : « Nous venons de terminer une cartographie de la propriété, pour mieux connaître nos sols et corriger leurs lacunes au besoin. Ce sont avant tout les terroirs de qualité qui produisent les raisins de qualité. »

Hugh voyage énormément pour vanter les mérites de son vignoble. « Planter des vignes et faire du vin, c'est une chose, mais le vendre, c'est fondamental, et la concurrence rend l'export de plus en plus difficile. » Il se déplace aussi parce que sa réputation de vinificateur a franchi les frontières. Il fait partie de ces « flying winemakers », qui ont développé de grands vignobles dans les parties les plus improbables du globe. Hongrie, Argentine, Afrique du Sud, Maroc, Chine, Hugh jongle avec les fuseaux horaires et apprécie d'autant plus de venir se ressourcer dans les rangs de vigne de sa chère Jaubertie.

### **Bélingard, les racines du plaisir**

D'abord la terrasse. Cette terrasse de Bélingard, plantée de hauts chênes, qui semble convoquer le printemps en toute saison. En contrebas, les vignes jouent aux montagnes russes, en lignes fuyantes vers l'horizon, pour un des rares panoramas vallonnés du Bergeracois.

Laurent de Bosredon, l'hôte de ces lieux, n'oublie pas de partager avec les visiteurs ces inestimables perspectives. « Récemment, nous avons organisé un concert de jazz et un repas, et nous avons connu une affluence vraiment inattendue ! La galeriste bergeracoise Bénédicte Giniaux avait aussi installé sur la terrasse des sculptures métalliques d'Anne Cutzach, mobiles au gré du vent, et d'autres œuvres diverses. »

Au nord-est, un mamelon verdoyant se découpe particulièrement sur le ciel de Bergerac. Une grosse ferme y est bâtie sur les ruines de la forteresse de Montcuq. Ici volèrent les premières étincelles de la guerre de Cent ans. C'est en outre dans ces parages, autour du village de Saint-Mayme qui a conservé une chapelle du XI<sup>e</sup> siècle, que des moines-soldats plantèrent au VII<sup>e</sup> le premier vignoble du Bergeracois. Ils ne s'y étaient pas installés par hasard. La colline de Montcuq est surmontée, comme par un énorme bouchon, d'un tumulus celte. Voilà qui nous ramène directement à Bélingard. Les Celtes y ont laissé de profondes empreintes, en témoigne encore dans le jardin un siège sacrificiel en pierre, fauteuil de druide orienté pour suivre la course du soleil lors de l'équinoxe de printemps. Culte des morts, culte du soleil, les moines avaient pressenti l'aura spirituelle des lieux.

Cette prédisposition au sacré se retrouve-t-elle dans les bouteilles du château Bélingard ? On peut en tout cas affirmer qu'elles sont imprégnées d'une histoire familiale omniprésente.

Quand à l'aube des années quatre-vingt, le comte Laurent de Bosredon décide de quitter son emploi parisien pour prendre la suite de son père à la tête du domaine, Bélingard évoque avant tout pour lui de délicieux moments en culottes courtes. Dans cette propriété qui se transmettait jusque-là par les femmes, Blanche, sa grand-mère, régna sur le vignoble jusqu'à ses 102 ans.

Une des cuvées les plus fameuses du château, la Blanche de Bosredon, en perpétue le souvenir. « Nous sommes avant tout revenus, avec mon épouse Sylvie, mus par un besoin irréprensible de beauté. Cette quête sous-tend, depuis, tout ce que j'entreprends. Nous ne voulions pas passer à côté de cette vie, ni négliger de transmettre ces valeurs, et ce cadre magnifique à nos enfants. »

Ce credo d'harmonie se ressent dans la production de Bélingard, des monbazillacs aux côtes-de-bergerac, en passant par les bergeracs blancs secs ou rosés. Laurent a su faire progresser son vignoble en s'appuyant sur des technologies de pointe, au service de sa vision de la vinification. « Je privilégie naturellement la finesse à la puissance, nos vins ne sont pas les plus clinquants, je n'oublie pas qu'ils ont longtemps été élaborés par des générations de

femmes. » Ce « vieil aristo sur le retour », comme il aime espièglement à se présenter, a depuis longtemps choisi le camp de la modestie éclairée à celui des éclats outranciers du marketing. La belle maison du domaine, bâtie en 1850, se fond elle aussi sans heurts dans le paysage. Son absence apparente de fantaisie n'exclut pas que se dégage de ses murs clairs et de son toit en ardoise un séduisant charme bourgeois. Le vignoble à ses pieds semble se dérouler en une complicité apaisée avec le bâtiment. Ce sentiment d'immuable sérénité, c'est peut-être ce que l'on rapporte en priorité d'une visite à Bélingard.

### **Tiregand, une histoire qui a de l'avenir**

Le château de Tiregand, lui, n'est pas situé sur la zone d'appellation du monbazillac. C'est dans des teintes plus sombres qu'il a forgé sa réputation, puisqu'il se dresse sur les terres du pécharmant, petit vignoble à la grande finesse. L'appellation a été définie par un décret de 1946, dont les critères ont été affinés en même temps que croissait la production. Aucun cépage ne doit excéder 60 % dans l'assemblage des vins, ni ne doit être inférieur à 5 % – la part du cabernet ne doit quant à elle pas descendre sous les 30 %. Ce cahier des charges précis s'allie à la nature particulière des sols situés à l'est de Bergerac, pour conférer aux pécharmants une personnalité pêtée d'élégance. Les crues immémoriales de la Dordogne ont formé en ces parages une croûte de « sables et graviers », qui recouvre une couche d'argile anthracite, le « tran ». Les racines des pieds de vigne doivent bifurquer, car elles ne peuvent traverser le tran, mais elles acquièrent à son contact un caractère unique, qui influencera subtilement celui du vin.

Si le pécharmant est une enclave de pure noblesse viticole, Tiregand en est son incontestable seigneur, et sa cuvée « Grand Millésime » son ambassadrice la plus éclatante. Bâti sur un coteau qui commande la rive droite de la Dordogne, le château est dès l'origine indissociable de son domaine viticole. Son fondateur du XIII<sup>e</sup> siècle, Edward Tyrgan, serait un fils naturel d'Henri III d'Angleterre. De ses vieux murs qui ont tremblé au fracas de la guerre de Cent ans et des guerres de Religion, difficile de trouver trace aujourd'hui, si ce n'est dans les ponts qui enjambent des douves sèches, et les murs qui soutiennent de belles terrasses paysagées. Ces dernières, prolongées par une séduisante gloriette, offrent un panorama ouvert sur la vallée. Ses principaux traits architecturaux, Tiregand les doit aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, ce qui en fait un site peu commun en Périgord. Côté sud, des rosiers grimpants s'agrippent aux murs d'une chartreuse XVIII<sup>e</sup> à la blondeur chaleureuse. Le XIX<sup>e</sup> siècle l'encadra de deux hauts pavillons, aux toits d'ardoise percés de fenêtres ouvragées qui combinent harmonieusement la pierre périgordine au zinc parisien. Par ce dernier, les comtes de La Panouse, ancêtres des propriétaires actuels, tenaient à signifier leurs origines géographiques.

C'est la famille de Saint-Exupéry, perchée dans l'arbre généalogique sur une branche parallèle de celle de l'auteur du *Petit Prince*, qui gère de façon collective le domaine depuis plusieurs décennies. Le plus directement impliqué est actuellement François-Xavier, qui supervise toutes les étapes de la production. Il a su redonner leur vigueur aux vins de Tiregand en associant, comme dans d'autres propriétés du Bergeracois, tradition et modernité. Le retour en grâce des raisins d'autrefois et des hautes densités de plantation, à raison de 5 800 pieds par hectare, a définitivement renvoyé aux oubliettes de la fadeur les parcelles exploitées dans les années qui ont suivi le grand gel de 1956.

Le recours à l'agriculture raisonnée, qui s'appuie sur des observations précises des feuilles associées aux données d'une petite station météorologique, en limitant les aléas climatiques, permet d'optimiser les spécificités du vignoble. L'arrivée récente, dans l'équipe du château, du chef de culture Pascal Zanuto, en provenance de Puyseguin-Saint-Émilien, a apporté une grande expérience des vignes très concentrées, qui a permis de mieux ajuster les investissements mécaniques. « Chaque année, on voit la qualité progresser, se réjouit

François-Xavier. Maintenant tout n'est plus qu'affaire de détails pour améliorer les vins. L'avenir est positif, même si le contexte de la viticulture est à la crise. Je tisse des liens toujours plus serrés avec les États-Unis et l'Allemagne, mais c'est surtout en France que l'image du pécharmant commence à vraiment s'enraciner. »

Si les vins de Tiregand n'ont plus rien à envier aux plus grands crus, François-Xavier de Saint-Exupéry sait qu'il ne faut pas négliger le contexte dans lequel il sont présentés, pour séduire au-delà du cercle des initiés. Le domaine et son parc boisé dessiné en étoile sont idéaux pour organiser des parcours de dégustation, des concerts, des animations hippiques qui se terminent, comme il se doit, autour d'une bonne table, sublimée par les flacons variés extraits du pittoresque chai de 1668.

**Hervé Brunaux**

Groupe Cave de Monbazillac - Route de Mont-de-Marsan - 24240 Monbazillac  
chateau-monbazillac.com

Château de Monbazillac - Le Bourg - 24240 Monbazillac

Château de la Jaubertie - 24560 Colombier  
chateau-jaubertie.com

Château Bélingard - 24240 Pomport  
chateaubelingard.com

Château de Tiregand – 24100 Creysse  
chateau-de-tiregand.com

À lire

*Bergerac, des Vins et des Hommes*, texte d'Hervé Brunaux, photos de Bernard Dupuy, éditions de La Lauze, 2008.