

Buzet

Vignoble durable

Précurseur par son adhésion aux principes du développement durable, le vignoble de Buzet accueille les visiteurs en mariant le plaisir des dégustations aux valeurs environnementales.

Respecter l'homme et la nature

La Baïse musarde encore un peu avant de se jeter dans les bras de la Garonne. Sur sa rive gauche, des rangs de vigne haut plantés dévoilent le charme tranquille d'un des vignobles les plus attachants d'Aquitaine. Dans l'intimité d'une boutique où se déclinent toutes leurs couleurs, à Buzet-sur-Baïse, Joël Larroche a des accents chaleureux pour accompagner la dégustation des fleurons de l'appellation Buzet. Des vins sans sulfites à ceux qui osent ne titrer que neuf degrés, la cave coopérative des Vignerons de Buzet ne craint pas de vignifier hors des sentiers battus. « En 15 ans, le rosé est passé de 10 à 35 % de la production totale. » Côté rouges, si le cépage merlot domine habituellement les cabernets franc et sauvignon, nez et palais croisent aussi un flacon haut de gamme, l'Oniric, en monocépage cabernet sauvignon.

Boutique et chai aux immenses cuves blanches s'érigent en centre de gravité du vignoble. « Le fait d'être dans une coopérative nous permet de jouer collectif, c'est notre grande force », apprécie Sébastien Labails, responsable du vignoble de la cave. Cette force, puisée dans la solidarité des 198 vigneronns adhérents, se mue aussi en énergie de proposition pour des projets innovants à l'échelle européenne, comme celui de trouver une alternative écologique au traitement par le cuivre. « La rencontre avec des collègues européens est toujours source d'émulation. »

La coopérative possède la particularité de réunir 90 % des vigneronns de l'appellation Buzet. Cette quasi-unanimité est un gage d'harmonie que peu de vignobles français sont en mesure d'arborer. Elle permet de poursuivre des objectifs cohérents, formalisés dans un cahier des charges que doivent scrupuleusement respecter les adhérents.

L'inscription du vignoble dans un idéal de développement durable peut ainsi être partagée par tous, dans le pragmatisme et l'efficacité. Cette image de vignoble soucieux de son environnement ne relève pas que d'une stratégie marketing, elle est avant tout portée par la sincérité de ses partisans. C'était une priorité du directeur général de la cave, Pierre Philippe, dès son arrivée. « Les vigneronns ont une vraie fierté de voir renaître la faune et la flore », affirme avec conviction Maïwenn Brabant, chargée de la communication. La reconnaissance est au rendez-vous. La cave a été la deuxième entreprise alimentaire à obtenir la mention « exemplaire », la plus élevée de l'AFAQ 26000⁽¹⁾. Autre succès, elle s'est vue décerner par le BRIT⁽²⁾ la médaille d'or au concours international des entreprises viticoles les plus en pointe en matière de développement durable. De surcroît, la démarche Agri Confiance certifie « la valeur qualitative, sociale et environnementale » de ses produits.

Outre la gestion du regroupement des vignes de ses adhérents, la cave possède sa propre exploitation, le domaine de Gueyze, enclave pilote pour toutes ses avancées environnementales. La SEPANLOG⁽³⁾, qui apprécie le potentiel du site, y mène plusieurs actions en partenariat étroit avec les Vignerons de Buzet. On a ainsi pu y assister à une transplantation de tulipes agenaises, espèce protégée, ou à un lâcher de chouettes chevêches d'Athéna. « Pour nous, poursuit Sébastien, ce domaine est un laboratoire. On regarde ce qui fonctionne, et on le généralise à l'ensemble du vignoble. » Exemples

récents, la réimplantation de haies ou la tonte alternée entre les rangs de vigne. Celle-ci a été adoptée pour permettre aux herbes de couvrir leur cycle complet. Insectes et oiseaux y trouvent leur compte. Sur 1870 hectares, seuls une trentaine ont été convertis en agriculture biologique, mais les autres s'en rapprochent en se ralliant aux principes de la cave. Les intrants chimiques sont réduits et il existe une graduation des gratifications pour les viticulteurs les plus attentifs à leur milieu naturel. La nature est donc choyée sous toutes ses facettes à Buzet. La vigne elle-même n'est pas en reste pour bénéficier de ce cercle vertueux, les résultats récents le prouvent. Si la cave coopérative a été fondée en 1953, il a fallu attendre 1973 pour voir le vin de Buzet bénéficier d'une AOC. Ces dernières années, le renouveau qualitatif a été salué par la presse internationale. Le développement durable n'est pas qu'une verte préoccupation, les aspects économiques et sociaux y sont aussi prépondérants. « Dans chaque décision, on tient compte de ces trois piliers », confirme Maïwenn. L'économie de la cave coopérative affiche une enviable santé. Tout en parvenant à maintenir leurs prix, les vins de Buzet gagnent des parts de marché. Logiquement, à Buzet, les initiatives en matière d'œnotourisme s'appuient sur le credo de la coopérative. Des balades d'été sont proposées aux visiteurs sur le domaine de Gueyze. Tout en y cajolant ses yeux et ses poumons, on s'y instruit par la découverte des arcanes du terroir ou de l'histoire des Vignerons de Buzet. Le tout conclu, comme il se doit, par des dégustations qui savent ménager certaines surprises. Entre autres, des verres opaques s'ingénient espièglement à dérouter les perceptions. Plus ludique, le « géocaching » est une chasse au trésor en phase avec son époque, puisqu'un GPS guide le promeneur vers les richesses de la faune et de la flore.

Rencontres et partages dans le vignoble

Parmi les adhérents de la cave, certains portent encore plus haut le flambeau de sa philosophie environnementale. Au domaine de Michelet, on se passionne pour le « bio », au point d'y avoir converti seize hectares sur les trente que gèrent les Vignerons de Buzet. Les vignes dominent la vallée de la Garonne, dont on devine la large prestance en contrepoint d'un panorama dont la douceur lui vaut parfois le surnom évocateur de « petite Toscane ». Dans l'appellation, Jérôme Roussille, considéré comme un expert de l'agriculture biologique, cherche à « remettre à l'épreuve des techniques ancestrales de vigneron, tout en les associant aux techniques modernes ». Le terroir, marqué par les graves, offre des vins à la typicité très aromatique, parmi les meilleurs crus de Buzet. Jérôme et sa femme Nathalie ont de qui tenir, puisque le couple travaille une terre rattachée à la cave coopérative depuis trois générations. Le grand-père de Nathalie fit même partie de ses fondateurs.

S'ils excellent dans leur cœur de métier, les Roussille ne considèrent pas le partage et la convivialité comme accessoires. Pas à pas, ils ont mis en place des structures d'accueil, éclairées par leur empathie naturelle avec les visiteurs. Un gîte tout confort, cerné par un océan de rangs de vigne qui incline à la sérénité absolue, permet de recevoir dix personnes. L'esprit du vin est partout, puisque les chambres sont baptisées du nom des cépages du vignoble. Le gîte s'intègre dans le réseau « Bienvenue à la Ferme », attaché à la découverte des produits locaux. « Les repas que nous partageons avec nos hôtes nous permettent de mieux nous connaître mutuellement, et de faciliter leur séjour », se réjouit Nathalie.

Elle est fière de leur nouvelle structure, toute revêtue de bois, qui permet au domaine de jouer la carte d'un œnotourisme chaque jour un peu plus revendiqué. Celui-ci reste une affaire de famille, puisque la « Parenthèse de Bacchus », vaste salle de réception traversée de massives poutres de chêne, a été érigée en éco-construction par Anthony, le fils de Nathalie et Jérôme. Cet endroit devient le pivot de multiples activités portées par l'enthousiasme de Nathalie. La mise en action des « Parenthèses » rythme la vie du domaine. L'imagination est au pouvoir, qui permet tout autant de prendre de la hauteur pour admirer le vignoble en montgolfière, que d'ouvrir ses sens aux mystères d'une dégustation à l'aveugle, qui n'a jamais aussi bien porté son nom, puisque la pièce est entièrement plongée dans le noir. Musique, atelier culinaire, promenades commentées, même du yoga et des massages complètent l'agrément du vignoble ! D'autres événements ponctuent le cours de l'année, comme ces alléchantes vendanges traditionnelles rehaussées de buffets qui font bien sûr la part belle aux offrandes locales. Bien enracinés sur leur colline épicurienne, les Roussille ne tarissent pas de générosité pour démontrer que plaisirs du vin et de la vie sont décidément indissociables.

Dans un autre style, avec un territoire beaucoup moins étendu, Jacques Réjalot participe lui aussi de ce nouvel élan du Buzet vers l'ouverture aux autres. Sur son domaine de Pichon, indépendant de la cave coopérative dont il a été durant vingt-trois un dirigeant entreprenant, Jacques joue la carte de l'ancrage ancestral. Il cherche à renouer avec les grands vins de garde qui accompagnaient les menus de mariage du XIX^e siècle. Plutôt que les aspects techniques, qui n'ont plus de secrets au regard de sa formation d'œnologue et de son inégalable expérience, il souhaite avant tout mettre en avant l'adéquation de ses vins à leur terroir. « Ici, c'est bio », annonce sans ambages un panneau à l'entrée d'un vignoble qu'il vendange seul à la main. « Quand on veut remettre en valeur un terroir comme le mien, le bio est obligatoire pour en retrouver toutes les subtilités. »

Dans ses rencontres, sa parole est celle d'un conteur érudit, attentif aux moindres signes de son environnement. « Depuis dix ans que je pratique la chambre d'hôtes et la dégustation, je remarque que les gens sont intéressés par ce marquage paysan, cette ruralité, cette capacité à discuter des choses fondamentales, du rythme des saisons, du respect du vivant. Dans la majorité des cas, nous nouons des liens d'amitié. »

L'imposante bâtisse familiale date de 1850, alors que des vigneronns se succédaient à Pichon depuis le XVI^e siècle. Jacques a souhaité conserver à ses quatre chambres leur cachet désuet, qui séduit tellement ses hôtes par son authenticité. Respirations précieuses, les initiations à la dégustation se confondent souvent avec le bonheur d'un repas qui peut s'étirer sur trois heures. Pour éviter de compartimenter les plaisirs, les vins sont toujours accompagnés de produits du terroir, comme le jambon de Tonneins, ou associés à des plats mitonnés par le maître de maison, la lamproie à la buzet en étendard gourmand. Jacques Réjalot s'y entend pour faire monter l'eau à la bouche, tant physiquement que spirituellement. Pichon, un voyage humaniste hors du temps.

Hervé Brunaux

(1) Méthode d'évaluation de la responsabilité sociétale, l'AFAQ 26000, développé par l'AFNOR, permet à une organisation de mettre en évidence les efforts qu'elle déploie en faveur du développement durable.

(2) Le Botanical Research Institute of Texas est un centre de recherche à but non lucratif, dont la mission est « de préserver l'héritage naturel et d'amener le grand public à saisir toute la richesse qu'offre le monde végétal ».

(3) Société pour l'Étude, la Protection et l'Aménagement de la Nature en Lot-et-Garonne.

Les Vignerons de Buzet
47160 Buzet-sur-Baïse
www.vignerons-buzet.fr

Domaine de Michelet
47160 Buzet-sur-Baïse
www.domainedemichelet.com

Domaine de Pichon
47160 Saint-Léon
- <http://www.pichon-saint-leon.com>