



SPÉCIAL VINS SUD-OUEST

Monbazillac, les révoltés du bon tri

Renaissance. Des vins plus frais, moins riches qu'autrefois attirent une nouvelle génération d'amateurs, donnant raison aux « révolutionnaires des années 1980 ».

PAR OLIVIER BOMPAS

ci, le « c'était mieux avant » n'a pas cours, loin de là, et pour cause. Après la Seconde Guerre mondiale, dans une France qui avait singulièrement manqué de sucre et de douceurs, monbazillac était à la mode. Trop. La demande et le manque de conscience de certains producteurs ont encouragé une « crise de productivisme ». L'image est altérée par des vins sans âme, gonflés au sucre de betterave, colorés au caramel, bloqués au soufre, sans saveur et indigestes qui provoquent un rejet profond de la part du consommateur. « *Les vins de Monbazillac étaient plus ou moins des solutions hydro-alcooliques sulfitées et sucrées* », raconte Laurent de Bosredon, du Château Bélingard, un des acteurs du putsch intervenu à la fin des années 1980. Une poignée de vigneron s'insurgent contre ces pratiques et imposent un nouveau règlement. Jacques Blais, Gérard Lajaunie,

Christian Roche, Dominique Vidal et l'œnologue de l'interprofession Jean-Marc Dournel prennent la tête d'une révolte en faveur de la qualité. « *Des précurseurs qui considéraient que monbazillac était une pépite. Ils ont fait changer les choses en amorçant un phénomène qualitatif avec amélioration de la qualité, mise en valeur des terroirs, importance du botrytis* », insiste Laurent de Bosredon.

Pourriture noble. La bataille fut homérique et l'appellation a compté jusqu'à trois syndicats qui se traitaient de noms d'oiseaux tandis qu'au sein des familles on ne se parlait parfois plus entre père et fils. Puis tout est rentré à peu près dans l'ordre quand un décret officiel a confirmé que l'on ne pouvait faire du vin liquoreux que « *par tries successives manuelles, la récolte étant faite après une surmaturation des raisins dite pourriture noble* ». C'est sans aucun doute ce mouvement vers l'authenticité



Monbazillac, les accords

Vin liquoreux qui exprime de délicats arômes de miel, de fleurs blanches et de fruits secs auxquels s'ajoute le fameux goût de rôti issu de la pourriture noble, il s'accorde au foie gras mi-cuit, aux poissons d'eau douce et aux viandes blanches. Il se marie aux saveurs aigres-douces des tajines ou de la cuisine chinoise et se révèle en parfaite harmonie sur les tartes aux fruits.

qui a sauvé monbazillac et l'a réinstallé sur un marché, certes étroit, mais qui se maintient. « *Le liquoreux, c'est un marché de niche partout dans le monde. On ne peut pas développer à l'infini ces vins-là, mais ce sont des vins passionnants* », dit encore Laurent de Bosredon. Maintenant que la qualité est revenue, installée, la plupart des producteurs jouent sur deux gammes différentes : un monbazillac traditionnel et un autre plus léger, moins sucré et davantage fruité. L'objectif étant de conquérir un public moins « connaisseur », plus jeune aussi. « *Un millésime comme 2015, c'est la référence, celle des grands liquoreux, mais les vins plus fruités et moins sucrés, c'est l'avenir. Les 25-40 ans s'intéressent au vin. La relance de la consommation passera par une image plus moderne et dynamique*, avance Philippe Metifet, du Domaine du Haut Montlong. *Ça fait maintenant cinq ans que j'ai planté du chenin [cépage blanc de l'Anjou] qui est autorisé en cépage*



Annette Goulard – Directrice Cave coopérative de Monbazillac

« Il faut s'adapter si on veut attirer les jeunes »

« Nous élaborons un tiers des volumes de l'appellation, soit 700 hectares sur les 900 des 45 adhérents de la cave, le reste c'est du bergerac. La cave est propriétaire du château de Monbazillac, c'est déjà un musée mais il fait l'objet d'un grand projet avec un parcours œnotouristique. J'ai connu des périodes compliquées, aujourd'hui on est à la maturité. L'appellation a adapté le cahier des charges, les densités de

plantation. On a des volumes plus réguliers, un bon niveau de concentration des vins. On s'est imposé au moins deux tries de façon à ramasser les raisins au fur et à mesure que la pourriture noble s'installe. Le décret permet soit le botrytis, soit le passerillage, et puis on a autorisé, il y a cinq ans, l'ondenc et le chenin en cépages complémentaires, ça apporte un peu de fraîcheur. On a organisé une manifesta-

tion festive grand public, Monbazillac en folie, on a compris ce que veulent les consommateurs, il faut créer un effet de gamme. On s'est rendu compte que le monbazillac moins riche et plus frais plaisait beaucoup, il faut être conscient que l'on ne s'adresse pas qu'à des connaisseurs. Les puristes ont peut-être du mal à s'y retrouver, mais il faut s'adapter si on veut attirer la jeune génération. »



SÉBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT »



Monbazillac Vin blanc

Surface

2 360 hectares.

Situation

Au sud de la ville de Bergerac, sur les coteaux qui dominent la plaine rive gauche de la Dordogne et sur le plateau au-dessus.

Sols

Argilo-calcaires, caillouteux et boulbènes (sols argilo-siliceux) par endroits sur le plateau.

Cépages

Sémillon, sauvignon, muscadelle.

Millésimes

2018 : une année très pluvieuse, du mildiou, une belle arrière-saison et au total des vins riches et complexes, déjà agréables.

2017 : gel de printemps, grêle, maturité hétérogène, les liquoreux s'en sortent mieux que les secs, un tri sérieux s'impose.

2016 : année pluvieuse, été ensoleillé et arrière-saison clémente ont donné dans l'ensemble des vins fins et gourmands.

2015 : année chaude et précoce, des vins riches, puissants et très complets, de bonne capacité de vieillissement pour les cuvées haut de gamme.

**Carte
du vignoble
page 196**



Vincent Vesselle

Château La Rayre

« Je produis tous les styles de monbazillac, je fais même une cuvée végane »

« Je suis originaire de Champagne, issu d'une famille de vignerons de Bouzy. Je suis arrivé dans la région en 1993, j'avais une formation d'ingénieur œnologue, mais j'ai commencé à La Réunion comme prof dans la canne à sucre durant trois ans. La vie était belle là-bas, mais j'avais la passion du vin et de la vigne, alors je suis rentré. J'ai eu l'opportunité de travailler au Château

Bélingard durant six ans puis j'ai décidé de m'installer. J'ai tout racheté, même le stock. Au début, je ne faisais que des vins secs puis j'ai pu acquérir des vignes et replanté 18 hectares. Je suis en bio depuis 2010 et aujourd'hui je produis tous les styles de monbazillac, je fais même une cuvée végane depuis 2017. Je pratique une agriculture végétalienne biocyclique – il existe une certifi-

cation et je suis le premier à l'avoir obtenue. Chez moi, c'est 1 hectare de biodiversité pour 1 hectare de vigne. Je vois souvent de jeunes consommateurs pour qui le monbazillac est un vin de plaisir; la notion de vin frais et fruité leur plaît, ça permet de croire à la suite, ça donne de l'espoir et ça n'exclut pas les cuvées classiques. Il faut jouer la carte du vin *fun*; monbazillac, ça peut être aussi ça. »

complémentaire à hauteur de 10 %. Je l'incorpore dans la cuvée traditionnelle, notre première cuvée dans la gamme. Ça amène un peu plus de vivacité, c'est un peu plus gourmand, plus floral. » Ce n'est pas l'avis de Thierry Baudry, du Château Larchère : « Proposer dans une même appellation des vins légers de plaisir et le monbazillac traditionnel, c'est un trop grand écart. Il faut des vins qui racontent une histoire. » Certifié bio,

Thierry Baudry se réclame de l'agroécologie. « C'est une éthique, travailler le vivant, élever les vins et pas les fabriquer, c'est ce qui fait la différence. On s'occupe du sol et il nourrit la plante. On est dans un milieu écologique qu'il faut respecter », explique-t-il.

Cette diversité d'offre, entre monbazillacs légers et traditionnels plus riches, pourrait s'établir aussi en fonction des sols et des

expositions. Le côté nord de l'appellation, plus humide, favorise le développement du *Botrytis cinerea*, la fameuse pourriture noble qui concentre les sucres et engendre des vins très riches. La façade ouest, plus ventilée, semble davantage favorable aux vins de finesse moins « botrytisés ». Et, comme le dit le sage Laurent de Bosredon : « On prend ce que la nature nous donne... » ■

SÉLECTION

sur 63 vins goûtés à l'aveugle
*(jusqu'à 10 €)

Monbazillac

2018

15 - Famille d'Amécourt
Sauveterre-de-Guyenne (33)
05.56.71.54.56.

Perrou-la-Baragoille. Nez classique, confit, épices douces, bouche grasse, complexe, fruité pur, pêche au sirop, finale équilibrée. 10,50 €.

14,5 - Jaubertie

Colombier (24)
05.53.58.32.11.

Mirabelle. Nez discret, fermé, fruité pur à l'aération, frais, pêche, poire, juteux, finale nette, note amère salivante. 13 €.

14,5/15 - Montdoyen

Monbazillac (24)
05.53.58.85.85.

Etat d'Esprit. Nez de fruit frais, raisin, fruits blancs, frais, suave, gourmand, juteux, dans un style léger. 13 €.

2017

*** 14/14,5 - Grange Neuve**
Pomport (24)
05.53.58.42.23.

Domaine de Grange Neuve. Fruité pur, poire, acacia, beaucoup de fraîcheur, bouche fine, tendue, harmonieuse, finale suave, nette. 7,70 €.

* 14,5 - Haut-Bernasse

Monbazillac (24)
05.53.58.36.22.

Les Cénopoles. Fruité expressif, fruits blancs, notes florales, gourmand, bon équilibre, suave, persistant, finale une peu épicée. 10 €.

16 - Kallian

Monbazillac (24)
05.53.24.98.34.

Sélection de Grains Nobles. Expressif, délicat, fruité pur, orange, épices douces, abricot confit, équilibré, finale nette, relevée. 22 €.

14,5/15 - Nez fin, aromatique, notes florales, mirabelle, pêche blanche, harmonieux, gourmand, finale fraîche, note épicée. 15 €.

* 14,5/15 - Julien de Savignac

Le Bugue (24)
05.53.07.10.31.

Amélie. Nez fin, abricot, fleurs blanches, vanille, gourmand, juteux, finale délicate, un peu marmelade d'orange, fraîche. 9,10 €.

2016

*** 15 - Alliance Aquitaine**
Le Fleix (24)
05.53.24.64.32.

Domaine de Leyrissat. Nez riche, compoté, abricot bien mûr, note mentholée, onctueux, amer fin en bouche, finale nette, gourmande. 7,90 €.

14,5/15 - Famille d'Amécourt

Sauveterre-de-Guyenne (33)
05.56.71.54.56.

Perrou-la-Baragoille. Nez délicat, fruits blancs, note exotique, pamplemousse, amer fin, juteux, droit, final fraîche, mentholée. 10,50 €.

* 14,5/15 - Vignobles

Fabien Castaing
Cunèges (24)
05.53.58.41.20.

Domaine de Moulin-Pouzy
Classique. Nez frais, fruits blancs, agrumes, net, sapide, original, tendu, retour sur le pomeño un peu salivant. 9,50 €.

14,5/15 - Grande Maison

Monbazillac (24)
05.53.58.26.17.

Exotique. Nez frais, délicat, floral, poire, prune jaune, juteux, gourmand, bien équilibré, finale un peu pomeño, fraîche. 16 €.

* 17 - Haut-Montlong

Pomport (24)
05.53.58.81.60.

Audrey. Nez très net, expressif, vanille, amande, confiture de mirabelle, bouche délicate, élégante, complète, amer fin, finale épicée, nette. 10 €.

14,5/15 - La Rayre

Colombier (24)
05.53.58.32.17.

Château La Rayre. Nez fin, discret, pâte de fruits, mirabelle, niche en bouche, confiserie, finale fraîche, sapide. 15 €.

15 - La Robertie

Rouffignac-de-Sigoulès (24)
05.53.61.35.44.

Le Petit Dornier. Nez riche, expressif, fruits jaunes,

abricot confit, miel, onctueux, harmonieux, finale épicée, droite. 10,50 €.

14,5 - Christian Roche

Colombier (24)
05.53.58.27.90.

Jour de Fruit. Nez de blanc sec, fruits blancs, agrumes, suave, rond, gourmand, style moderne, finale bien fraîche. 12 €.

16 - Julien de Savignac

Le Bugue (24)
05.53.07.10.31.

Clos l'Envege. Expressif, fruits confits, bien épicé, cire d'abeille, onctueux, gras, très persistant, finale nette. 19,90 €.

2015

16 - Bélingard

Pomport (24)
05.53.58.28.03.

Réserve Monbazillac. Fruits confits, pâte de cing, épices, miel, amer fin, juteux, sapide, net, finale un peu astringente, persistant. 11,20 €.

14,5 - Domaine du Boyer

Pomport (24)
06.86.18.34.44.

Nez frais, délicat, pêche, abricot, floral, notes épicées, bon équilibre, gourmand, finale fraîche. 12 €.

14,5 - Vignobles Fabien Castaing

Cunèges (24)
05.53.58.41.20.

Domaine de Moulin-Pouzy
La Cuvée. Expressif, fruits jaunes confits, mangue, riche, profil classique, bon équilibre, zeste d'orange, finale équilibrée. 14 €.

14,5 - Domaine de Combet

Monbazillac (24)
07.82.30.8214.

Tradition. Nez délicat, fleurs blanches, poire, miel d'acacia, texture délicate, suave, équilibré, finale gourmande. 11 €.

14/14,5 - Sélection

Nez évolué, note de cire, épices douces, pâte d'amande, fruits confits en bouche, beaucoup de douceur, finale équilibrée mais un peu sucrée. 16 €.

15,5/16 - Couleurs d'Aquitaine

Saint-Laurent-des-Vignes (24)
05.53.63.78.55.

Epoque Collection Terroir. Nez frais, fruits blancs, fruits jaunes, pêche, abricot, gourmand, bon équilibre, amer fin, bouche suave, fraîche, longue, bien nette. 12 €.

16 - Le Fagé

Pomport (24)
05.53.58.32.55.

Grande Réserve. Nez fin, frais, discret, fruits jaunes confits, épices, note amère délicate, cire d'abeille, pâte d'amande, finale élégante. 20 €.

14 - Pierre Louis

Fruits jaunes confits, épices, frais, rond, gourmand, classique. 14 €.

* 16,5 - Haute-Fonrouse

Monbazillac (24)
06.14.22.15.04.

Château Haute-Fonrouse. Nez frais, pâte de fruits, fruits jaunes, abricot bien mûr, riche, bon équilibre, très frais en bouche, bien en place, finale nette. 9 €.

15,5 - Haut-Montlong

Pomport (24)
05.53.58.81.60.

Font Romaine. Nez frais, encaustique, épices, fruits jaunes confits, juteux, harmonieux, long, bon équilibre sur la fraîcheur. 16 €.

* 14,5 - Grange Neuve

Pomport (24)
05.53.58.42.23.

Soma. Nez ouvert, acésence légère, fruits blancs, juteux, milieu de bouche doux, figue sèche, finale épicée, généreuse. 10 €.

15,5/16 - Larchère

Pomport (24)
06.11.39.49.24.

Les Coteaux de Larchère. Pêche confite, miel, épices, encaustique, bouche fraîche, ample, complète, amer fin, harmonieux, finale sapide, longue, nette, beaucoup de pureté. 15,50 €.

* 15,5/16 - Château de Monbazillac

Monbazillac (24)
05.53.63.65.00.

Marquis de Chamterac Sélection de Grains Nobles. Nez fin, fleurs blanches, floral, bien frais, juteux, fruité frais en bouche, pulpeux, élégant, fin. 10 €.

16 - Pécoula

Pomport (24)
06.80.52.38.68.

Harmonie. Nez frais, floral, poivre blanc, poire, litchi, texture fine, suave, bon équilibre, long, savoureuse. 20 €.

* 16 - Nez frais, délicat, fleurs

blanches, fruits exotiques, mangue, suave, beaucoup de finesse, équilibré, finale un peu épicée. 9,80 €.

14,5/15 - Poulvère

Monbazillac (24)
05.53.58.30.25.

Picala. Expressif, résine, pot-pourri, ananas corail, frais, bouche onctueuse, riche, boisé équilibré, bon équilibre. 31 €.

2014

15,5 - Château de Monbazillac
Monbazillac (24)
05.53.63.65.00.

Château Septy. Fruits jaunes confits, très pur, floral, parfumé, beaucoup de fraîcheur, net, douceur équilibrée, finale persistante. 11,90 €.

2013

16/16,5 - Pécany
Pomport (24)
06.50.57.62.74.

Grains de Folie. Nez frais, agrumes, marmelade d'orange, épices, note de miel, bon équilibre, amer fin, net, sapide, finale astringente légère, très appétant. 13 €.

14/14,5 - La Rayre

Colombier (24)
05.53.58.32.17.

Premier Vin. Pêche compotée, abricot, bonne fraîcheur, note amère agréable, douceur équilibrée, suave, long, gourmand. 21 €.

16,5/17 - Christian Roche

Colombier (24)
05.53.58.27.90.

L'Abbaye. Nez original, épices, pâte de fruits, confiture d'abricot, encaustique, bon équilibre, douceur maîtrisée, finale fraîche, longue. 24 €.

2012

15,5/16 - Vignobles
Fabien Castaing
Cunèges (24)
05.53.58.41.20.

Domaine de Moulin-Pouzy
Optimum. Fruits jaunes, encaustique, épices, boîte à cigares, fleurs séchées, délicat, suave, très harmonieux. 27 €.

2011

17 - La Gueryardie
Monbazillac (24)
06.24.15.19.58.

Figues séchées, raisins secs, épices, racé, délicat, bouche complexe, riche, équilibrée, finale fine astringente, élégante. 19,50 €.