

Daniel Hecquet

au Château Puy Servain sur les appellations Montravel et Haut-Montravel

Le plaisir de découvrir

Le monde si varié du vin laisse le loisir à chacun d'assouvir une curiosité bien légitime. La France viticole réserve encore de nombreuses surprises. Le Bergeracois en recèle de superbes.

Dans le prolongement direct du prestigieux cru de Saint-Emilion, il est un pays charmant (celui de Michel de Montaigne) où la vigne accompagne l'histoire de longue date. Ici, l'on produit autour du vocable «Montravel», trois appellations à notre avis trop sous-estimées. Désireux d'en savoir un peu plus sur ce coin vallonné, posé entre Bordeaux et Bergerac, nous avons rencontré l'un des vignerons les plus actifs et les plus représentatifs du secteur : Daniel Hecquet. Son combat pour une élévation toujours constante de la qualité, ses engagements pour toute cette région viticole et l'impeccable tenue de ses vins ont peu à peu consacré sa reconnaissance.

Bonne nouvelle ! L'appellation Montravel jusqu'à présent exclusivement réservée aux vins blancs secs, pourra intégrer les vins rouges produits sur son territoire. Ils bénéficieront de ce nom (anciennement Bergerac) à compter de la dernière récolte 2001, à condition de répondre à de strictes règles de production. De l'excellence de ce terroir mouchoir de poche (environ 400 hectares), Daniel Hecquet saura vous parler avec conviction. La réputation bien acquise des vins blancs produits ici sera donc pleinement partagée par celle des meilleurs vins rouges. Une reconnaissance qui donne des ailes à tous les bons producteurs du cru.

«Le meilleur à la limite du possible»

A l'extrême Ouest du département de la Dordogne, l'aire de Montravel regroupe 14 communes. Les meilleurs secteurs à vignes couvrent d'ondulants coteaux baignés de soleil. Ils bénéficient

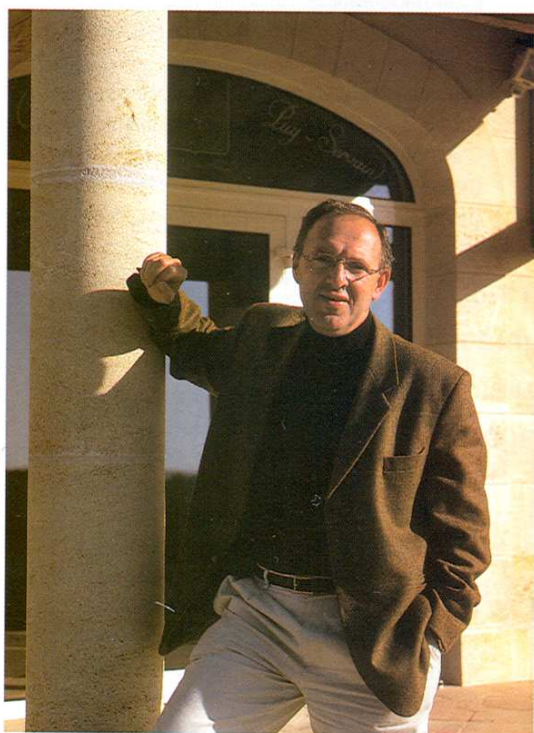


Photo : Contrechamp

Daniel Hecquet a su reprendre le flambeau familial pour que son domaine compte parmi les plus représentatifs du secteur. Il a aussi beaucoup contribué à la reconnaissance des vins rouges locaux en appellation Montravel

d'un climat tempéré, doux, de type océanique. C'est là, entre Port-Sainte-Foy, Fougueyrolles, Ponchapt et Le Fleix, que les vignes de Daniel Hecquet étendent leur tapis vert. Un joli site, particulièrement bien placé sur les plus hauts coteaux. Illustration pleine et entière de l'étymologie de Montravel : «*in monte revelationem*», qui signifie «en montant, j'ai eu la révélation». La révélation d'un sacré potentiel. Oui, ici l'on peut produire de très bons vins blancs secs, moelleux ou liquoreux, de vrais vins rouges expressifs, denses et libres de tout complexe. «L'autre grand vignoble d'Aquitaine» ne doit pas vivre à l'ombre de son frère bordelais. Soyons convaincus qu'en cultivant leur identité et leurs différences, toutes ces appellations de la Dordogne se feront encore mieux connaître. La volonté humaine d'en extraire le meilleur prend alors, dans un contexte de concurrence

nationale et internationale, toute sa signification. Elle est même à nos yeux primordiale. Ainsi, les étiquettes des cuvées du Château Puy Servain portent cette devise, en accompagnement du blason familial, «le meilleur à la limite du possible». Une profession de foi pour de permanents défis que Daniel Hecquet entreprend de relever à chaque millésime. L'homme est affable, posé. Chaque mot est mesuré. On ressent bien la minutie, la précision de l'œnologue tempérée par un côté chaleureux, entretenu par cette passion commune à tous les amoureux du vin. La tâche n'est pourtant pas facile puisque toutes les couleurs sont produites au Château Puy Servain. D'autant que la gamme s'élargit sous le nom de Château Calabre, pour des vins plus souples, élevés en cuves. Au total, une dizaine de cuvées naissent à chaque millésime et sont signées Daniel Hecquet. Autant de styles, de démarches et toujours beaucoup de soins dans la finalité, quel qu'en soit le positionnement en terme de prix. Quels sont les atouts de ce domaine qui recouvre 44 hectares ? De quels avantages peut-il se prévaloir ? Daniel Hecquet nous répond, «premier point, et

pas des moindres, c'est la topographie du terrain qui offre l'avantage d'une situation haute. Puy Servain tire son nom du lieu-dit qui signifie «sommets (Puy) servis par le vent (Servain)». De ce promontoire, les vignes offrent une inclinaison marquée. Cela favorise le drainage naturel, l'effet bénéfique du vent s'y fait sentir. Deuxième point, la présence affleurante d'un socle calcaire, né d'une lente érosion. Cet effet «terroir» amplifie la minéralité des vins. Le cépage sauvignon, en particulier, s'y distingue réellement. Autre point, à mes yeux très important, celui de la densité des ceps plantés sur le domaine. Sur certaines parcelles, elle s'élève, comme dans les grands crus de Saint-Emilion, jusqu'à 7400 pieds par hectare. Un vrai cheval de bataille pour Daniel Hecquet, que cette notion de densité. Plus elle est élevée et plus les rendements par pied sont faibles. Tout le

● rencontre avec Daniel Hecquet

monde sait qu'en principe, et sauf cas particulier, «gros rendement» ne rime pas avec «concentration et sapidité». Avec une poignée de vignerons comme lui, convaincus du bien fondé de la chose, ils ont mis en œuvre cette politique de replantation «serrée». Une action de base salutaire et progressive, un juste retour de l'histoire. Il fut une époque pas très éloignée où de plus fortes densités étaient traditionnelles. Les crises et d'autres visions agronomiques ont ensuite incité à l'arrachage d'un rang sur deux. Aujourd'hui, c'est l'effet inverse qui se produit. Le mouvement est en marche même si cela est loin d'être acquis pour l'ensemble des producteurs. Un des paramètres du nouveau décret Montravel pour la reconnaissance des vins rouges, impose une densité de 5000 pieds au minimum à l'hectare. Ceux qui seront au-dessous ne pourront y prétendre.

Le goût des vins liquoreux

Daniel Hecquet participe à ces batailles qui font avancer les choses. Son parcours personnel en témoigne dans cette région viticole où beaucoup d'appellations se côtoient, se superposent quelquefois. Loin d'être individualiste il se dévoue à la cause commune. Au service de l'Interprofession, à la direction du laboratoire d'œnologie du C.I.V.R.B. de 1979 à 1988, il prodigue ses conseils à de très nombreuses propriétés. «Une belle aventure humaine», souligne-t-il. Président de Montravel pendant 4 ans, aujourd'hui vice-président, il cumule les charges : délégué pour la région de Bergerac au Comité Régional de l'I.N.A.O., président de la Fédération Régionale de vins A.O.C. de Dordogne et Lot-et-Garonne, élément actif auprès de la Fédération des Vins de Bergerac... Toutes ces occupations tendent vers un seul but : consolider et valoriser le travail des vignerons qui, comme lui, sont fiers de leurs appellations et de leur région viticole. Ses années de formation à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, lui ont donné le goût des vins liquoreux. Il garde un souvenir très fort de ces stages, de ses rencontres et de ces grands vins qui l'ont fasciné. Son mémoire de fin d'étude effectué au Château d'Yquem laisse une forte empreinte. Doutez-vous encore qu'il ne fût à bonne école ? Son grand-père Alfred, venu de Cambrai après la grande guerre, épousa la fille d'un viticulteur de la région et posa les premières pierres du domaine. Son fils hérita du domaine et quitta la cave coopérative pour vinifier son raisin. Comme eux, Daniel Hecquet poursuit l'œuvre familiale où tradition rime avec évolution. Constamment restructurée, agrandie, enrichie de nombreux

bâtiments (le dernier en date constitue une vaste unité de stockage), l'exploitation emploie 8 personnes à plein temps. Le «Terrement de Peysservent», dépendant au XVIII^e siècle de la Seigneurie administrée par les Marquis de Ségur, révèle aujourd'hui toute sa noblesse sous la houlette d'un œnologue amoureux de ses vignes.

Argile, calcaire et silex, l'alchimie du terroir de Montravel façonnera le caractère et la spécificité des vins

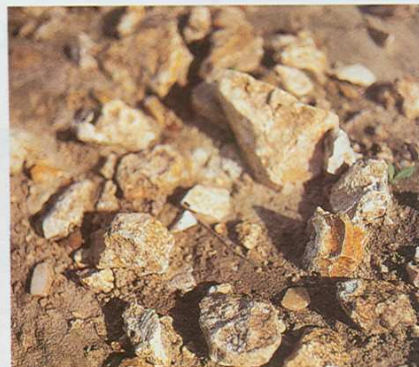


Photo : Contrechamp

Paysage évocateur d'un coteau entre ciel et brumes où la vigne est plantée à forte densité pour un gage de qualité



Photo : Contrechamp

Les appellations Montravel et Haut Montravel à la loupe

L'aire de production et les cépages phares.

Ont droit à l'appellation Montravel les vins blancs secs, récoltés sur un secteur délimité par 14 communes (dont celle de Port-Sainte-Foy) situées à l'extrême Ouest du département de la Dordogne. Ceux estampillés Haut-Montravel, moelleux ou liquoreux, sont issus de 5 communes seulement : Fougueyrolles, Nastingues, Port-Sainte-Foy, Saint-Antoine-de-Breuilh, Velines. Pour ces deux appellations, les principaux cépages relèvent de la trilogie aquitaine classique : sémillon, sauvignon, muscadelle.

Dominant la Dordogne, ces hauts coteaux constituent des terroirs de prédilection où ces cépages peuvent exprimer tout leur potentiel. L'ombre du célèbre auteur des «Essais», Michel de Montaigne (natif de la région et défenseur enflammé des vins de Montravel) plane encore sur le vignoble qui couvre à peine 400 hectares. Ce secteur restera la propriété de l'archevêché de Bordeaux jusqu'à la Révolution. C'est en 1937 que ces appellations ont accédé à leur statut. Qu'ils soient secs ou liquoreux, ces vins charment par leur personnalité. Ils constituent, pour beaucoup, de véritables découvertes.

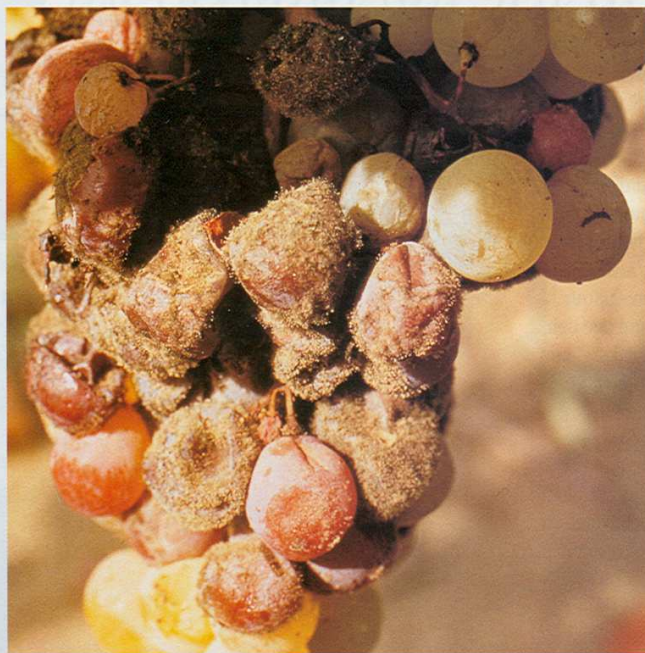
La dégustation réalisée au Château Puy Servain

Le domaine compte 44 hectares pour une production équilibrée entre les vins rouges et les vins blancs. Les sols, à dominante argilo-calcaire, présentent par endroits une forte concentration de calcaire et de silex. Daniel Hecquet gère ses vignes avec beaucoup d'attention (lutte raisonnée, engrais organiques...). Il s'est doté d'un cuvier moderne. Son chai à barriques souterrain est un modèle du genre et si vous vous rendez sur place, vous serez accueilli dans une salle fraîchement aménagée pour la dégustation. Les vendanges sont, selon leur destination, réalisées manuellement ou non, mais elles font toujours l'objet de tris avant vinification.

Les appellations Montravel, Haut-Montravel et Bergerac sont déclinées par Daniel Hecquet d'une part sous l'étiquette de Château Puy Servain et d'autre part sous celle de Château Calabre (45 % de la production totale). L'origine des parcelles, leur positionnement, leur âge, leur densité de plantation, leur encépagement, les vinifications et les modes d'élevage, vont déterminer le choix final. Disons, pour simplifier, que les vins du Château Puy Servain, élevés en barriques (sauf la cuvée «Terrement», un Montravel sec) sont plus denses, d'un caractère profond. Tandis que ceux du Château Calabre, à boire plus jeunes, présentent un aspect fruité, gourmand et plus immédiat. Finalement, chacun y trouvera son compte : il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Je vous en propose une belle sélection.

Montravel sec Château Puy Servain cuvée «Terrement» 2001

Cette cuvée est une de mes préférées. Elle est composée de 90 % de sauvignon, complétée par le sémillon. Vinification impeccable et élevage en cuves sur lies fines. La robe brillante, jaune or pâle, se pare de reflets verts. Les arômes sont



La pourriture noble est un don de la nature. Les vins liquoreux estampillés Haut-Montravel naissent sous le sceau du botrytis



d'emblée marqués par des notes «minéral-pétrole» comme on peut en rencontrer sur certains rieslings d'Alsace. L'effet terroir, sans doute... Le tout s'oriente vers le registre classique du sauvignon, zestes d'agrumes, citron, iris, pamplemousse. En bouche, la matière vive, minérale, pleine de relief, s'appuie sur une belle densité. Le vin est sec, acidulé sans être tranchant. Il offre une belle longueur citronnée. Il possède du punch, de la personnalité. Présentez-le en compagnie de coquillages, de crustacés-mayonnaise. Son style «pointu» aiguise l'accord. Tous les poissons grillés l'apprécient et les fromages de chèvre bien affinés trouvent un partenaire capable de leur résister. Ces quelques exemples peuvent, bien entendu, être élargis.

Bergerac Château Puy Servain rouge cuvée «Veilles Vignes» 2000

Cette cuvée portera l'étiquette Montravel pour le millésime 2001. Elle est composée de 90 % de merlot complété par le cabernet franc. C'est un grand millésime que celui-ci. La robe est rouge sombre, soutenue et profonde. Le nez, très près du fruit, évoque la mûre sauvage, la réglisse, les épices douces. Il est relevé par un élevage bien dosé (12 mois en barriques), légèrement toasté. Cet ensemble est droit, expressif. La bouche surprend par son aspect charnu et velouté, par l'intensité de son fruit et la belle charpente qui soutient l'ensemble. C'est un vin pulpeux qui laisse s'exprimer toute la personnalité charmeuse du merlot, sa rondeur, sa richesse. L'élevage (2/3

de bois neuf) ne prend pas le pas sur la matière. L'osmose est réussie. Elle contribue à l'élégance. C'est une bouteille de haute expression. Vous attendrez un peu avant de la déboucher, en sachant qu'elle devrait évoluer sans risque une dizaine d'années. A mon avis, c'est encore sur l'éclat de son fruit que l'on devrait la consommer. On tiendra compte de sa densité pour orienter les accords : le pigeon, le canard, le bœuf, le petit gibier à plumes accompagné de farces aux champignons, de sauces truffées (surtout dans la phase évoluée du vin), sont autant d'axes à suivre.

Montravel rouge «Songe de Puy Servain» 2001

C'est à partir du dernier millésime que cette cuvée, créée en 2000, pourra également revendiquer l'appellation Montravel. Elle incarne le combat mené par Daniel Hecquet pour cette reconnaissance à produire de grands vins rouges dans le prolongement du Libournais. Dégustée au tout début de l'élevage (environ 75 % de barriques neuves), elle devrait tenir toutes ses promesses. J'ai apprécié sa robe d'encre, son

expression de fruits noirs compotés, soulignée par des évocations de terroir et, surtout à ce stade précoce, sa chair dense, le soyeux de son «grain», l'équilibre entre tous les éléments : richesse, belle acidité, charpente, tout y est. Une fois encore, c'est le merlot, issu des meilleures parcelles, qui compose à plus de 90 % le «Songe Puy Servain». En attendant sa sortie après un long élevage, vous pouvez toujours déguster l'éclatant millésime 2000, dont la réussite est à marquer d'une pierre blanche. Robe rouge impénétrable, arômes élégants, fondus, qui mêlent fruit et bois noble. Bouche veloutée, dense, sans lourdeur, pleine de sève, au boisé opulent, longueur superbe. Les plats riches, les belles pièces de viandes rouges, le gibier à plumes ou à poil, l'agneau, le foie gras poêlé et toujours les champignons (la truffe en particulier) répondront à sa noble personnalité. Excellente possibilité de garde.

Haut-Montravel moelleux Château Calabre 2001

La gamme «Calabre» réserve de belles surprises. Le rosé est toujours gourmand, dans un style «moderne», c'est un vin de soif. Le Bergerac rouge développe des arômes réglissés, intensément fruités ; c'est un vin rond, en demi-corps. Mon préféré, c'est le moelleux, d'autant que le millésime s'est bien prêté à la chose, on peut même dire qu'il s'agit d'une grande année pour cette catégorie de vin. Issu du sémillon à 100 %, vendangé manuellement et atteint par la pourriture noble pour moitié, ce vin brille par son équilibre (68 grammes de sucres résiduels). On est conquis par ses arômes d'abricot, de pêche mûre, de miel, bien droits et gourmands, ils incitent à la dégustation. Suave, charmeuse, pure et savoureuse,

telle est la bouche qui s'équilibre et s'étire entre fraîcheur et liqueur. Une vraie caresse. Servez dès l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras au naturel ; osez quelques préparations de crustacés à l'aigre-doux, légèrement relevés en épices, des volailles pochées en sauces riches, des fromages à pâte persillée, sans oublier les pâtisseries aux fruits blancs et jaunes...

Il faudra guetter la sortie du **Haut-Montravel Château Puy Servain 2001** (goûté brut). Récolté après plusieurs tris à la vigne, issu de vendanges botrytisées, il est élevé en barriques. Confirmation de la grandeur du millésime pour un liquoreux d'une concentration inhabituelle, bien relevé en acidité et qui évoque déjà l'ananas confit, le raisin de Corinthe, le miel... bref, toute la plénitude et la réussite de la surmaturation. La même cuvée, millésime 1990, dégustée au charmant restaurant Les Jardins d'Eole, près de Sainte-Foy-la-Grande, en accompagnement d'un remarquable foie gras, révélait tout le potentiel de ce type de vin en année riche : bouquet d'une grande complexité, dominé par les agrumes confits, le miel, la cire d'abeille et la datte confite ; bouche parfaitement équilibrée, pleine de sève et pourtant très aérienne. Un régal !

Je terminerai en évoquant la cuvée «Marjolaine», un Montravel sec du Château Puy Servain, composée de sauvignon et de sémillon à parts égales et surtout fermentée et élevée en barriques (1/3 de bois neuf) dans l'esprit des plus beaux vins blancs d'Aquitaine. Le millésime 2000 joue sur le gras et l'opulence, il est flatteur. Le 1999, plus «tendu», devrait se révéler maintenant (il faut le servir en carafe). Ceux qui ont la chance de posséder du 1997, comprendront combien ce vin peut évoluer harmonieusement et rivaliser avec des appellations plus en vue. Sa robe or vert n'a pas pris une ride et son bouquet harmonieux évoque l'amande grillée, la résine et le melon vert. Élégance, gras et sapidité le caractérisent.

GUY CARRIÈRE

Une bonne partie des vins est élevée sous bois, avec soin et discernement

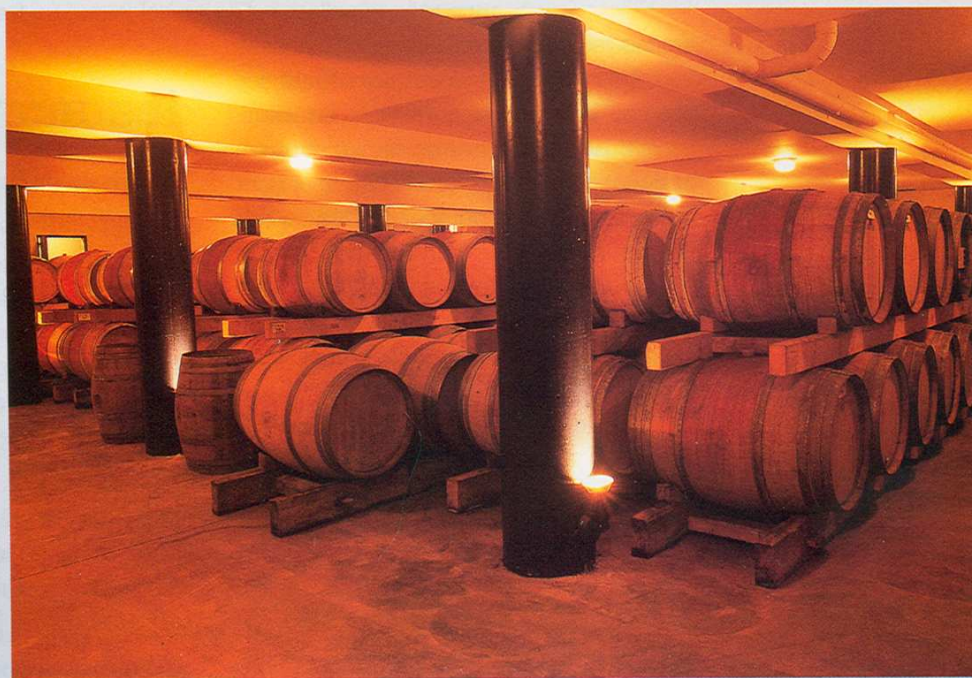


Photo : Contrechamp