

ESCAPADE | BERGERAC-DURAS

# D'or et de Dordogne

LE PAYS DE BERGERAC ET DURAS, LE LONG DE LA DORDOGNE, OFFRE UN CADRE VERDOYANT ET UN CLIMAT IDÉAL POUR L'ÉLABORATION DE CES VINS DORÉS, MOELLEUX ET LIQUREUX, QUI TENTENT DE RECONQUÉRIR LES PALAIS. PAS MOINS DE SEPT APPELLATIONS À (RE)DÉCOUVRIR POUR LES FÊTES ET TOUTE L'ANNÉE

Par Frédérique Hermine, photographies Albert de Monts





Aucune autre région n'offre autant de ces nectars dorés et sucrés : pas moins de sept appellations revendiquées en territoire de Bergerac et de Duras sur les deux rives de la Dordogne. En liquoreux, Monbazillac reste la plus grande et la plus connue, aux côtés de Saussignac, majoritairement en bio, et des quelques hectares de Haut-Montravel, revendiqués par une poignée de vigneron. En moelleux, Côtes-de-Duras, Côtes-de-Bergerac, Côtes-de-Montravel font partie de la même famille que la petite Rosette, qui a failli disparaître au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Si la production de vins moelleux et liquoreux semble s'être généralisée à Sauternes et, sans aucun doute, développée grâce à un certain comte de Lur-Saluces (château d'Yquem), Laurent de Bosredon, du château Belingard, Bergeracois de souche et de cœur, revendique une autre histoire bien antérieure à Cyrano, celle d'un seigneur local qui commerçait avec la Hollande quelques siècles plus tôt. Amoureux d'une autochtone de là-haut, il ne s'était préoccupé que très tardivement de la vendange de ses vignobles, botrytisés à souhait. Peu importe la légende, pourvu qu'on ait l'ivresse de ces vins dorés à souhait, surmûris ou plus si affinités avec la météo. Il faut reconnaître que le petit champignon se plaît bien dans ces contrées de la Dordogne dont les brouillards matinaux lui

sont aussi favorables que ceux du Ciron aux sauternes et aux barsacs. Premier vignoble producteur de vins moelleux et liquoreux – définis par leur taux de sucre, les premiers à moins de 45 g/l., les seconds au-delà –, le pays du Bergeracois revendique le plus grand nombre d'appellations et d'hectares, plus de 3 700, dont plus de 2 000 uniquement en Monbazillac. Il faut néanmoins avoir la foi comme le revendique le pape des liquoreux, Daniel Hecquet, de Puy-Servain, pour élaborer ces vins tardifs et de garde, la pourriture noble du botrytis se faisant souvent capricieuse et nécessitant des tris successifs. Les moelleux, moins exigeants et moins concentrés, avec plus de fruité et de fraîcheur, correspondent davantage au goût actuel et se sont même offert ces dernières années une cure de jouvence à l'apéritif, sur glace pour les tapas et autres zakouski, ou en cocktail comme le Monbajito à base de monbazillac, d'eau gazeuse, de citron et de feuilles de menthe. Histoire de changer de l'éternelle association avec le foie gras des fêtes. On peut même oser des accords sur la cuisine exotique, les fromages, un poulet rôti ou les poissons fumés et marinés. Tout en rappelant avec Michel de Montaigne, qui aimait tant ces terres périgourdines, que l'« on ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse » ■

## CHÂTEAU PUY-SERVAIN ET CHÂTEAU CALABRE

### DOCTEUR ÈS LIQUOREUX

Daniel Hecquet se revendique un « *fervent croyant-pratiquant des liquoreux* ». Il est incontestablement un amoureux de ces raisins botrytisés si sensibles aux conditions météorologiques. Il est intarissable lorsqu'il explique comment les petits raisins rose doré du sémillon, qui peut être magistral par ici, donnent ces nectars dorés, pourquoi les grappes, pour conserver de la fraîcheur dans les vins, doivent comporter autant de raisins à la peau tendue que de billes couleur lie-de-vin ressemblant de plus en plus à des raisins de Corinthe quand on avance en octobre. « *La grappe doit rester lâche pour encaisser les variations d'eau afin que les grains botrytisent individuellement.* » Le vigneron sexagénaire est tombé dans le monbazillac quand il était petit. « *Je viens d'une famille traditionnelle qui ouvrait tous les dimanches une bouteille de liquoreux, plutôt avec un saint-honoré.* » Dès ses études, il se penche pour son mémoire sur les meilleures conditions du développement du botrytis sur le sémillon... au château d'Yquem. Il approfondit son travail avec un certain Denis Dubourdieu, autre grand amoureux des liquoreux, et au laboratoire d'œnologie de l'interprofession pendant neuf ans, avant de reprendre les rênes du domaine familial.

Dans son vignoble, près de Sainte-Foy-la-Grande, il soigne l'alliance

climat-cépage, le travail des sols, la taille, le drainage favorisé par l'inclinaison de la pente à 178 mètres d'altitude... Daniel Hecquet se plaît à énoncer quelques règles indispensables à l'élaboration de grands liquoreux : séparer, aérer, effeuiller, nettoyer, trier. Face à une belle rangée de millésimes depuis 1989 – hormis trois années –, Daniel Hecquet rappelle qu'un grand liquoreux, comme ceux qu'il élabore avec des sémillons de près de 70 ans à 30 hl/ha, doit se décider « *au moins en début d'année* » : « *Dans les années 1980, on produisait un moelleux-liquoreux avant que le moelleux ne soit limité à 45 g et que le liquoreux soit "no limit". À l'époque, les liquoreux étaient forcément élevés en barriques, mais aujourd'hui ils sont davantage sur le fruit et la fraîcheur pour plaire aux jeunes. Les cocktails peuvent aussi être une belle piste d'évolution, du moment que l'on défend les appellations.* » Le vigneron aux confins de la Gironde et de la Dordogne continue à faire en 100 % sémillon un côtes-de-montravel moelleux, le château-calabre, et deux liquoreux en Haut-Montravel, un château-puy-servain-terremment et une cuvée Suprême, nectar des nectars, avec toujours comme devise, sous le blason : « *Le meilleur à la limite du possible* ».

33220 PORT-SAINTE-FOY-ET-PONCHAPT  
05 53 24 77 27 – puyservein.com

