

Les vigneron(ne)s de l'année •



Sud-Ouest

Daniel Hecquet

(Ch. Puy-Servain)

Ce domaine de référence du Bergeracois, et des appellations montravel et haut-montravel, s'illustre une nouvelle fois dans cette édition, décrochant deux coups de cœur en rouge et en liquoreux, soit deux des multiples visages de cette région viticole.

Puy-Servain est le nom d'un lieu-dit : *puy* pour « sommet », *servain* pour « servi par le vent ». Le décor est planté : nous sommes ici sur un terroir d'altitude, venteux et vivant. Plus précisément sur les hauteurs de Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, dans l'appellation montravel, où le domaine s'étend sur environ 50 ha, sur des sols principalement argilo-calcaires, avec une belle exposition sud et sud-ouest, favorisant une maturation lente et équilibrée des raisins.

L'histoire vigneronne de la famille Hecquet débute après la Première Guerre mondiale quand Alfred Hecquet, originaire de Cambrai, dans le nord de la France, s'installe dans le Sud-Ouest, où il épouse une fille de viticulteur de Sainte-Foy-la-Grande. En 1943, le couple acquiert une propriété bien située sur les coteaux de Montravel, au lieu-dit Puy-Servain, à proximité du Château de Ponchapt, ancienne demeure de la famille noble des Ségur.

Les raisins sont alors apportés à la cave coopérative, et c'est avec le fils d'Alfred que les premiers vins seront élaborés sous le nom de Château Puy-Servain. L'exploitation est progressivement restructurée, modernisée et agrandie.

Formé à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, Daniel Hecquet obtient le Diplôme national d'œnologie et réalise son mémoire de fin d'études au prestigieux Château d'Yquem. Il dirige ensuite pendant huit ans le service

technique et le laboratoire d'œnologie du CIVRB (Centre Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac), avant de revenir à la propriété familiale en 1989

Un domaine qu'il conduit toujours aujourd'hui, avec son épouse Catherine, tout en continuant son activité d'œnologue-conseil, et qu'il a élevé au rang de pilier du Bergeracois pour ses montravel et haut-montravel de très belle facture. « Le meilleur à la limite du possible », telle est la devise du domaine : les nombreuses étoiles et les multiples coups de cœur décrochés au gré des dégustations du Guide Hachette montrent que les limites sont ici souvent repoussées.

Témoins à nouveau, ces deux coups de cœur obtenus cette année pour le haut-montravel 2023, véritable nectar qui doit tout au sémillon, et pour le montravel du même millésime, un rouge né de merlot dominant et des deux cabernets plantés sur argilo-calcaire, salué pour son équilibre et sa complexité remarquables. Deux magnifiques expressions d'un même terroir argilo-calcaire.

♥ Coup de cœur

■ Montravel Terrement 2023

■ Haut-montravel Terrement 2023