

12°5

des raisins et des hommes

Michèle Aubéry

GRAMENON DE MÈRE EN FILS



Vigneron mythique

NICOLAS JOLY LA COULÉE DE SERRANT



AOC Bellet

VIGNOBLE URBAIN



12°5

des raisins et des hommes

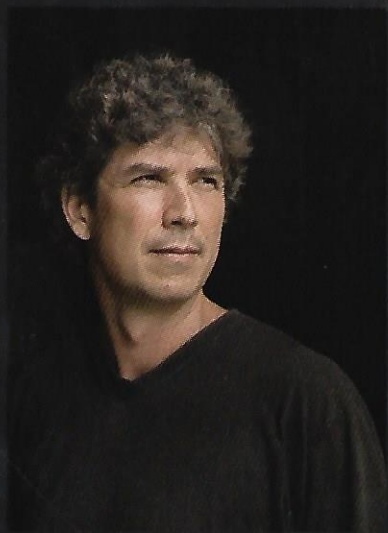


LE PAS DE L'ESCALETTE

Au pied du plateau du Larzac, le domaine de Delphine et Julien Zernott est niché sur des terrasses d'éboulis calcaires du causse. Grenache, carignan, cinsault, syrah donnent naissance à des vins qui ont de la conversation et du mordant.

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Xavier Courant a deux passions, les vins de Bourgueil et les films de Blier. Rien d'étonnant à ce que ces cuvées aient été baptisées Les Valseuses ou Tenue de Soirée.



ARENA, PÈRE ET FILS

Le charismatique Antoine Arena a le droit de souffler. Sur son domaine de Patrimonio, il peut désormais compter sur ses deux fils, Antoine-Marie et Jean-Baptiste, pour assurer la relève.



ACCORDS ET DÉSACCORDS

Que cuisiner avec un côtes-de-provence des vigneron de Correns ou un côtes-du-marmandais du domaine d'Elian Da Ros ?

Un saumon à l'aneth, cru, salé sucré et une poelée de cèpes persillade... juste à se damner.



AILLEURS

Avec son épouse, Jérôme Binda a quitté Paris pour rejoindre l'île de Tinos en Grèce et devenir viticulteur.







Homme de quilles

DOMAINE DE L'OUBLIÉE. 26, rue Dorothée-de-Dino - 37130 Saint-Patrice.

Tél. : 06 42 62 52 18 — www.loubliee.fr

Xavier Courant

Juste quelqu'un de bien...

Texte **Aymone VIGIÈRE d'ANVAL**
Photographies **Théophile TROSSAT**

« Une culture de la vigne naturelle et une vinification sincère », voilà les mots choisis par Xavier Courant en exergue sur son site.

Plutôt un bon résumé en réalité, le naturel et la sincérité étant intrinsèquement liés au bonhomme. Ses vins sont droits et nets, comme lui, avec ce qu'il faut de naturel.



Plutôt paumé dans le village de Saint-Patrice, au dédale des ruelles, le Domaine de L'Oubliée se mérite !

HEUREUSEMENT qu'il y avait une jolie ardoise indiquant le nom de son domaine qui n'est pas si aisé que cela à trouver. En papotant au fil des heures, on apprendra que sa rue Dorothée-de-Dino rend hommage à la ou plutôt à l'une des maîtresses de Talleyrand... et que le nom du domaine vient tout naturellement des vignes qui étaient oubliées dans ce coin-là. Il faut se remémorer que la polyculture était de mise à l'époque et que l'apparition de la mécanisation a fait que tout ou presque a été arraché ou du moins abandonné. On comprend de suite sur place, en voyant encore une vigne emmêlée dans les arbres, souvenir de sa condition de liane. En arrivant chez Xavier Courant, on

commence par aller arpenter les rangées, là où se situe la majorité du boulot toute l'année. Le commencement de l'histoire en somme. Ses vignes ont un port élégant. On sent qu'elles viennent d'un sol actif et vivant. Xavier travaille aujourd'hui 4 hectares après avoir vendu deux parcelles il n'y a pas si longtemps. « Au début, je cherchais à m'installer et je voulais du cabernet franc et du chenin. J'étais encore salarié chez Romain Guiberteau, dont le domaine est situé au sud de Saumur, quand le bouche à oreille a fonctionné. J'ai pu acheter 6,5 hectares à un monsieur qui était en Gaec, et je suis passé directement en bio. Il y avait déjà un chai mais j'ai tout bazzardé. J'ai revendu les cuves et j'ai fait ma cuverie selon mon idée. J'ai préféré mettre davantage de béton, des cuves tronconiques, des œufs »





Pour Xavier Courant, la culture en bio s'est toujours présentée comme une évidence et cela, depuis les débuts.

et de l'inox pour l'assemblage. » Xavier nous glissera dans la journée qu'il n'est pas spécialement passionné de matériel, mais ses yeux sourient lorsqu'il évoque son « super » égrappoir avec des dents en silicone qui évitent une pompe et donc aussi le triturage de la vendange... Retour dans les vignes où la philosophie de méthode culturale prend tout son sens. Pas de grandes étendues, de « marée de vigne » mais, bien au contraire, des parcelles entourées de bois avec une belle biodiversité. Le Domaine de l'Oubliée est en bio et aussi en Demeter. « Je ne revendique pas la biodynamie sur les étiquettes, explique Xavier, c'est devenu trop intello et il y a trop de clans dans tout ça. » Il faut observer, rester simple et progresser doucement. Sachant qu'environ un quart seulement

de l'appellation est en culture biologique, Xavier avance au sein d'un groupe de travail sur la biodynamie qui compte, entre autres, des vignerons locaux comme Bertrand Galbrun, Xavier Amirault, Pierre Gauthier ou encore Sébastien David. Des bons, en somme. « Il y a beaucoup de partage d'expériences. On fait par exemple les préparations ensemble et chacun, après, pulvérise à sa façon. » Toujours en recherche et à l'écoute, le vigneron avoue qu'en commençant son aventure il n'était pas effrayé par la partie vinification mais avait davantage d'appréhension sur l'approche culturale. « C'est long d'observer et de commencer à bien connaître une parcelle et puis ça change à chaque millésime ! » Il était évident pour lui, depuis le début,





« En 2014,
on s'est inquiétés
jusqu'à mi-août
**mais c'était
finalement
un beau
millésime.**
2015, du gâteau !
Et après, ça
s'est compliqué
sérieusement ! »

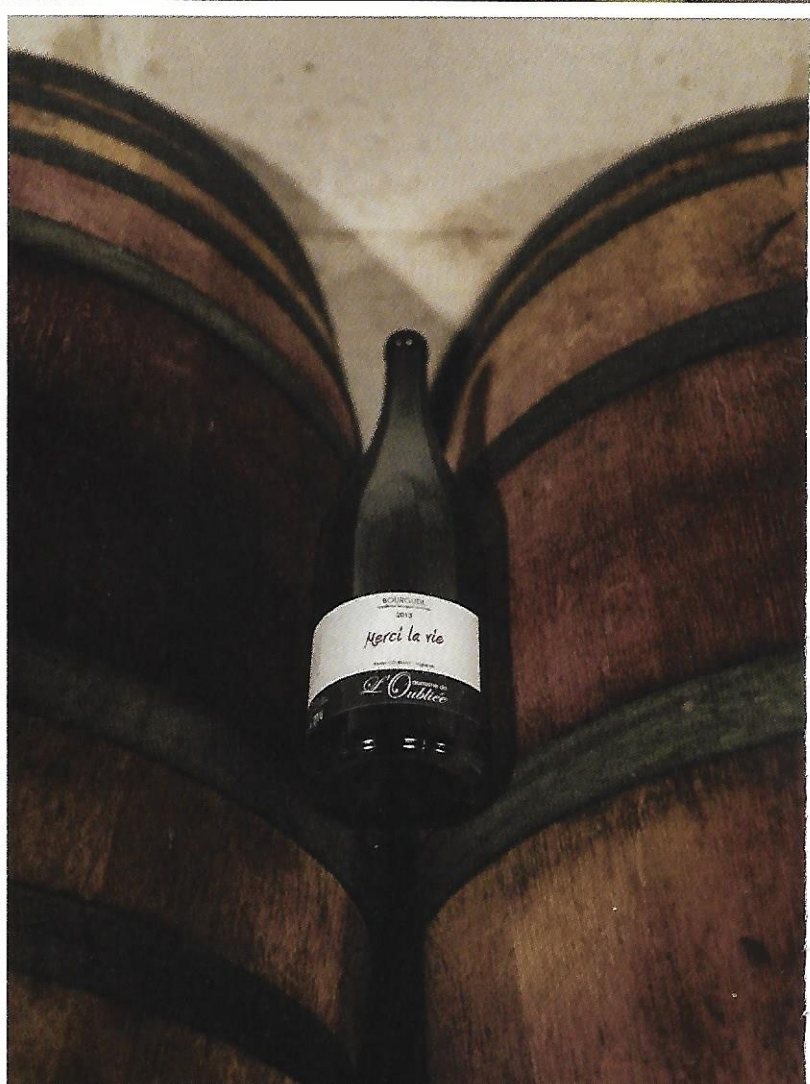
Observer ses vignes et leur rythme, toujours et encore, voici l'un des credo de Xavier qui avance avec humilité dans la connaissance de ses parcelles.

de se lancer dans le bio, puisqu'il était déjà porté par ce type de vins lorsqu'il était caviste dans sa vie d'avant.

**Les années se suivent,
mais ne se ressemblent pas**

« C'est vrai, qu'à force de côtoyer des vignerons, j'avais envie de devenir vigneron ! » En volant de ses propres ailes dès 2009, Xavier a vinifié lui-même ce premier millésime, mais était encore en culture conventionnelle. « Je n'étais pas très à l'aise, mais j'ai toujours joué la transparence en expliquant que je venais d'acquérir ces parcelles et que je passais en bio progressivement, jusqu'à l'obtention de la certification. » 2010 et 2011 se sont révélées des années sympa pour le

néo-vigneron, avant le dur... « En 2012 et 2013, on a vendangé sous la pluie et c'était des demi-récoltes. En 2014, on s'est inquiétés jusqu'à mi-août mais c'était finalement un beau millésime. 2015, du gâteau ! Et après, ça s'est compliqué sérieusement ! » En 2016, la gelée a été très forte et cela a occasionné 85 % de pertes chez Xavier, comme chez tant d'autres. Ce n'est pas rien. « Là, franchement, avoue-t-il, il y a eu de la souffrance. » Et puis, en 2017, six jours de gel. Il faut garder l'envie, le courage, et continuer le travail d'observation si cher à Xavier qui, au fond, malgré son naturel plutôt rigolard et son liant envers autrui, aime bien se retrouver seul dans ses rangées, à bosser dans le silence de la nature, tranquille, même l'hiver, en pleine taille. « Le sol, au début, je n'en [S]





Au Domaine de l'Oubliée, on n'est pas dans un chai-showroom
version château bordelais, il convient donc de s'adapter avec souplesse !

➤ n'avais qu'une connaissance théorique. On met vraiment du temps à appréhender réellement une vigne, surtout quand elle subit des traumatismes de grêle ou de gel. » D'ailleurs, après la gelée, la nature a très vite repris ses droits, comme si une poussée de vie et de sève avait pris le dessus et ce fut la course contre la montre. Comme il dit joliment : « C'était la course contre la nature avec la nature ! » Il a une autre phrase dans le même style : « Il faut laisser faire, mais ne pas laisser faire le hasard. »

Des vins plutôt féminins

L'idée de vins féminins ou masculins n'est guère séduisante. Elle est réductrice, empreinte de marketing lorsqu'elle est utilisée à outrance et, il faut bien l'avouer, globalement assez primaire, puisque la plus

féminine des femmes peut se régaler d'un mourvèdre puissant et que le plus balèze et masculin des hommes peut succomber à un délicat pinot noir. Mais si l'on parle d'une part de féminité dans les vins de Xavier Courant, le mot est choisi ! Sans doute le côté soyeux et tendre de ses cuvées donne-t-il envie de s'exprimer ainsi d'un quelconque « style », surtout en termes de texture. Xavier privilégie le fruit, une fraîcheur mentholée dans les vins qui donne un joli peps, une tonicité fluide malgré la matière, et une maîtrise des tanins. Ceux du cabernet franc, durs par définition, se doivent en effet d'être travaillés en douceur, pour donner le meilleur d'eux-mêmes et, une fois encore, la durée de l'élevage est primordiale. Même ouverte, une bouteille de cabernet a besoin d'air ! Important pour révéler son ➤

Page de gauche, en haut
À la cuverie, Xavier
n'avoue aucune préférence
entre la vinification
des blancs et des rouges.
Deux boulots différents,
mais la même recherche
d'équilibre.



▷ côté ciselé et net. Ils sont ainsi, les vins de l'Oubliée, profonds de boulot et simples comme une soirée entre copains où, l'air de rien, on refait le monde et où de vraies choses apparaissent à pas feutrés, « mine de mine » comme l'on disait en Anjou, un peu comme si on était dans un vrai bon dialogue de film.

L'Oubliée, Blier et les cuvées

Xavier Courant connaît par cœur tous les dialogues des films de Bertrand Blier. Mais vraiment par cœur et il arrive encore à se marrer en les relatant ! Il raconte que son côté cinéphile et « bliesque » vient du souvenir d'un mercredi après-midi à Angers, sur le boulevard Foch, là où il y avait tous les cinémas, et que, avec le camarade avec qui il se baladait, il choisissait le film en fonction de l'affiche. Cette fois-là, ce fut « Trop belle pour toi » et l'ado a été ému par le film,

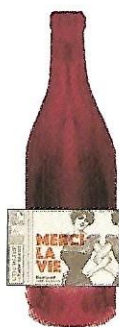
par la musique sur fond de Schubert et est tombé amoureux des dialogues, tandis que son « poto » lâchait la séance au bout d'un quart d'heure. « Et comme j'aime chercher tout ce qu'il y a autour de quelque chose que j'apprécie, du coup, j'ai regardé tous les films de Blier et ça m'a donné envie d'appeler mes cuvées Les Valseuses, Merci la Vie, Tenue de Soirée, Notre Histoire. » Pour l'anecdote, en 2012, un mois avant les vendanges, Xavier reçoit un coup de film de la Fédération nationale des cinémas français l'invitant à leur congrès de Deauville où un hommage aux films de Blier est rendu. Il s'y rend, rencontre le fameux Blier, qui a eu l'occasion de connaître ses cuvées et passe finalement un moment improvisé mais plutôt sympa, qui sera suivi par la réception dans sa boîte aux lettres, le premier jour des vendanges, d'un petit mot charmant de monsieur Blier. Comme quoi, il a raison, « Merci la vie » ! ☺

Janvier 2016, le domaine a changé ses étiquettes... marre des anciennes. Une jolie rencontre avec des graphistes a donné naissance à cette palette réussie.



*Domaine
de L'Oubliée*

La DÉGUSTATION



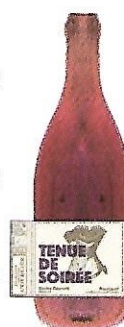
Bourgueil **Merci la Vie 2015**

Un bel assemblage de cabernet dont les tanins ont été travaillés avec finesse, pour en laisser ressortir non pas le côté dur ni austère mais toute la féminité d'un rouge friand, sur le fruit. Un élevage de sept mois en cuve ciment pour assouplir tout ce petit monde. Résultat du frais mais pas que, avec des arômes mentholés sympa qui apportent beaucoup de tonus. **11 € environ**



Bourgueil **Notre Histoire 2015**

Issue des vignes situées en haut de l'appellation, à côté du cimetière, cette cuvée offre un joli nez délicat, aux notes de framboise, cassis, mûre et un côté épuré, sans artifice. Une bouche un poil austère encore, mais beaucoup de pureté et une belle maturité. **14 € environ**



Bourgueil **Tenue de Soirée 2015**

Un nez plus complexe et profond, révélant une certaine opulence de la matière. Une fois encore, une bouche qui laisse un sillage floral, vif, tonique et une belle impression de netteté. **20 € environ**



Vin de France **Existe en blanc 2014**

Une belle interprétation du chenin en sec, sur des arômes floraux, anisés, complémentaires, d'une réelle maturité. La bouche est tendue et onctueuse à la fois et la finale saline. **14 € environ**



Vin de France **Les Valseuses 2016**

Une mini-effervescence pour ce pétillant naturel qui offre une belle vivacité, un côté simple qui ne se la joue pas, malgré le côté net et friand du fruit. Le côté sapide éveille les papilles et donne juste envie d'en boire une ou deux quilles pour l'apéro ! **12 € environ**

illustrations : Marina Taleb