

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas

Le bonheur est dans l'après

Sud-Ouest. La coop de Buzet, de nouveau performante, s'inscrit désormais dans le développement durable.

Des hauts, des très bas et de nouveau des hauts... Ainsi pourrait se résumer l'histoire de cette coop (1870 hectares en exploitation, 188 adhérents) située entre Bordeaux et Toulouse. Franc succès commercial dans les années 1980, puis dégringolade discrète mais vertigineuse au tournant du millénaire. Pierre Philippe est nommé directeur en 2006. Œnologue, formé au commerce dans un grand groupe de négoce, il découvre peu à peu l'étendue des dégâts. Avec Stéphane Chauvet, lui aussi œnologue et embarqué peu de temps auparavant dans ce navire menacé de naufrage, il relance les machines: «En 2005, l'ancienne équipe venait de signer trois bilans déficitaires pour pouvoir payer les adhérents. Les stocks étaient pléthoriques et il a fallu distiller une demi-récolte. La coop vivait sur son passé glorieux; derrière le paravent, tout partait en déliquescence.» Pour remettre l'électricité aux normes, le devis annonçait

700 000 euros! «Entre les adhérents, leurs salariés, ceux de la structure, ce sont 500 familles qui dépendent de notre travail. Il y avait des nuits où je me demandais comment j'allais payer une traite de 2 000 euros.»

Il a fallu cinq ans à une équipe renouvelée pour tout «nettoyer» et, depuis, Buzet a obtenu le prix de l'Entreprise durable. Pierre Philippe et Stéphane Chauvet ont pu alors se poser la bonne question: c'est quoi, du buzet? L'appellation usant des mêmes cépages que Bordeaux, comment faire entendre sa propre musique? En entamant une stratégie de développement durable. Remplacement des désherbants par un «couvert végétal dirigé», orge, féverole qui ajoute de la matière azotée, légumineuses... Abandon des traitements antipourriture, suppression des engrais chimiques. «Toutes nos vignes sont labellisées Haute Valeur Environnementale.» Un cahier des charges obligatoire en 150 points conditionne la rémunération des viticulteurs. «Le fait d'être descendus des tracteurs leur a permis d'être plus pertinents, de réduire les doses et ainsi de faire des économies de 300 à 700 euros par hectare.» La stratégie a redonné confiance aux acheteurs et plus encore aux familles des exploitants: «Comme le système redevient viable, on voit une nouvelle génération qui commence à arriver...» ■

Pierre Philippe (à g.) et Stéphane Chauvet.



TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS SUR lepoint.fr

✓ SÉLECTION

ROUGES 2016

15 - « Sans »

Sans sulfites ajoutés. «Toutes nos vinifications sont sans soufre, mais, avec les "Sans", on n'ajoute pas de SO₂ à la mise en bouteilles. On procède seulement à une filtration tangentielle.» 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet-sauvignon. Nez fruits noirs, cerise burlat, bouche tannique, structurée, bien équilibrée, assez riche, finale bien fruitée. 5,50 €.

16 - Domaine de Michelet

Réduit, s'ouvre sur la cerise, bouche ronde, souple, tanins enveloppés, gras, de la chair et du fruit. 25% cabernet-sauvignon, 25% cabernet franc, 50% merlot. 6,20 €.

16 - Château de Padère

Fruits noirs, mûre, bouche élégante, rond, tanins fins, 30% de franc. Fin, élégant, touche épicée, frais, long, gourmand, serré, relevé. 7,10 €.

16,5 - Gueyze

Essentiellement caviste, et un peu de restauration. Fruits rouges, joli nez, cerise, bouche élégante, veloutée, élégant, bien fruité. Long et structuré. 12 €.

ROUGES 2015

16 - Château de Mazelières

Petit domaine, un tiers de chaque cépage. Demande à être carafé, nez épicé, note noisette, bouche dense, épicée, pleine, serrée, puissant, droit, joli fruit, long. 7 €.

15,5/16 - Terres d'Anthéa

AB. Fruits noirs, bouche tendue, vive, épicée, serrée, joli fruit, frais et tendu, long, assez classe. 5,90 €.

16,5 - Oniric

100% cabernet-sauvignon, sélection de parcelles et de cuves, un exercice de style. Elevage en barriques, tendu, frais, élégant, belle tension en finale. 12,90 €.

BLANCS

14 - Tradition 2017

Sémillon et sauvignon par moitié. Nez parfumé, un peu miel et pomme golden, bouche gourmande assez courte, vin d'apéro. 4,25 €.

14,5 - Baron d'Ardeuil 2016

Moitié sémillon. Bouche grasse, longue, gourmande, notes de poire, pomme golden, bonne longueur. 5,70 €.

RENSEIGNEMENTS AU 05 53 84 17 16