



NOS VIES TERROIR



•Duras

Le château des ducs de Duras, avec, s'il vous plaît, salles aux fantômes et passage secret.



DORDOGNE/LOT-ET-GARONNE LE FESTIN DE MONTRAVEL À DURAS

À la lisière du département de la Gironde, s'enracinent les vignes des appellations d'origine côtes-de-duras, dans le Lot-et-Garonne, et montravel, en Dordogne. Avec, dans chacun de ces deux vignobles, d'émouvantes histoires de reconversion professionnelle.

En ce pays de polyculture – céréales, tabac, vignes – et d'élevage, on visite le château (classé monument historique) des ducs de Duras, dont l'histoire a débuté au Moyen Âge. On emprunte un passage secret menant à ses salles « aux fantômes » et « de la maquette », à des appartements remeublés datant du XVII^e siècle, aux balcons-coursives... L'été, y sont donnés des spectacles de fauconnerie, chevalerie, feu équestre, son et lumière.

À un quart d'heure en voiture, Alexandre Thenard a repris à Saint-Jean-de-Duras, au pied de la colline de Soumen-

sac, le domaine viticole du Verdier. Au nord du pays du Dropt, vallons et vignes dessinent le paysage ; Alexandre en est tombé amoureux. Après une année de réflexion puis une formation en viticulture/œnologie à Beaune, en Bourgogne, il a donc changé de vie. Pour passer du management en hôtellerie-restauration au travail

L'objectif : « Faire des vins plaisir et gourmands à partager, à boire. Surtout à boire. »

de la terre et à la viticulture, il lui fallait s'installer définitivement ici. Ce qu'il a fait à l'été 2018 avec son épouse, Lucile, assistante pédagogique, et leurs quatre enfants.

UN PIED DE NEZ AUX BREUVAGES BODYBUILDÉS

Ce vigneron quadragénaire et originaire de la Côte-d'Or a pris le parti de la nature, cultivant ses neuf hectares de vignes dans l'esprit bio. Les brebis d'un voisin contribuent au désherbage. Les étiquettes filent la métaphore : y figure un verdier d'Europe, oiseau de la taille d'un moineau, grand amateur

de graines, aux plumes vert olive, ailes et queue teintées de gris, de jaune.

À proximité du chai, deux flots de 3.300 pieds à l'hectare accueillent des cépages rouges (merlot, cabernets sauvignon et franc) et blancs (sauvignon). Les mêmes variétés que dans le bordelais. Sauf qu'au domaine du Verdier, les vignes dites hautes ont très peu souffert des gelées d'avril 2021. Pourtant, ici, le thermomètre peut descendre, en hiver, 10 °C en dessous de zéro. Il y aurait donc un effet terroir lié au microclimat régnant sur les coteaux aux sol et sous-sol argilo-calcaire, li-



À deux pas du château de Montaigne, le vignoble d'Éric et Laurence reconvertis, comme Alexandre, au travail du vin. Essais transformés!



moneux. Le gel aura-t-il épargné aussi les abricotiers, déjà en fleurs fin février dans le vignoble?

Alexandre, qui affiche deux vendanges à son nouveau palmarès professionnel, a un objectif : « Faire des vins plaisir et gourmands à partager, à boire, surtout à boire... » (cuvées de 6 à 7,50 euros). Un pied de nez aux breuvages bodybuildés hors de prix. Vient le moment de déguster. On nous sert dans un premier verre Ritournelle 2019, un rosé aimable au nez et au palais : bouquet original, souplesse et droiture ! En robe dorée mais pas aussi jaune qu'un vol de verdiers, Envolée 2019 est l'unique vin blanc de la maison. Un sauvignon blanc, sec « propre » et fruité, point trop enivrant en buis, bourgeon de cassis...

Pour le dire simplement, les duras rouges ressemblent davantage à des bordeaux qu'à des bourgognes, la patte du vigneron faisant la différence,

quelles que soient les conditions climatiques ! Le millésime 2015 en duras rouge du précédent propriétaire affiche, certes, du velouté, mais reste dur en tanins. Plus fringante, la cuvée d'Alexandre, Entrecœur 2018, offre ses saveurs de fruits noirs, réglisse, poivre, sans retenue. Trois cuvées sont disponibles en bag-in-box de trois, cinq et dix litres – formats au poil pour le quotidien, les grandes tablées ou les fêtes champêtres : rosé, blanc ou rouge, qu'importe, pourvu que le Verdier chante « duras » dans nos verres ! ★

THIERRY MORVAN

NOS BONNES ADRESSES

Vins. Verdier, 47120 Saint-Jean-de-Duras, tél. : 07 87 52 93 05 ; Moulin Garreau, 24230 Lamothe-Montravel, tél. : 05 53 27 58 25 ; Maison des vigneronnes de Duras, 130, route du Stade, Fonratière - RD 668, 47120 Duras, tél. : 05 53 94 13 48.

Visites. Château de Duras, place du Château, 47120 Duras, tél. : 05 33 14 00 38 ; tour et château de Montaigne, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne, tél. : 05 53 58 63 93.

LES VIGNERONS LAURENCE ET ÉRIC FAUCHEUX



À une demi-heure de Duras, Laurence et Éric Faucheux ont repris, en 2015, le domaine Moulin Garreau et ses dix hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Un havre de paix insoupçonnable lorsqu'on sort de la départementale très fréquentée pour le rejoindre, route du Coteau à Lamothe-Montravel. Nous sommes tout à côté de Saint-Michel-de-Montaigne, là où en son château le philosophe, humaniste et gigantesque écrivain rédigea ses « Essais ». Les Faucheux travaillaient auparavant dans le secteur automobile, où ils se sont rencontrés. Éric, qui rêvait de devenir vigneron, a suivi une formation viticole à La Réole, en Gironde, et des stages pratiques à Moulin Garreau, où il fit en 2015 sa première vinification de Bergerac et de Montravel. Cette dernière appellation d'origine bénéficie d'un sous-sol de calcaire à astéries, comme à Saint-Émilion. Les variétés de cépages rouges y sont aussi les mêmes : merlot, cabernets sauvignon et franc. Pour les blancs, on retrouve les sauvignons, sémillon et muscadelle. Les vins secs sont classés en Montravel et les liquoreux en Haut-Montravel, un terroir délimité dont la situation sur une crête favorise la surmaturité des raisins, vendangés exclusivement à la main. À l'altimètre, Lamothe-Montravel affiche ainsi 90 mètres.

LA RECETTE DE THIBAUT FAUCHEUX BRUSCHETTA POIRE-ROQUEFORT

Pour 4 personnes.

- Couper 4 tranches de 1,5 cm d'épaisseur dans un pain de campagne aux céréales. Les frotter à l'ail.

- Éplucher 4 poires, ôter les trognons et les pépins, puis tailler en brunoise. Déposer une noisette de beurre dans une poêle et faire chauffer. Quand le beurre mousse, ajouter 1 bâton de cannelle, 1 étoile de badiane (ou anis

étoilé), 1 pincée de sel et la brunoise de poires. Faire compoter 5-6 min. à feu fort en remuant sans cesse. Laisser refroidir.

- Déposer les tranches de pain sur une plaque adaptée au grill. Répartir la compotée sur les tranches. Répartir 250 g de roquefort émietté et ajouter une branche de romarin sur chacune. Arroser d'un filet de miel. Passer au grill 4 à 5 min.

LES PRODUITS ALPHA, MONTRAVEL ET HAUT-MONTRAVEL

Voici une petite sélection des cuvées dégustées au domaine Moulin-Garreau (6 à 15 euros). Un rosé fruité Moulin rose qui marie douceur et fraîcheur du début jusqu'à la finale – idéal pour l'apéritif et les grillades. Dans le montravel blanc sec 2019, le nez décèle des notes minérales, de miel et fruits jaunes, quand la bouche aime le volume et la persistance aromatique. Le bergerac 2016 est un rouge fruité rond et prêt à boire. Du même millésime mais en appellation montravel, la cuvée Alpha, élevée en barriques, se révèle bien plus ample, mariant velouté et tanins sur la longueur. Pour finir, nous recommandons haut-montravel 2019, liquoreux aérien en robe dorée lumineuse et à la palette aromatique exceptionnelle, des notes florales aux fruits confits et secs. Pour apprécier au mieux ce nectar, Thibault, chef et fils des Faucheux, suggère des toasts à la poire et au roquefort. Notre coup de cœur !