



Comment troque-t-on le stylo de journaliste scientifique pour le sécateur du vigneron ? Déclic, angoisses, doutes, joies, satisfactions... Sophie de Salettes nous ouvre son journal et raconte.

Les lecteurs de La RVF goûtent chaque mois son "Expertise d'un terroir", l'une des rubriques les plus lues de notre magazine. Scientifique de formation et journaliste par passion, Sophie de Salettes côtoie les plus grands vignerons de France depuis dix ans. Et elle aime tant la vigne qu'elle a décidé de faire... son vin ! Installée en Béarn avec son mari pépiniériste, elle vit à Pau et cultive, depuis 2005, le domaine du Moncaut, à Denguin (www.moncaut.com). Voici son journal.

Mon journal de vigneronne

Par Sophie de Salettes



Si l'on avait dit à mon père que je serais un jour vigneronne, il n'en aurait pas cru un mot. Moi non plus d'ailleurs... La passion du vin me gagne à 25 ans. Je la dois à mon frère Thomas Duroux (directeur général de château Palmer, à Margaux), qui, passionné du vin par hasard mais pour la vie, transmet le virus à sa famille. Quelle belle contamination ! Journaliste scientifique spécialisée dans les questions d'environnement, de géologie et de biologie, je décide de m'intéresser aux sujets touchant à la vigne et au vin. Je me tourne donc naturellement vers les vignerons et passe de plus en plus de temps dans les vignes et les chais. Je dis-



VIGNERONNE EN BÉARN

sables fauviens », nous explique Jean Delfaud, géologue et fin connaisseur des terroirs viticoles du Sud-Ouest. Nous avons demandé à deux spécialistes de regarder les sols du Moncaut de plus près. À genoux dans la prairie, au bord de l'un des trous creusés pour faire des prélèvements, nous malaxons de pleines poignées de terre comme pour faire connaissance avec elle. « *Vos sols sont aérés, perméables et en bonne santé* », confirme Jean-Paul Gabard, un agronome spécialiste des sols agricoles et adepte de la méthode Hérody, une approche fondée sur la compréhension approfondie du fonctionnement du sol. La pente importante et l'exposition au sud complètent le tableau. « *Une très belle terre viticole* », concluent les deux scientifiques.

Tout devient plus concret. Nous allons pouvoir commencer à travailler.



Le plan de parcelles est tracé, les sols travaillés selon les préconisations de Thibaud qui a greffé les 9 000 plants de vigne dont nous aurons besoin. Nous plantons cinq cépages⁽¹⁾ sur deux hectares. Sur deux ans, nous planterons en tout dix cépages sur quatre hectares. Soit presque toutes les variétés que la réglementation autorise à l'époque.

L'aventure démarre. Mais je ne sais toujours rien faire ! La dégustation, la lecture et les échanges avec les vignerons sont ma seule formation. Trop théorique. Il faut que je me retrouve les manches. Je prends mon téléphone et raconte à mes amis vignerons que je compte me métamorphoser en vigneronne et que leurs conseils vont m'être précieux. Ils sont tous enthousiastes. Une chance. Me voilà bientôt en train de tailler avec Didier Dagueneau (Les Jardins de Babylone, Jurançon) et Pierre Fort (domaine de Mouscaillo, Limoux), d'ébourgeonner avec Henri Ramonteu (domaine

(1) Syrah, cabernet-sauvignon, merlot, sauvignon blanc, colombard.



L'AVENTURE DÉMARRE EN 2005.
« Dans la vigne, la fierté m'envahit, mais aussi l'angoisse quand je pense à la tâche qui reste à accomplir. »

cute des avantages du gobelet avec Didier Barral (domaine Léon Barral, à Faugères), des cépages blancs de Pic Saint-Loup avec Christophe Peyrus (Clos Marie), du vieillissement des grands vins d'Alsace avec Jean-Michel Deiss (domaine Marcel Deiss) ou de l'adéquation sol/cépage avec Michel Issaly (domaine de la Ramaye, à Gaillac).

La passion du vin, décidément très contagieuse, gagne du terrain. Mais tous les amoureux du vin ne décident pas un jour de devenir vigneron. C'est là que s'enchaînent les concours de circonstances. Mon frère Thomas est œnologue, mon mari, Thibaud de Salettes, pépiniériste viticole dans son village natal, Denguin, à seize kilomètres au nord-ouest de Pau. La vigne et le vin occupent une grande partie de nos discussions. Au printemps 2003, nous remarquons une parcelle de vignes dessinée à l'encre de chine sur une carte du village datant de 1816. "Moncaut", pour "mont chaud" en béarnais. De quoi ce

mont a-t-il l'air ? Nous partons en reconnaissance et arpentons un coteau caillouteux. La parcelle autrefois plantée en vignes est magnifique. Aujourd'hui, c'est une prairie. Trop pentue et caillouteuse pour être exploitée par les agriculteurs. Trop loin de Jurançon pour intéresser les vignerons.

L'idée d'y replanter des vignes fait vite son chemin. Mais qui va faire le vin ? Lâcher mon stylo pour manier tuyaux et vannes devient une évidence...



« Des gravettes au sein d'une matrice limoneuse, une couche d'argile, puis des

Cauhapé, Jurançon) et Jean-Bernard Larrieu (Clos Lapeyre, Jurançon), de découvrir avec Laurent Caubet (Cabidos, IGP Pyrénées-Atlantiques) et mon frère Thomas. Mains gelées ou coups de chaud, coupures ou courbatures. Je n'ai pas l'habitude de travailler dehors. J'apprendrai.

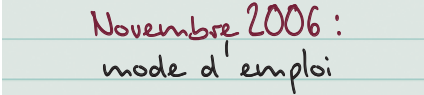


Avec la plantation de deux hectares supplémentaires, nous couvrons le coteau de vignes. Le vignoble du Moncaut existe de nouveau. Reste à le faire vivre...



Les cinq cépages plantés au printemps 2005 trouvent déjà la force de faire des raisins. Mais au détriment de leurs racines. Or il faut que l'enracinement soit fort et profond pour que la plante s'installe et soit

à même de trouver l'eau et les nutriments dont elle aura besoin au fil des années. Nous coupons donc nos premiers raisins pour ménager les pieds de vigne et pour qu'ils recentrent leur énergie sur leurs racines. Encore un an de patience avant de goûter les premières baies.

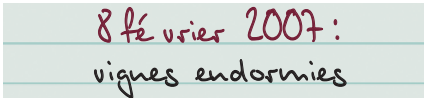


Difficile de faire du vin sans pressoir ni cuves. Je dois décortiquer le déroulé de mes futures vinifications pour être capable de choisir le matériel dont j'aurai besoin. Encore un sujet que je ne connais pas et que je vais devoir maîtriser. Je me plonge à nouveau dans les livres et retourne interroger les vignerons. Je vais arpenter les allées du salon Vinitech, remplies de matériels viticoles et œnologiques. Les femmes y sont plutôt rares... Je parle avec ces messieurs d'électrovanne, de sonde, d'échangeur thermique, ou de vis d'alimentation. Et contre toute attente, je suis assez à l'aise. Mes réflexes de journaliste scientifique refont surface et je rentre dans les détails. Les vendeurs me trouvent pointilleuse. Et encore indécise. J'accumule les brochures et... les

interrogations. Cuves ou garde-vins ? Plutôt hauts ou plutôt larges ? Anneaux de régulation externes ou internes ? Pressoir mécanique ou pneumatique ?



2007 me propulse au cœur de l'action. J'ai essayé de me préparer au mieux à cette première année de production mais il est maintenant temps de la vivre.



Journée de taille avec vue sur la chaîne des Pyrénées enneigée. Le froid est encore vif mais les rayons du soleil se font de plus en plus chauds. Les vignes endormies élancent leurs bois vers le ciel. Elles sont magnifiques. Autant de personnages au caractère propre, avec leurs atouts, leurs faiblesses, leur histoire.

Je ressens une grande sérénité, comme si les vignes me transmettaient la leur. Je ressens aussi de la fierté, debout, au milieu du vignoble qui, il y a deux ans, n'existait encore que dans mes rêves. Je me souviens de plusieurs vignerons, Michel Riousepyrou (domaine Arretxea, Irouléguy), Christophe Peyrus ou encore Jérôme Bressy (domaine Gourt de Mautens, Rasteau) qui m'emmenant au cœur de leur parcelle favorite me lançaient : « *C'est ici que je viens quand j'ai besoin de me ressourcer* ». Je comprends ce sentiment de bien-être.



Je découvre bientôt la course folle de la vigne. Une chose est sûre : elle va plus vite que moi. Je vais passer ce printemps 2007 à courir. Binage, ébourgeonnage, relevages, effeuillage... Je suis en retard et je panique. Mais je me prends au jeu. Je comprends vite qu'il me sera impossible d'être à l'heure cette première année. Trop



de choses à apprendre. Je repense à Charles Joguet (Chinon), qui, il y a quelques années, me racontait sa première année de vigneron, parfois épique, alors que nous dégustions un chinon Les Varennes du Grand Clos franc de pied 1989. « *La viticulture, c'est simple. Il suffit de ne jamais être en retard !* », me lança-t-il en guise de conclusion. Facile à dire...

11 mai 2007 :
le mildiou se moque de moi

7 h 15. Mon téléphone sonne, je ne le trouve pas. On ne m'appelle pas souvent de si bon matin. Je trouve enfin mon portable enfoui dans mon sac et décroche juste à temps. « *Bonjour, c'est un admirateur de la Nièvre !* » Je réfléchis au ralenti et ne dis mot. « *Tu en as beaucoup des admirateurs dans la Nièvre ?* », me lance Didier Dagueneau, moqueur. Pour ce grand vigneron de Pouilly et Jurançon, à 7 heures du matin, la journée a largement commencé. Il m'annonce qu'il viendra bientôt aux Jardins de Babylone, à Aubertin, ébourgeonner ses mansengs béarnais.

Il faudra donc trouver un moment pour se voir malgré son agenda chargé. Mais déjà, au téléphone, nous nous donnons quelques nouvelles. Il me parle d'herbes folles qui le contrarient dans ses parcelles de la Butte de Saint-Andelain. Je lui raconte mes malheurs : « *Le mildiou vient d'anéantir une partie de mes syrahs. J'ai voulu essayer des éliciteurs de défense naturelle (vitamines) pour pouvoir traiter les vignes à demi-dose : c'est la catastrophe !* ». « *Tu devrais essayer l'eau de Lourdes* », me lance-t-il. Quelques secondes de silence avant que nous éclatons de rire. Le sujet est pourtant des plus sérieux et des plus passionnants. Nous en débattons dans quelques jours sur la terrasse de son domaine, face aux Pyrénées.

En attendant, je compte les grappes détruites par le champignon le plus redouté des viticulteurs installés dans les régions humides. Le mot catastrophe est sans doute un peu exagéré... Mais mon recours aux éliciteurs se révèle tout de même être un échec : j'ai perdu beaucoup de syrah. Il faudra bien d'autres essais avant de maîtriser un tant soit peu la bataille contre le mildiou tout en m'orientant vers une viticulture biologique.

1^{er} septembre 2007 :
le goût de mes raisins

Il est temps pour moi de découvrir l'un des plus grands plaisirs de la vie de vigneronne : parcourir ses vignes et goûter les raisins dont on espère tant. Cela n'a l'air de rien. Pourtant, les émotions que je ressens lors de mes premières balades gustatives me submergent. Dix cépages⁽²⁾, 29 combinaisons de clones et de porte-greffes, des pentes variables, des exposi-

tions au soleil et aux vents légèrement différentes. Autant de baies différentes. Des centaines d'idées se bousculent dans ma tête. Nos choix techniques, nos essais, nos interrogations, nos réussites et nos échecs dans la vigne se retrouveront peut-être dans ces baies que je croque et que je garde en bouche pour les déguster le plus minutieusement du monde. Et la suite ? Comment

(2) Tannat, petit verdot, sauvignon gris, gros et petit mansengs complètent les cépages plantés en 2005.



AUTOMNE 2007 : UN CUVIER NEUF.
« Mes premières vinifications.
Un cap de plus à franchir dans
ma vie de jeune vigneronne. »

vont-elles évoluer ? Dans quel assemblage se plairont-elles le plus ? Quelles attentions particulières seront nécessaires pour elles ? Je vais devoir compiler le plus savamment possible mes intuitions, mes observations, mes connaissances théoriques et les conseils que je reçois. Je vais devoir décider vite, bien et souvent. C’est mon défi.

10 septembre 2007 :
soleil et averse se succèdent

Cinq cépages sur dix devront bientôt être ramassés. Je goûte sans cesse, j’analyse, je surveille les prévisions météo, je discute avec Thibaud. J’hésite, je décide, je change d’avis. Quand vais-je choisir de vendanger ? J’appelle mon frère Thomas. *« Tu hésites à vendanger ? Bienvenue au club »*, me dit-il amusé. Mais ses conseils sont des plus sérieux : *« Goûte et regoûte. Évalue précisément la présence de pourriture grise, pour ne pas craindre le botrytis de façon injustifiée. Ose attendre pour obtenir la maturité juste, quitte à perdre du raisin »*. Autant de recommandations qui m’éviteront de faire trop d’erreurs...

16 septembre 2007 :
jour des sauvignons blancs

Le premier jour de vendange à Moncaut arrive enfin. Nous sommes le 16. Un dimanche. Serai-je enfin à l’heure ? Les sauvignons blancs me semblent délicieux. 8 heures : je trépigne. La petite équipe fidèle de la pépinière viticole est au rendez-vous pour vendanger. Thibaud et moi parcourons encore une fois les rangs de sauvignon. La journée de vendange est lancée, au rythme du cliquetis des ciseaux. Je suis soudain surprise de voir à quel point je sais ce que je veux. Les raisins seront parfaitement triés, délicatement disposés dans les cagettes et transportés dans la chambre froide qui jouxte le chai, à deux kilomètres de là.

17 septembre 2007 :
émotions de citadine

Première vinification. Tout s’enchaîne. Je fais tout pour la première fois et je trouve tout difficile. Les cagettes sont lourdes, les tuyaux interminables, les raccords invisibles... Aïe ! Je ne suis pas une manuelle. Je



OCTOBRE 2007.
« Entre deux remontages,
je goûte mes merlots,
obsédée par la hantise
de trop extraire. »

l’ai toujours dit. Qui plus est : je suis une citadine ! Mais quelle importance puisque mon visage se fend d’un large sourire dès que les premiers jus coulent du pressoir, puisque j’ai le cœur qui bat la chamade alors que ma première cuve se remplit.

9 octobre 2007 :
extraction sous haute surveillance

Voilà mes raisins noirs éraflés et encuvés. Les baies macèrent. La fermentation ne va pas tarder à démarrer. Mon obsession ? Trop extraire. Démarre alors le ballet des remontages. Et je goûte, j’attends, je réfléchis, j’hésite, j’imagine, je m’inquiète, je regrette, je me rassure, je m’interroge... Quatorze jours plus tard, je décide d’écouler les merlots. Une chose est sûre, mon premier vin rouge ne sera pas trop extrait.

15 octobre 2007 :
muscles de femme

Les femmes et le vin font couler beaucoup d’encre. Nous aurions, paraît-il, une sensibilité très aiguisée... Merci. Mais j’échangerais bien un peu de cette sensibilité contre... des muscles ! Quand, seule dans mon petit chai, je dois manipuler mes tuyaux, lourds comme des ânes morts, c’est

de muscles dont j’ai besoin ! Mes jurons n’y changeront rien. Mêmes jurons quand restée seule le soir pour la dernière presse, je dois déplacer mon pressoir plein de marc avant de le vider, de le laver...

Le sens du bricolage est aussi une vertu généralement masculine qui me manque cruellement. Que l’un des chapeaux flottants de mes garde-vins se coince, que l’érafloir s’arrête mystérieusement ou encore que mon eau froide décide de ne plus circuler dans les anneaux de mes cuves et me voilà partie à la recherche de Thibaud...

2008
Premières bouteilles

2008 est l’année de ma première mise en bouteille. Des premiers bilans aussi. Année difficile mais très instructive.

Avril 2008 :
l’heure de vérité a sonné

Mon vin blanc et mon rosé sont prêts à être mis en bouteille. L’énorme camion



de l'embouteilleur est posté dans la cour. La valse des bouteilles, des bouchons, des capsules et des étiquettes est lancée. Je suis euphorique et émue. Je tiens ma première bouteille de vin dans la main. La première, j'espère, d'une longue série. Mais mes rêveries sont vite interrompues par le rythme des machines. Chacune des 3 000 bouteilles de Hèita passe entre mes mains avant d'être rangée dans son carton. Je les regarde, je les touche, je les juge. Pendant ce temps-là, mon vin rouge dort dans le chai.

3 septembre 2008 :
vivement les vendanges !

Quelle impatience ! Envie de plonger dans les remous des vendanges et des vinifications ! Envie folle de goûter les premiers jus, de plonger le bras dans les baies qui tombent de l'éraflor, de voir mes cuves se remplir après de longs mois de travail à la vigne. Appréhension aussi de mal m'organiser, de récolter trop tôt, trop tard, de manquer de cuves pour gérer la valse des cépages. Mes mains ont vite abandonné les gants que je m'étais juré de ne jamais quitter – c'est fou comme une si fine épaisseur de plastique peut vous éloigner de ce que vous touchez. Sandwiches, gâteaux et bonbons envahissent mes menus improvisés et tardifs. Ça sent les vendanges à plein nez. Quelle bonne odeur !

5 octobre 2008 :
l'école de la patience

C'est ma deuxième vinification. Dix cépages et non plus cinq comme l'an dernier. J'ai la même obsession qu'en 2007 alors que je vinifie mes premiers tannats. Ne pas trop extraire. Ce jour-là, je les trouve durs. Je les crois foutus. Michel Rioupeyrous passe à la pépinière chercher ses plants de vigne. Je le salue et lui explique le pourquoi de mon pessimisme. Il se dirige donc naturellement dans le chai pour goûter chacune de mes cinq cuves. J'écoute son avis avec attention. « Normale ». Il trouve la dureté de mes tannats plus que normale. « Laisse-leur le temps », me rassure-t-il.

Savoir attendre. Voilà ce que je dois apprendre. Attendre pour observer et tenter de comprendre. Loin de l'empressement de mon travail de journaliste... Attendre par exemple lorsque je taille de voir quels bourgeons verront le jour. Attendre lorsque j'écloffe de voir si les positions choisies étaient les meilleures pour garantir une répartition parfaite des grappes. Attendre lorsque je goûte mes raisins de voir si les averses prévues valent le coup d'être affrontées. Attendre lorsque je goûte ma cuve de syrah de voir si l'arrêt des remontages modère l'extraction

comme je le souhaite. Moi qui suis toujours si pressée de faire, de voir et de comprendre, je suis aujourd'hui obligée d'attendre. Un plaisir que je découvre et qui donne beaucoup de saveur à ma nouvelle vie de vigneronne.

10 novembre 2008 :
premières vendanges tardives

Tous mes raisins sont ramassés sauf mes petits mansengs, voués à se prélasser au soleil jusqu'aux premières neiges. Le petit manseng : cépage roi de Jurançon, à l'origine de ses vins moelleux. Nous avons planté les nôtres en 2006, nous les récoltons donc cette année pour la première fois. Des petits mansengs dont je ne sais que faire quand la pluie se met à tomber par intermittences en novembre !

Ramasser ? Attendre. J'appelle Jean-Marc Grussaute, du domaine Camin Laredya, à Jurançon, pour lui demander son avis. « Je ne sais pas quoi faire de mes petits mansengs ! », lui dis-je. « Moi non plus ! », me répond-il du tac au tac. S'en suit une discussion sans fin qui me donne confiance et me persuade d'attendre encore. Le 10 novembre, je décide finalement de ramasser mes raisins passerillés par le soleil et le vent. En goûtant les baies pour la dernière fois, je m'interroge sur le caractère du vin moelleux qui en sortira...



J'ai encore tout à apprendre mais déjà, j'observe mes vignes avec un œil plus précis et je goûte mes vins en réfléchissant aux choix faits dans la vigne comme au chai.

Février 2009 :
taille en devenir

La taille donne à réfléchir. C'est sans doute la tâche viticole la plus passionnante mais c'est aussi la plus compliquée. Cette année, les pieds ne me plaisent pas et je comprends certaines de mes erreurs. Premier point : mes cordons de Royat sont trop courts. Je les veux plus longs pour que les grappes à venir soient plus espacées. Autre constat : nous n'avons pas été assez sévères lors de l'ébourgeonnage. Je voulais cinq coursons sur chaque pied et deux bourgeons sur chaque courson. Or il y en a plus ! Autant de végétation et de grappes superflues qui peuvent être évitées si l'ébourgeonnage est plus strict. Le prochain devra être parfait. Cela me permettra de favoriser une bonne maturation et de retarder l'arrivée de la pourriture grise à l'automne.

21 mars 2009 :
saveurs solitaires

Charles Hours, de L'Uroulat, à Jurançon m'a fait l'honneur de me solliciter pour participer aux saveurs solidaires de la Saint-Vincent, la manifestation qu'il organise en faveur des infirmes d'origine cérébrale. Nous sommes plusieurs dizaines de cuisiniers et de vignerons à faire goûter nos mets et nos vins. Cinq cents personnes papillonnent d'un chef palois à un vigneron bordelais, d'un cuisinier parisien à une vigneronne bourguignonne. Je suis postée derrière mes bouteilles de vin baptisé Hèita. Hèita pour histoire, aventure en béarnais. « Hèita ? Denguin ? Racontez-moi ! » Les questions des visiteurs fusent.



CHERS AMIS ET CONSEILLERS, SOYEZ REMERCIÉS !
De gauche à droite, Jean-Bernard Larrieu (Clos Lapeyre), Jean-Marc Grussaute (domaine Camin Larredya) et Guy Pautrat (Les Jardins de Babylone).

Je parle sans discontinuer. J'ai tant de choses à raconter. Les gens sont curieux, surpris, intéressés et ravis. Je prends beaucoup de plaisir à partager mon aventure et à recevoir les émotions de chacun. Peu de métiers permettent autant de parler de son travail. Les plus bavards viendront me voir à Denguin pour poursuivre la discussion qui s'annonce sans fin.

9 avril 2009 :
Hèita blanc et filet de sandre

Ce matin, je serpente sur les hauteurs de Gan pour aller chez Pierre Eyt, un fameux cuisinier qui a eu la gentillesse de mettre mes vins à la carte de son restaurant *Hostellerie l'Horizon*. Nous discutons debout dans la cuisine pendant qu'il désosse des canettes et qu'il distille des conseils à ses commis. Je me délecte de cette ambiance ! « *L'autre jour, j'ai mis ton Rosèita sur du homard. L'accord était très réussi*, me lance-t-il ! *Et la semaine d'avant, ton Hèita blanc sur du sandre. Parfait !* » Rien de plus réjouissant pour moi que de

savoir que mes vins ont trouvé leur place dans le menu d'un chef. Cette idée me donne une énergie folle !

16 mai 2009 :
méli-mélo d'avis

Hèita blanc 2008 est plus complexe et plus ample que 2007. C'est un fait. Pour autant, j'aime la tension et la minéralité du 2007. Mes deux premiers vins blancs ne se ressemblent pas. Et c'est tant mieux. Quoi de plus agréable qu'un vin qui change de visage selon les atouts et les faiblesses du millésime, selon l'expérience et l'humeur du vigneron ? Voyons ce qu'en pensent les autres. Aujourd'hui, le caviste Patrick Laillet m'a conviée dans sa boutique paloise, Le Chai, pour faire goûter Hèita aux visiteurs, parmi 40 autres vignerons venus des quatre coins de la France.

Installée entre Frédéric Pourtalier du domaine de Montcalmès, en Coteaux du Languedoc, et François Chidaine de Montlouis-sur-Loire, je rafraîchis mes vins blancs et carafe mon vin rouge. Je propose pour la première fois de goûter les deux millésimes de Hèita blanc. Je m'attends à ce que le gras et les arômes du 2008 séduisent davantage. Mais je m'aperçois que les choses ne sont pas si simples. Je m'en réjouis. Les visiteurs préfèrent soit la sobriété du 2007, soit la palette aromatique du 2008. Chacun d'eux a son avis, toujours très personnel, enrichissant.



MES QUATRE CUVÉES.
« Mes vins sont baptisés Hèita, aventure en béarnais. Pour le rosé, j'ai choisi Rosèita. »



SEPTEMBRE 2009.
« Ultimes instructions avant d'attaquer les vendanges du cabernet-sauvignon. »

Méli-mélo d'avis. Je pense en souriant à Woody Allen qui lors d'une avant-première de son film *Whatever Works*, à laquelle j'avais la chance d'assister, avait dit au public juste avant la projection : « *S'il ne vous plaît pas, ce n'est pas grave, je suis en train d'en faire un autre...* »

19 septembre 2009 :
apparences trompeuses

Été superbe, températures et pluviométries idéales. Tout le monde parle du grand millésime qui s'annonce. Après 2007 et 2008, deux années ardues pour la néo-vigneronne que je suis, il est vrai que 2009 semble nettement plus facile ! Les raisins mûrissent tranquillement. Pas de traces de pourriture grise sur aucun des dix cépages du vignoble. Tout va bien. Mais en viticulture, rien n'est jamais gagné. Le 19 septembre, cinquante millimètres d'eau s'abattent sur la vigne alors que les raisins n'avaient pas bu depuis des semaines.

La situation devient très vite compliquée. Certains grains gonflent et se fendent, le botrytis menace. Pourtant, la maturité que je recherche n'est pas encore là. Cette année encore, je vais décider de perdre du raisin en échange de quelques jours de maturation supplémentaire qui me permettront d'obtenir la qualité de raisin que j'attends. Nous étions pourtant à deux doigts d'une année facile...

23 septembre 2009 :
syrah béarnaise

Ma syrah 2009 sera gourmande. Voilà à quoi je pense alors que, perchée en haut de ma cuve, je me prépare à faire mon premier remontage. Un remontage par gravité, très artisanal, opéré à l'aide d'un entonnoir géant fait maison que Thibaud a imaginé dès 2007 pour encuver nos raisins rouges, mais que j'ai décidé de mettre à profit cette année pour faire mes remontages sans utiliser de pompe. Autant de manipulations brutales évitées.

Ma syrah donc. Cette année, je veux prévenir toute réduction, ce phénomène qui donne au vin, si on ne l'aère pas, une odeur désagréable masquant le fruit. Je compte donc aérer à outrance ma syrah pendant la fermentation. Encore un bricolage maison qui me permettra d'éclater le vin dans un bac avant de le verser sur le chapeau de marc : je l'aère au maximum. Mission accomplie. La syrah reste sur le fruit et n'est pas masquée par la réduction.

2 octobre 2009 :
2008 en bouteille

Mes derniers 2008 sont désormais en bouteille. 7 000 bouteilles en tout pour quatre couleurs (rouge, rosé, blanc sec et moelleux). Un millésime cruel. Le froid, le

mildiou et ma volonté d'attendre la maturité juste ont eu raison d'une bonne partie de mon raisin. Pour autant, je me réjouis d'avoir tenu tête jusqu'au bout pour arriver à mes fins : récolter des raisins mûrs et sains !



Cette année, 18 000 bouteilles de **Hèita 2009** passeront entre les griffes de l'étiqueteuse. Beaucoup d'avancées mais aussi des projets à venir.

Janvier 2010 :
progresser toute une vie

Mes progrès de vigneronne devraient se faire sentir dans la bouteille. Mais pas seulement. Je souhaite bien sûr que mes vins soient plus précis et plus profonds au fur et à mesure que mes vignes et moi-même vieilliront. Mais je cherche aussi avec Thibaud à progresser dans les vignes pour pratiquer une agriculture toujours plus respectueuse de l'environnement.

Ma sensibilité sur ce point est établie depuis longtemps. Une citadine journaliste scientifique est forcément "écologique". Pour autant, en 2005, alors que l'aventure de Moncaut démarrait, je n'ai pas voulu partir tête baissée vers l'agriculture biologique alors que j'avais encore tout à apprendre du métier de vigneronne. J'ai choisi un rythme plus lent et sans doute plus sûr, dans une région où la pluviométrie est la plus importante de France, avec une menace parasitaire très forte.

Or, c'est bien le sujet des traitements phytosanitaires qui nous préoccupe car pour le reste, nous travaillons déjà comme si nous étions certifiés "bio". Il faut nous lancer et ne plus utiliser que des produits naturels. Il est temps de nous faire notre propre expérience sur la question. D'autant plus que nos vignes une fois "bio" permettraient à Thibaud de produire des plants de vigne bio⁽³⁾. Une grande satisfaction... C'est décidé, 2010 sera "bio" à Moncaut.



Juillet 2010 :
le mildiou aime
les Pyrénées-Atlantiques

Une chose est sûre : le mildiou aime les vignes des Pyrénées-Atlantiques. Je suis donc assez soulagée quand la pression parasitaire se calme en juillet, après trois mois de traitements "bio" et un résultat satisfaisant.

3 octobre 2010 :
sueurs froides

La semaine qui s'achève a été plus que mouvementée. Il vaut mieux que je m'y habitue... Le fait d'attendre mes raisins toujours plus, de les « pousser » comme dit Thomas, mon frère, me donne des sueurs froides quand la météo annonce de grosses pluies. Ce 3 octobre, alors que l'on annonce quarante millimètres d'eau pour lundi, je parcours mes cabernet-sauvignon. Je les observe, je les goûte, je m'interroge. Seuls quelques raisins sont touchés par le botrytis. Je fais le pari qu'il ne galopera pas après la grosse pluie annoncée. J'attends.

8 octobre 2010 :
premiers arômes du cabernet

C'est le jour que j'ai choisi pour ramasser les cabernet-sauvignon. Le botrytis s'est un peu étendu et il faudra trier grain par grain, comme on le fait d'habitude. Mais les trois jours de grand

soleil qui ont suivi la pluie du 4 octobre ont fait beaucoup de bien. Ils ont encore assoupli les peaux des baies et grillé les pépins. Dans quelques jours et quelques remontages, je pourrai sentir les premiers arômes du cabernet. Patience.

10 octobre 2010 :
un spécialiste à la rescousse

Depuis juillet, le feuillage semble s'affaiblir. Sécheresse ? Carences ? Quelque chose nous échappe. Pas question de laisser nos interrogations sans réponse. Nous décidons de faire appel à un spécialiste pour aller plus loin dans la compréhension du comportement de nos vignes. L'agronome David Pernet vient ausculter notre vignoble entre une visite à Bordeaux et une autre dans la Rioja. Un après-midi d'observations, de réflexions et d'échanges qui nous font progresser et maîtriser plus finement nos choix viticoles. Je pense déjà à 2011, ce sera une année de précision.

Les années à venir verront sans aucun doute se dessiner d'autres exigences et d'autres défis. Apprendre et progresser est le programme d'une vie. Je repense à la curiosité perpétuelle et à la sincère modestie de grands vignerons qui comptent des décennies d'expérience et qui, croyais-je alors, n'avaient plus rien à prouver. ■

(3) Les sarments de nos vignes, une fois taillés, constituent les bois qui seront greffés pour former les nouveaux plants de vigne de la pépinière viticole.