

Madiran, un ours qui est de

Ce vignoble fête ses 70 ans d'appellation contrôlée et la fin des gros vins « cassoulet », au bénéfice de la finesse et de la fraîcheur.

PAR OLIVIER BOMPAS

En 1948, Gino Bartali gagne le Tour de France, Marcel Cerdan est champion du monde de boxe et Madiran entre dans l'histoire des appellations contrôlées.



LOUISE OLIGNY POUR « LE POINT »

venu gazelle

A dire vrai, l'AOC madiran de l'époque, un peu comme le vélo de Bartali à côté de celui de Froome, n'a pas grand-chose à voir avec celui d'aujourd'hui. Corinne Dousseau, du Domaine Sergent, résume très bien l'affaire quand elle ■■■



Claire et Marion Bortolussi

Château de Viella

« Il faut la barrique pour porter la structure »

« Nous sommes deux sœurs, moi, Claire, l'aînée, et Marion. On est les dernières installées dans l'appellation. Je suis diplômée en relations internationales. Ma sœur a une licence en biologie et se forme sur la viticulture. Je m'occupe de l'administratif et du commercial, ma sœur de la production et de la vinification. On a grandi ici, on avait la préoccupation de savoir ce qu'allait devenir le domaine, l'attelage fonctionne bien, on s'entend bien. A la surprise de nos parents, on reprend toutes les deux. On va vers l'élégance – ici, le risque, c'est d'aller très vite vers des vins démonstratifs. Pour les rouges, il faut la barrique pour porter la structure. On organise quatre soirées dans l'été avec un repas vins et spectacles, et un repas gastronomique les dimanches midi. On va étoffer cela. Ça donne du sens à nos vins. On a restauré le château au début des années 2000. On a fait le chai de vinification et la salle de réception au 1^{er} étage. C'est un bel outil de travail. On va faire aussi un conservatoire des cépages et, du fait de nos racines, on va mettre des cépages italiens. »

Madiran Vin rouge

Surface
1 300 hectares.

Situation
Au nord-est de Pau, dans une anse de l'Adour, à cheval sur les départements des Hautes-Pyrénées, du Gers et des Pyrénées-Atlantiques.

Sols
Des coteaux parallèles, orientés sud-est, nord-ouest. Et des sols argilo-calcaires ou argilo-graveleux.

Cépages
Principalement tannat, cabernet franc, cabernet-sauvignon et fer servadou.

Millésimes
2016: des vins fins, harmonieux, beaucoup de bonnes cuvées sur le fruit et la fraîcheur.

2015: année très chaude, précoce, bonnes maturités, des vins riches et généreux.

2014: des vins puissants, structurés, mais avec de la fraîcheur, à carafier pour en révéler le potentiel.

Carte du vignoble page 232

À partir du 4 septembre 2018

LA FOIRE AUX VINS LA PLUS ATTENDUE COMMENCE

sur www.macave.leclerc*



ANTHILLIS - R.C.S. Paris B 578 899 363.

5,95

AOC* MADIRAN
RINO 2016

LA BOUTEILLE DE 75 CL

Et à partir du 2 octobre, découvrez toute la sélection de la Foire aux Vins E.Leclerc en magasin.

E.Leclerc

*Offre Foire aux vins Ma cave disponible uniquement en ligne.

**Appellation d'Origine Contrôlée.

Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

Livraison à domicile ou gratuitement en magasin.

Voir conditions sur www.macave.leclerc

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

■■■ évoque le temps du grand-père: «*C'était de la polyculture, 2 ou 3 hectares de vignes... Notre père a arrêté les vaches en 1962. Il a développé les vignes, au début, du vrac, et produit sa première bouteille avec le millésime 1975.*»

Puis ce fut le grand virage des années 1980 et 1990. Avec une nouvelle génération incarnée par une bande de copains comme Alain Brumont et son Montus, ou Patrick Ducournau, inventeur du fameux « microbullage » censé adoucir les tanins. A l'inverse des générations précédentes, eux voulaient faire du vin et du vin moderne, dans l'air du temps. Et l'air du temps, dans les années 1990, ressemblait à ce qu'on commençait de faire à Bordeaux, la course à l'extraction, au boisé, aux vins « énormes », en réaction à ce qui se faisait avant, quand le vignoble – même celui des grands crus bordelais – n'avait pas d'argent, peu de bons millésimes, des rouges maigrichons, secs, acides.

Image. On l'oublie aujourd'hui avec le réchauffement climatique, mais, entre 1960 et 1980, les bonnes années se comptent sur les doigts d'une main amputée. Et cette image de vin puissant mais rustaud, renforcée par le nom de son cépage, le tannat, et ses caractéristiques, fort en tanins et en acidité, le madiran d'aujourd'hui a bien du mal à s'en débarrasser. Même si la façon de travailler a beaucoup évolué. « *On souffre encore de l'image "gros vin" des années 1990 avec la surextraction, le microbullage, les vins épais avec des tanins collants. C'étaient les années du renouveau du vignoble. Mais, aujourd'hui, on aimerait bien passer à la suite* », confirme Paul Dabadie, président de la Maison des vins de Madiran. D'autant que, si on oublie la réputation, ce qu'on trouve dans les verres n'a plus rien à voir avec ce que l'appellation proposait il y a encore quelque temps. C'est même une des meilleures dégustations qu'on ait faite cette année pour le Spécial vins. « *On travaille beaucoup plus en amont sur la structure des vins. On prône l'autorégulation de la vigne, on joue sur les densités, ça réduit* ■■■



Simon Capmartin

Domaine Capmartin

« Les tanins, nous, on les a »

« C'est un domaine familial, tout le monde fait tout, ici. On a 20 hectares de vignes et 40 hectares de céréales, et tout est en bio. On fait de vieilles variétés de blé en circuit court destinées au pain et aux pâtes. C'est une démarche globale, une dizaine d'années qu'on travaille comme ça. Depuis deux ans, on s'intéresse à la biodynamie. On développe les haies, on plante des fruitiers, des nichoirs à oiseaux. On a du tannat, du cabernet-sauvignon et un peu de cabernet franc. On a restructuré la quasi-totalité du vignoble, sauf les vieilles vignes. Chaque cuvée correspond à une parcelle. On a des pieds de tannat qui datent du XIX^e siècle, d'avant le phylloxéra. Ici, on est sur la partie argilo-calcaire qui donne des vins concentrés avec de la fraîcheur, la trame des grands vins, la profondeur. Sur les argilo-graveleux, les vins sont plus gourmands, souples, abordables. On cherche les tanins ronds, soyeux, et un fruité intense, on travaille avec de petits contenants, une cuve égale une parcelle, on élève en fûts de 500 litres. On ne pratique pas l'extraction pour l'extraction, car les tanins, nous, on les a. Sur une échelle de 1 à 10, le pinot noir serait à 1 et le tannat à 10, il faut faire avec. L'essentiel, c'est qu'ils soient mûrs. »

■■■ naturellement les rendements. On a désormais un fruité exceptionnel», explique Guy Capmartin. Il a lancé son domaine en 1987 et a bien connu l'ancienne époque rustaude. Aujourd'hui, c'est son fils, Simon, qui est aux commandes.

Les pratiques dans les vignes ont changé. Les Capmartin sont certifiés bio, comme Chantal et Philippe Mur au Clos Basté : « On surveille le végétal, la plante elle-même, le couvert végétal aussi, les légumineuses qui fixent l'azote, les céréales qui créent un gros tissu racinaire et aèrent le sol. Il est vrai que le tannat est vigoureux, il peut donner beaucoup de rendement si on le laisse faire. Et dans ce cas, alors que dans la même situation d'autres

cépages donnent des vins dilués, lui augmente ses défauts. » Maîtriser la générosité du tannat, corriger ses défauts en vendangeant à pleine maturité et, dans les chais, pratiquer des extractions douces et des élevages soignés, tels sont les secrets de ce changement radical vers des vins élégants. « Avoir une gamme, c'est montrer qu'avec le tannat on peut élaborer des vins de différents profils, et pas seulement des vins riches et tanniques. Le premier profil, c'est un bon vin fruité et souple, analyse Corinne Dousseau. Avec l'influence océanique, les nuits froides, on a des vins droits, racés, mais avec de la finesse et de la fraîcheur. »

Au Clos Basté, Chantal et Philippe Mur élèvent leur pur tannat dans des fûts de 400 litres pendant

un an : « Le bois apporte de la sucrosité et patine les tanins des raisins. Le tannat est naturellement acide, des acidités totales toujours très hautes. Quand le cabernet-sauvignon affiche 4 grammes, le tannat est à 6. C'est la carte d'identité de madiran : acidité et tanins ! » C'est idéal pour l'associer avec des mets, le madiran n'est pas une boisson, un vin « épaulé/jeté », mais un acteur de la gastronomie : « On souffre dans les Salons parce que les vins sont dégustés en dehors des repas. Ça ne convient pas aux nôtres, surtout pour des palais pas trop avertis. Il faut expliquer que le vin doit être bu à table. Même notre cuvée classique avec des poissons, ça marche ! Mais, quand on dit ça, on fait peur aux clients ! On peut sortir du cassoulet, du confit, mais les préjugés ont la vie dure. » ■

Sélection sur 67 vins goûtés à l'aveugle (* jusqu'à 10 €)

Madiran cœur de gamme

2016

*15 - Château d'Aydie

Aydie (64)
05.59.04.08.00.

L'Origine. Végétal frais, milieu de bouche serré, vif, encre, juteux, légère amertume, tanins sérieux, bien enrobés, 7,50 €.

*15,5 - Domaine Damiens

Aydie (64)
05.59.04.03.13.

Tradition. Fruits noirs, sureau, mûre, bien vif, tanins fermes, bien bâti, équilibré, finale fraîche, sapide. 7 €.

*14,5 - Plaimont Producteurs

Saint-Mont (32)
05.62.69.62.87.

Maestria. Fruits rouges, fruité frais, délicat, note mentholée, de la finesse, souple, gourmand, finale un peu épicée. 7,20 €.

*15 - Château de Viella

Viella (32)
05.62.69.75.81.

Voir portrait de Claire et Marion Bortolussi.

Tradition l'Original. Fruité frais, notes d'épices, bois de réglisse, tanins serrés, bien juteux, légère amertume, fringant. 7 €.

2015

14,5/15 - Château d'Aydie

Aydie (64)
05.59.04.08.00.

Odé d'Aydie. Fruits rouges, mûre, note d'épices, souple, rond, charnu, réglisse,

petits tanins fondus, finale relevée. 11 €.

*15/15,5 - Domaine Capmartin

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.87.88.

Voir portrait de Simon Capmartin.

Vieilles Vignes. Fruits rouges, fraise, tanins serrés, dense, violette, note florale, doit se fondre. 9 €.

*15,5/16 - Cave de Crouseilles

Crouseilles (64)
05.62.69.62.87.

Seigneurie de Crouseilles. Complexe, fruité net, frais, épices, charnu, juteux, petits tanins fermes, légère amertume, bon équilibre, long, sapide. 9 €.

*14,5 - Les Ombrages.

Fruits rouges, épices, cannelle, tanins fins, souples, fondus,

tout en longueur, finale fraîche, tonique. 7,60 €.

*14,5 - Domaine du Moulié

Cannet (32)
05.62.69.77.73.

Fruits rouges, note florale, violette, souple, beaucoup de chair, tanins fins, enrobés, finale fraîche. 8 €.

*15/15,5 - Domaine Sergent

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.94.

Tradition. Fruits rouges, cassis, cerise, juteux, tanins fins, vifs, veloutés, végétal frais, sapide, long, croquant au fruit, harmonieux, finale épicée. 8 €.

2014

*15,5/16 - Domaine Capmartin

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.87.88.

Cuvée du couvent. Fruits rouges, cassis, beaucoup de fruit, gras, juteux, floral, bien vif, tanins fermes, juteux, équilibré, élevage sérieux, bon potentiel. 8,50 €.

16,5/17 - Clos Basté

Moncaup (64)
05.59.68.27.37.

14/14,5 - Château de Perron
Madiran (65)
07.69.07.09.62.

Expressif, pot-pourri, épices, juteux, tanins fermes, de la fraîcheur, finale un peu astringente, bonne matière. 10,10 €.

*16 - Plaimont Producteurs

Saint-Mont (32)
05.62.69.62.87.

Château de la Motte. Fruits noirs, sureau, suie, savoureux, fruité frais en bouche, réglisse, tanins serrés, enrobés, bonne matière, harmonieux. 8,20 €.

*15 - Géoglyphes.

Fruits rouges, ronce, délicat, floral, tanins fins, serrés, bien frais, long, poivré, savoureux. 10 €.

Madiran haut de gamme

2016

15,5/16 - Cave de Crouseilles

Crouseilles (64)
05.62.69.62.87.

Fruits noirs, mûre, sureau, beaucoup de chair, réglisse, poivre noir, tanins gras, bien enrobés, persistant. 23,50 €.

16,5 - Vignobles Marie Maria

Crouseilles (64)
05.62.69.67.48.

Mont-Durou. Fruits noirs, cassis, mûre, beaucoup de chair, droit, tanins fermes, fondus, finale en longueur, sapide, poivrée. 20 €.

2015

*16 - Domaine Capmartin

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.87.88.

Cuvée du couvent. Fruits rouges, cassis, beaucoup de fruit, gras, juteux, floral, bien vif, tanins fermes, juteux, équilibré, élevage sérieux, bon potentiel. 8,50 €.

16,5/17 - Clos Basté

Moncaup (64)
05.59.68.27.37.

Fruits noirs, sureau, mûre, tabac, beaucoup de chair,

tanins denses, enrobés, très savoureux, note mentholée, long, poivré. 15,50 €.

16 - Château Laffitte-Teston

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.58.

Vieilles Vignes. Boisé frais, beaucoup d'épices, cerise, riche, dense, légère amertume, finale carrée, bonne matière, doit se fondre. 13,10 €.

17 - Domaine du Moulié

Cannet (32)
05.62.69.77.73.

Chiffre. Fruité frais, mûre, burlat, charmeur, élégant, tanins denses, raffinés, charnu, bien équilibré, persistance sur les épices. 12 €.

16 - Château de Viella

Aydie (64)
05.59.04.03.13.

Prestige. Fruits rouges, épices, tanins fins, denses, poudrés, tout en finesse, noyau, fraîcheur en finale, très sapide. 12 €.

2014

16,5 - Château d'Aydie

Aydie (64)
05.59.04.08.00.

Fruits noirs, burlat, sureau, baies sauvages, bon volume, tanins denses, gras, bien enrobés, de la fraîcheur, en longueur, finale épicée. 18 €.

15,5 - Château Bouscassé

Propriété des vignobles Brumont
Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.67.

Fruits rouges, floral, végétal frais, tanins fins, bouche élégante, texture veloutée, bien en place, long, savoureux. 15 €.

16,5/17 - Clos Basté

Moncaup (64)
05.62.69.87.88.

Cuvée du couvent. 100 % tannat, fruits rouges, épices, beaucoup de fraîcheur, très salivant, concentré, amer

fin, carré, riche mais pas astringent. 15 €.

17 - L'Esprit du couvent.

Fruité frais, boisé un peu marqué, bonne trame de fraîcheur, tanins fins, racés, veloutés, plein d'épices, long, poivré, très bon potentiel. 23 €.

*15,5/16 - Domaine Dou-Bernès

Aydie (64)
05.59.04.06.78.

Fruits noirs, épices, cannelle, bien juteux, charnu, note mentholée, tanins denses, enrobés, poudrés, finale fraîche, sapide. 8 €.

16 - Domaine Labranche-Laffont

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.90.

Vieilles Vignes. Fruits rouges, épices, cannelle, riche, complexe, juteux, tanins fermes, bonne matière, finale fringante. 14,50 €.

17 - Château Montus

Propriété des vignobles Brumont
Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.67.

Poivre, burlat, baies sauvages, pot-pourri, bon volume, de la chair, tanins fins, denses, élégant, persistant, harmonieux. 24 €.

16,5/17 - Domaine Sergent

Maumusson-Laguian (32)
05.62.69.74.93.

Eucalyptus. Fruits noirs, épices, poivre, mûre, riche en bouche, tanins fins, serrés, note mentholée, très charnu, velouté, équilibré, bon potentiel. 28 €.

14,5/15 - Vignobles Marie Maria

Crouseilles (64)
05.62.69.67.48.

Fruits noirs, charnu, réglisse, un peu de suie, bonne matière, amer fin, tanins serrés, fondus, bien épicé, long. 18 €.

14,5/15 - Argilio.

Fruits rouges, floral, de la fraîcheur, rond,

matière veloutée, tanins fins, fondus, bon équilibre, finale un peu épicée. 13,50 €.



Madiran, les accords

Le madiran est associé par tradition au cassoulet, au confit de canard servi avec des pommes sautées en persillade ou au foie gras poêlé. Il peut aussi accompagner une pièce de bœuf grillée, un magret à la façon du chef André Daguin, avec une sauce au poivre vert, ou des aiguillettes de canard à la braise servies avec une compotée de chou rouge. Pour terminer, une tomme de vache ou un ossau-iraty, fromage à pâte dure des Pyrénées à base de lait de brebis, traditionnellement dégusté avec de la confiture de cerise noire.