

La Colombette

petits degrés et gros succès

■ *"Ce matin, on a même reçu une première commande d'Australie".* En ce mois de janvier, aux portes de Béziers, même si la commande en question ne porte pas sur des milliers de bouteilles, Vincent Pugibet, 30 ans, la prend comme un nouveau signe de la pertinence de sa stratégie. C'est que cette commande vient d'un pays dont les compagnies raillent des croupières aux exportateurs français sur les marchés les plus concurrentiels. Et donc que, là-bas, aux antipodes, on s'intéresse ainsi aux vins de pays d'une propriété familiale, voilà une nouvelle qui apporte une certaine satisfaction.

Sous la houlette de François Pugibet, le père, 60 ans, alias *"le diable du chardonnay"*, le domaine de la Colombette s'est bâti depuis vingt ans une enviable réputation avec de savoureux vins de cépage. Des rouges, dont un rare lladoner pelut (cépage espagnol proche parent du grenache), et des blancs, sauvignon et chardonnay, élaborés avec un soin artisanal. En sept ans, depuis l'implication du fiston, la modeste cave, où trône toujours le drapeau rouge frappé de la croix occitane, a repoussé ses murs pour accueillir la vendange d'un vignoble passé de vingt hectares à près de cinquante : une batterie de cuves inox, un hangar climatisé en guise de chai d'élevage où s'alignent les demi-muids. Les signes d'un succès que les Pugibet père et fils attribuent au changement de style de leurs vins. *"On déjeune tous les jours ensemble et on s'est rendu compte qu'on n'ouvrait jamais un lladoner pelut ou un chardonnay passés en demi-muids, explique Vincent. C'était trop ! On s'est posé des questions"*. Celle, en particulier, de savoir comment augmenter l'acidité et donc le caractère friand des vins.

"Toutes les boissons qui excitent la soif, qui font saliver, ont un pH bas et j'ai longtemps buté sur le problème du pH, confie François. Le déclin est venu des vinifications en demi-muids qui nous ont permis de mieux comprendre le fonctionnement de chaque parcelle. On a bien vu que les densités de plantation ont un lien direct avec le pH. En passant de 4000 à 6000 pieds par hectare, on abaisse le pH de 3,80 à 3,40."

Autre enseignement, celui tiré de deux millésimes très contrastés. *"En 1998, année très sèche, on a perdu un tiers de la récolte et fait des vins de 13 à 14° alors qu'en 1996, année*

très pluvieuse, on avait eu des acidités fabuleuses. C'est ce qui nous a décidés à irriguer à partir de 1999". Très prudemment, d'abord, *"par peur de diluer"*. De savantes mesures de pression de sève, permettant de jauger le stress hydrique de la plante au moment de la récolte les ont incités à aller plus loin. *"Maintenant, on arrête d'arroser entre la floraison et la véraison, afin que la plante travaille davantage sur les raisins que sur les feuilles, puis on remet de l'eau tous les quinze jours. On n'invente rien, on retombe sur des principes anciens, l'histoire des fameux orages du 15 juillet et du 15 août"*.

Pas très réglementaire ? *"On ne dépasse pas les 80 hl/ha prescrits, mais on n'a plus à l'arrivée ces vins confiturés. La plante travaille plus régulièrement, les maturités se font plus lentement, les équilibres sont plus frais, les vins plus aromatiques et moins alcoolisés, argumente François. Si l'on regarde bien, en Bourgogne, les grands crus sont tous situés en bas de pente"*. Les vins de la Colombette ont vu leur degré passer en moyenne de 13 à 11,5°, à contre-courant de la tendance méridionale de ces dernières années. Et les ventes ont décollé.

Vont-elles connaître un nouveau coup d'accélérateur avec la dernière innovation en date du domaine, les bouteilles bouchées avec des capsules à vis, présentées en février au salon Vinisud à Montpellier ? Une initiative encouragée paraît-il par les acheteurs, pas seulement étrangers, mais ce n'est pas tout. *"Moins alcoolisés, les vins doivent être mieux protégés de l'oxydation, précise Vincent. Comme on recherche des arômes fruités et floraux, relativement fragiles, on veut les conserver au mieux. Les capsules à vis, avec des joints étanches et neutres au niveau aromatique, nous semblent être la meilleure solution"*. On pourra juger sur pièce dès ce printemps avec notamment les cuvées 2003 de sauvignon et de chardonnay, best-sellers du domaine avec cinquante mille bouteilles chacune (à respectivement 5,50 et 6,50 €). Pour l'heure en effet, les cuvées haut de gamme (chardonnay en demi-muids et lladoner pelut) échappent à cet élan de modernité. Pour longtemps ? ■

M.M.

Photo Emmanuel Perrin

DOMAINE DE LA COLOMBETTE, 34500 BÉZIERES. 04 67 31 05 53.



CE PRINTEMPS, FRANÇOIS ET VINCENT PUGIBET LANCENT LA COMMERCIALISATION DE LEURS PREMIÈRES CUVÉES DOTÉES DE CAPSULES À VIS.