

Le «diabole» du chardonnay

En Bourgogne, le mois dernier, François Pugibet a décroché l'une des sept médailles d'or attribuées à des chardonnay du monde entier

■ François Pugibet désigne ses demi-muids qui trônent entre les cuves. « Quand j'ai demandé à la tonnelierie Radoux s'ils pouvaient m'en fournir, ils ont ouvert des yeux ronds. Ils en vendent autant que des cerueils à deux places. Mais chez eux, j'ai eu la chance de tomber sur un compagnon qui avait gardé toutes les cotes. Quand il a eu fini et que j'ai pu enfin mettre le nez dedans, c'était un enchantement ! »

Le « diable », ainsi que le surnommement ses amis, joue-rail-il les faux modestes ? Pour un peu, il attribuerait tout le mérite de son succès, le 11 mars dernier lors de la seconde confrontation des meilleurs chardonnay du monde en Bourgogne, à ces beaux tonneaux ventrus. Le chardonnay 93 du domaine de la Colombette à Béziers (1), a récolté en effet l'une des sept médailles d'or parcmionieuses-ment accordées ce jour-là parmi 348 échantillons de vingt-et-un pays. L'une des trois françaises, avec le pouilly-fuissé du domaine Val-let et le chablis grand cru Les Vaudésirs du remarquable domaine Long-Depaquit. Excusez du peu.

Premier de cordée
« Avec ces demi-muids on apporte moins de bois, explique François Pugibet. L'évolution du produit se fait plus lentement, on conserve des arômes floraux. Le battage sur lies apporte de l'ampleur et de la finesse. »

A l'évidence, le vigneron a misé juste. A 52 ans, épaulé par son fils Lionel et son oncle par son fils Lionel et son oncle Benoît Dufort, il reste néanmoins convaincu de pouvoir aller plus loin. « En 1979 quand j'ai planté du chardonnay pour la première fois, les pépiniéristes m'avaient fourni des clones productifs. Cette année, je vais vérifier les premiers raisins des clones aromatiques bourgou-

gnons. » Autant dire que la belle aventure se poursuit.

Une aventure commencée en 1966 sur le domaine paternel. « Il y avait encore le cheval et la charrète et 80 % d'aramon sur les 13 hectares, on vendait tout au négoc. » S'il a les pieds sur terre, le « diable » sait prendre de l'altitude. Alpiniste, il rencontre des grimpeurs d'un peu partout. « Ça m'a permis de goûter des vins d'ailleurs. » Cela lui a aussi

donné l'envie de relever le défi. Comme il a ouvert des voies inédites dans le massif du Caroux, il joue les premiers de cordée dans la plaine en arrachant l'aramon pour planter du grenache, puis de la syrah dès 1972, et du chardonnay.

Le succès a suivi. Raillé au départ, le « diable » est aujourd'hui prophète en son pays : les deux-tiers des vins de la Colombette sont vendus au caveau, aux portes de Béziers.

Le plaisir de la fête

François Pugibet aimerait aller plus loin. « L'un des drames de cette région, c'est de ne

pas prendre de risques, bougonne-t-il. Les pépiniéristes français vendent des plants de riesling et de gewürztraminer en Catalogne. Pourquoi ne pouvons-nous pas essayer ? »

Pour l'heure, il est aux petits soins pour ses vignes. Avec une attention particulière portée aux densités de plantation. « Pour moi, c'est primordial. La cuvée primée en Bourgogne est issue de vignes plantées à 6.000 pieds/hectare. J'aurais voulu aller jusqu'à 7.000.

8.000 mais il faudrait changer tout le matériel de culture. »

Fortes densités de plantation donc, et pas de désherbage. « Ca oblige les racines à plonger en profondeur. Elles sont moins sujettes à la sécheresse. Et puis la surface travaillée, labourée, fait éponge et évite les chutes d'acidité en cas d'orage. »

Le « diable » peste contre le manque de références dans le Midi. Tout un travail d'expérimentation reste à faire selon lui sur la multitude de clones, de porte-greffes commercialisés, sur les méthodes culturelles, les palissades. « Cela dépasse largement la qualité du sol, dit-il. Je vais planter du sauvignon et de la syrah. Dans les deux cas, quatre clones différents et sur quatre porte-greffes différents. Il faut conserver l'hétérogénéité des clones. »

En consacrant le chardonnay au domaine de la Colombette, les jurés bourguignons ont récompensé un cultivateur curieux et passionné attentif qu'un vificateur attentif. « Dans les grands domaines, il y a toujours des monuments, comme chefs de culture », assure-t-il.

Un ange passe. Et le « diable » sourit. « Ce que j'aime dans le vin, c'est de recommencer tous les ans. J'aime sentir la succession des saisons, le premier feu de bois en automne, le premier amandier en fleurs... Et le plaisir de la fête. Le grand moment, c'est quand on se retrouve sous les arbres, devant la cave, pendant la fêta de Béziers, avec Jeanette, nos deux fils et une quarantaine de leurs copains. Voir ces jeunes qui apprennent à revivre ensemble. Autour du vin. »

M.M.

(1) François Pugibet, domaine de la Colombette à Béziers (filet 67.31.05.53). Le chardonnay haut de gamme, récompensé en Bourgogne, sera bientôt à la vente au prix de 50 F la bouteille.

