



## LES HISTORIENS VIGNERONS LAROQUE D'ANTAN

Ingénieurs agronomes à la renommée planétaire, Lydia et Claude Bourguignon, à force de préconiser l'impérieuse nécessité de respecter le patrimoine premier des vignerons, le sol, n'ont pas résisté à la tentation de passer aux travaux pratiques. Sur un terroir historique du vignoble médiéval de Cahors qui n'a connu des hommes ce dernier siècle que le cavage des truffes, ils ont apporté la preuve de leur philosophie appliquée et sont devenus vignerons. Depuis 5 ans, leur fils Emmanuel qui les a rejoints fait les vins et dessine l'avenir de Laroque d'Antan. Rencontre avec une triade d'historiens vignerons heureux.

PAR JEAN-LUC BARDE PHOTOS LEIF CARLSSON



Sur ses lignes de vie, de cœur et de tête, dans le creux de sa main, il a recueilli quelques-unes des espèces qui poussent dans leurs vignes. Il y a de la mâche et de la carotte sauvages, de la vesce, du mouron blanc, du lamier pourpre, du petit pois, du plantain, du géranium, du laiteron appelé aussi lait d'âne, du pissenlit et de la véronique de Perse avec les éclats bleus de ses minuscules pétales. La main, c'est celle d'Emmanuel Bourguignon, le fils de Lydia et Claude, les ingénieurs agronomes à la renommée planétaire, ceux qui se sont élevés depuis quarante ans contre les préconisations des politiques agricoles mondiales, celles qui ont détruit la plupart de nos sols. Établis en Bourgogne, avec leur Lams (Laboratoire d'analyses microbiologiques des sols), ils essaient sans relâche de faire entendre aux agriculteurs l'impérieuse nécessité de respecter leur patrimoine, le sol. Ces trois infatigables radiologues des terroirs du monde, à force de creuser des trous pour établir des profils de sols chez les maraîchers, les céréaliers et les vignerons, ont répondu à l'injonction de leurs clients : « *Vous en donnez des conseils chez les autres, mais qu'est-ce que vous faites pour démontrer l'efficacité de vos choix, faudrait peut-être s'y coller chez vous, hein ?* » Alors, mus par l'ardent désir de Lydia, ils ont apporté la preuve par le sol de

Cahors, c'est la marque première de leur réussite, l'éloquent prolongement de leur philosophie appliquée.

Les parents, le fils sont là tous les trois heureux, les pieds plantés dans leur terre, éblouis par la beauté d'un lieu oublié dans la foulée de la crise phylloxérique. En quinze ans, ils lui ont redonné une âme agricole quand elle dormait sous les taillis de chênes, les ronciers et les truffières sauvages. Ils sont arrivés sur ces terroirs historiques, témoins du vignoble médiéval de Cahors vanté par Jules Guyot dans son *Étude des vignobles de France*.

### Mus par l'ardent désir vigneron de Lydia, ils ont apporté la preuve de leur philosophie appliquée par le sol de Cahors.

C'était en 2000-2001 : avec une patience infinie, ils ont racheté à une communauté éclatée de 17 propriétaires 27 parcelles dont les paysans pour certains avaient oublié qu'ils fussent détenteurs de ces lopins délaissés. Mis bout à bout, ça a fini par faire 22 hectares d'un seul tenant, des friches sublimes où la nature pendant cent cinquante ans a fait ce qu'elle a voulu et laissé les sols intacts de tout geste humain autre que le cavage des truffes. En partant du village de Laroque-des-Arcs au bord du Lot en amont de





Cahors, un chemin au secret de la forêt grimpe sous les futaies vers ce pays du mystère calcaire. Passé une chênaie où loge un poulailler, on arrive devant une cazelle, ces cabanes de pierre de 3 mètres sur 3 où gitaient les vigneron ; plutôt que de redescendre au village, ils y passaient la nuit au coin du feu. Au-dessus, ce sont les vignes sur des pentes à 35 %, un mur de terre d'argile et de calcaire du Kimméridgien qui monte au ciel. Les Bourguignon y ont planté 6 hectares en 2006. Avant, il a fallu défricher mais surtout ne pas défoncer, le respect de la nature des sols imposa l'arrachage délicat des arbres et des taillis sans modifier l'ordonnement des couches, un peu comme on arrache une dent. On fit un broyage délicat pour cette figure de l'idéal d'un haut lieu viticole où se tenait autrefois l'essentiel du vignoble de Cahors. On répandit du bois raméal fragmenté « *parce que le sol des lisières de forêt, c'est le plus vivant* ». Voici le credo de Lydia et Claude pour ce « lieu de goût, un "haut lieu viticole" comme on dit en Bourgogne. Historiquement, on buvait sur les coteaux, on mangeait dans la vallée. Planter de la vigne dans la vallée a fait passer le vignoble au stade industriel ! »

Emmanuel a poussé sur le riche terreau de cette pensée agricole élevée, celle d'un profond respect pour cette terre des hommes et d'avant les hommes. « *Plus on détruit les sols, plus on est*

*obligé d'intervenir. On a interrogé ces terroirs anciens, préservé leur âme, on n'a ni défoncé, ni eu recours aux pesticides, ni aux engrais, on les a nourris de litière végétale. Point.* » On fit des semis directs sans labours, de sorgho, de sarrasin, de seigle pour restaurer le sol et puis on replanta la vigne, une partie sur du 161-49, porte-greffe qui s'est avéré dégénéré, il a fallu arracher et replanter 3 hectares. Désormais, tout le vignoble est greffé sur du Rupestris du Lot, celui-là va bien. Attention, les greffes sont en fente « *à l'anglaise et double languette, on dit*

### En 15 ans, ils ont redonné à cette terre une âme quand elle dormait sous les ronciers et les truffières sauvages.

*en éclair de Jupiter* », ça tient mieux. Sur cette terre du Kimméridgien fracturé, l'avant-dernier étage du Jurassique supérieur, vers -150 millions d'années, juste avant le Portlandien qu'on appelle aujourd'hui Tithonien, sur ce terroir où galopèrent les dinosaures, les Bourguignon en ont rajouté dans la diversité : une espèce de roue de la fortune végétale du Sud-Ouest et de la Loire tourne comme un soleil, tenez-vous bien, il y a 14 cépages, 7 blancs, 7 rouges !

(Suite page 79)

Dans la salle au bout du cuvier, il y a un grand comptoir en bois polychrome, c'est l'autel d'un temple tibétain restauré par Lydia, et puis voici un calendrier balinais acheté en 1977, deux peintures coréennes et aussi un vitrail, saint Géry retenu par les Cadurciens opposés aux envoyés du pape venus le quérir, une fontaine Louis XIV en cuivre chinée dans le Lot, une porte tibétaine et un mandala, support de méditation, et puis les photos-gravures de Jean-Charles Gutner qui représentent les cépages du domaine. Un assemblage culturel témoin de l'esprit d'ouverture des Bourguignon, de leur vision cosmopolite et universelle du monde.

### LE BLANC

#### Néphèle 2015, IGP Côtes-du-Lot

Ce sont de microparticules d'un cristal jaune, la néphéline, déposées par le Lot tourbillonnant sur leur terroir qui a donné son nom à la cuvée de blanc. Celui-là ne fut jamais commercialisé, « *il ne nous semblait pas à la hauteur de nos exigences* ». Pourquoi pas, mais aujourd'hui il vient dire à ses vigneron qu'ils auraient bien fait de lui faire confiance. Son nez crayeux dit la langue de son fabuleux terroir et la bouche saline le confirme, soulignée par une légère pointe oxydative. La pureté du trait est déjà là : « *La vigne mycorhizée tout de suite entre en contact avec son calcaire de haut lieu.* »

#### Néphèle 2016, IGP Côtes-du-Lot

Introuvable pour les mêmes raisons, fort heureusement les Bourguignon l'ont gardé en cave, qui se plaindra des chanceux qui viendront leur rendre visite à Laroque-des-Arcs. Des noix très fraîches, un soupçon de *fruitcake*, le printemps des haies fleuries où chante le merle au silence des coteaux, le final de tilleul. Une longueur caressante comme les grands soirs d'été. L'âme du calcaire s'y tient.

#### Néphèle 2017, IGP Côtes-du-Lot

Pour eux c'est le premier, il fut jugé à la hauteur par l'impitoyable Lydia, « *plus de matière, plus de mâche, plus salivant, les arômes de tilleul sont là* ». Tout à coup l'union se fait dans l'harmonie de la cofermentation. L'expression d'un toucher sensible sous les doigts de Rubinstein au mouvement lent du

premier *Concerto* de Chopin. La bouche emplit de douceur vibrante, c'est le grand chant du sauvignon aux accents ligériens, l'amande fraîche et en arrière-plan les beaux amers nobles parachèvent l'ensemble.

#### Néphèle 2018, IGP Côtes-du-Lot

Le déferlement de la mer ancienne fait entendre sa lointaine rumeur saline, le tilleul et l'amande fraîche mêlent leurs baisers, le souffle d'un vent léger et pur traverse la haie de fleurs blanches, c'est la Vivonne de Proust qui l'irrigue, l'eau pure portée par la douceur a les accents de saké des origines des fraîches rizières en coteaux au fond de la baie de Tokyo.

#### Néphèle 2019, IGP Côtes-du-Lot

L'effet millésime joue la mélodie de chacun des cépages, l'un s'avance et l'autre se retire, le suivant s'avance, c'est une montée lointaine, une succession lente et belle de notes de ses fruits de douceur, la mer a habité ici, elle continue de pousser sa vague, glisse dans le palais la caresse de ses subtils effleurements.

#### Néphèle 2020, IGP Côtes-du-Lot

Difficile de résister à ce sourire, d'ailleurs pourquoi s'y essayer, ce regard pénétrant et doux invite au voyage sur les eaux calmes et salées de la lagune de Venise, au loin le Levant dessine l'or des palais, c'est un lent éveil des sens que rien ne vient troubler, la sensation de pure plénitude est accomplie.



### LE ROUGE

#### Nigrine 2014, IGP Côtes-du-Lot

Cette fois le cristal qui habite le terroir est rouge foncé, c'est lui aussi le fils du plissement hercynien venu déposer son baiser sur la terre des coteaux des grands cahors. C'est le millésime des commencements réalisé dans des conditions de vinification épiques, c'est le vin de la Préhistoire, les accents de la grotte originelle, le cri primal des Bourguignon lancés dans l'aventure, un vin de pulsion, pour l'anecdote un tiers de blanc, le reste de rouge. Les accents du terroir de belles argiles commencent à se faire déjà entendre.

#### Nigrine 2015, IGP Côtes-du-Lot

C'est la vraie signature, débarrassée de ces tâtonnements, cette fois-ci la personnalité d'un style discret et subtil se dessine, les sept acteurs pourpres (côte à pied vert, côte à pied rouge, cabernet franc, prunelard, négrette, pounjut, jurançon noir) sont seuls désormais, la vieille liqueur de cassis et la griotte tapissent le palais, les accords sombres et précis d'un violoncelle aux accents profonds vibrent sous sa voûte.

#### Nigrine 2019, IGP Côtes-du-Lot

L'haleine parfumée de l'Éthiopie et ses cafés sauvages, et puis la voix de baryton de José Van Dam soutient l'austérité ensoleillée de ce fauve épice venu au monde sur le coteau de l'histoire de Cahors. Il a le tranchant d'un cabernet franc de Loire, le tempérament chaleureux contenu, la fraîcheur d'une source claire.

#### Nigrine 2020, IGP Côtes-du-Lot

Et là quelque chose d'une pureté qui vient dire le pays du bas, la puissance de l'argile et, posés dessus, perchés au firmament vertical, la finesse et l'éclat dessinés de la voix du hautbois qui monte du Kimméridgien fissuré, mélangé au sang des veines d'argile, c'est ce chant de la terre que la vigne vient capter et traduire du passé de l'ancien du monde.

#### Nigrine 2021, IGP Côtes-du-Lot

C'est le janséniste au pari de l'avenir, il n'a pas encore fait le tour de sa chambre de tanins, attend que le temps passe, là encore les accents ligériens se profilent dans leur pureté terrienne. La preuve de la grandeur des sols auxquels les Bourguignon ont redonné leur vocation viticole. / JEAN-LUC BARDE



Le chai de 1742, une longue gabarre étroite entre le coteau et la rivière Lot, signe qu'on est bien dans un ancien centre viticole du XVIII<sup>e</sup> siècle.



Ils sont allés les chercher chez les amis au meilleur du savoir ampélographique paysan, des massales et pour chacun à peu près 200 individus différents multipliés ensuite. À Gaillac, chez les Plageoles, chantres des cépages autochtones oubliés, ils ont prélevé du verdanel, du mauzac vert, du rose et du roux. Chez Plaisance Penavayre à Fronton, ils ont choisi le bouysselet qui est le prunelard blanc. Pour le sauvignon blanc, ils ont couru chez François Cotat, Alphonse Mellot et les Vacheron à Sancerre, Anne Vatan à Chavignol et Dagueneau à Pouilly. Le sauvignon gris, c'est Elian Da Ros en Côtes-du-Marmandais qui le leur a fourni et le Château Bellevue à Saint-Georges-Saint-Émilion. Voilà pour les blancs. Pour les rouges, côté à pied vert de chez Triguedina à Cahors, de chez Canon La Gaffelière à Saint-Émilion, de chez Boidron, Saint-Émilion itou. Le côté à pied rouge, dit aussi pied de perdrix, vient de La Grange Tiphaine, des vieux de 85 ans de Montlouis-sur-Loire. Tout ça c'est la bande au malbec, cépage historique de Cahors. Leur cabernet franc, ils ne se sont pas compliqué la vie, c'est les frères Foucault du Clos Rougeard qui le leur ont donné. Le prunelard de la famille du côté vient, bien sûr, de chez Plageoles. La négrette et le poujnut, une variété de négrette plantée en 2023, dont le grain a la forme d'une olive, ces deux-là sont des immigrés de chez Plaisance Penavayre.

Enfin le jurançon noir, la dame noire exclue de l'AOC Cahors, les massales viennent des pépiniéristes Mercier et Guillaume. Tout ce petit monde multiple est planté à un peu moins de 9000 pieds à l'hectare. Exemple de diversité voulue, pensée par les Bourguignon. Claude : « Vous savez, ce sont des vigneron cadurciens qui ont planté au XIV<sup>e</sup> siècle le vignoble de Château-neuf-du-Pape sur les instances du pape Jean XXII, Jacques Duèze, né à Cahors. Le premier vignoble pontifical c'est lui, alors la pluralité des cépages, ici, on connaît ! »

### Leurs 14 cépages, ils sont allés les chercher chez les amis vignerons au meilleur du savoir ampélographique.

Une fois au sommet du coteau, c'est un ravissement pastoral, un des plus beaux exemples de sauvagerie civilisée. Sur le versant d'en face, une grande vague de caillasse grise se soulève avec dessus des petits chênes roux, des troncs noueux recouverts de lichen vert-bronze, des chênes verts, des érables de Montpellier, des tilleuls, des cormiers, des merisiers, des cornouillers, la forêt est là. Tirés au cordeau par le coup d'œil paysan, des murets parallèles qui escaladent le coteau et des cayroux, des tas laissés



là sans doute par d'archaïques géants, on dirait des vaisseaux de pierre aux proues puissantes qui affrontent la houle minérale jusqu'à l'horizon du mystère des Causses, aux confins de l'Auvergne qui voit les épaules rondes du vieux Massif central. Tout autour des vignes, du jasmin sauvage, du buis, de l'ophrys qui semble un gros bourdon violet comme un évêque, du térébinthe, des orchidées jusque dans les vignes et, par-dessus ce monde végétal, le lézard ocellé, la couleuvre émeraude, la perdrix rouge, l'alouette lulu « *au decrescendo musical magnifique* », le milan royal, l'épervier, le circaète Jean-le-Blanc bouffeur de reptiles, vipères vertes et jaunes. Emmanuel : « *On fait péter tous les indicateurs qui dénombrent les espèces.* » Lydia : « *Tout cela procure son énergie au vin, c'est un nouvel équilibre où il y a de la place pour tout le monde. Notre agriculture entretient les espèces, on travaille, on vit avec elles.* » Claude : « *Ce sont nos alliées qui font notre monde, engendrent le génie du lieu et de son sol et nous, nous participons de cette vie.* »

Sur le versant des vignes qui tous les jours vit, entend et procède de ce chant du monde, dans les rangs dont l'échine est tournée au levant, paissent les brebis castillonnaises, une race en voie d'extinction, des moutons râblés, de petite taille qui passent sous le premier fil de palissage sans l'abîmer. Les petits naissent

là des assauts d'un fier bélier, un gaillard remarquable qui s'occupe de quinze femelles à la généreuse fécondité. En montant entre les rangs, on voit détalier le lièvre. Les oies grises, surveillées par un jar méchant et soupçonneux, s'éloignent en se dandinant, poules grises et noires, coq Brahma orgueilleux grattouillent le sol souple et tendre, la vie animale est ici sacrée et le sol est si actif que les petits échals d'acacia ont dû être remplacés, bouffés qu'ils étaient par l'activité ardente des champignons présents ici depuis un siècle et demi.

### Néphèle et Nigrine : des noms de cristaux microscopiques charriés par le Lot et déposés sur le terroir.

Tout ça pour quoi ? Pour que les racines plongent dans les fractures du calcaire, que le système mycorhizien fonctionne, c'est le garde-manger de la vigne, que la faune épigée, l'endogée, l'anécique dialoguent entre elles : l'épigée, ce sont des mille-pattes, des collemboles, ceux-là broient la matière organique de surface ; plus en profondeur, ce sont les vers de terre les patrons, des dévoreurs de matière riche et minérale, plus un peu de débris végétaux, voilà la faune endogée ; quant à l'anécique, ce sont les monstres



Les vins s'élèvent dans une longue voûte art roman de 36 mètres de long.



de lombrics, 1 mètre de long, qui vivent dans des galeries verticales qui débouchent à l'air libre. Ces mineurs de fond aèrent le sol, améliorent les échanges gazeux, facilitent la pénétration des eaux de pluie, brassent la matière organique et minérale, la remontent au long du profil du sol dans un incessant va-et-vient. Par la glande de Morren dans leur oesophage ils font le terroir, les turricules témoins de leurs déjections sont partout à Laroque d'Antan, ces petits monticules en colimaçon sont aux yeux des Bourguignon « *le sol parfait* ». Le leur est capable d'absorber 300 millimètres d'eau par heure quand un sol désherbé et compacté c'est 1 millimètre, y a pas à tortiller, pourtant dans le vignoble français et ailleurs on discute encore du bien-fondé d'une organisation naturelle. Bon.

L'amusant c'est la certification bio, elle est actée depuis 2022 mais avec de tels sols au départ et l'agriculture pratiquée, c'était couru d'avance, ils auraient pu l'obtenir tout de suite. Un dynamiseur arrive cette année, « *on va essayer pour voir si la biodynamie est utile chez nous* ». Tout de même, ils appliquent des tisanes d'écorce de saule, inhibant de la germination du mildiou, et ils respectent le calendrier lunaire des jours fruits pour les mises en bouteille. Sous le rang, on passe un disque émotteur, au milieu on griffe. On taille en Guyot simple à la Poussard, pour que la sève circule : « *C'est le sol qui détermine la taille, ici un*

*Guyot double ce serait trop pour la vigne.* » On, c'est Anthony Menut, un chef de culture et sa petite équipe, avec lui en tout ils sont deux... Après vendanges, on sème orge, avoine, blé et vesce. Lydia : « *L'enracinement nourrit la faune endogée.* » Les sarments sont broyés, forcément ils sont sains. On fait un compost avec les rafles, Claude : « *Ce qui vient de la terre revient à la terre. Il favorise le milieu mycorhizien.* » On n'effeuille pas, les grappes restent à l'ombre, le sol vivant concourt nettement à préserver fraîcheur et humidité.

### Sur des pentes à 35 %, les vignes forment un mur de terre d'argile et de calcaire du Kimméridgien qui monte au ciel.

Les cépages blancs occupent le haut de la pente, « *c'est là que les argiles ont la plus faible surface interne, avec 1 gramme on couvre 160 mètres carrés, dans le bas on atteint 250 mètres carrés* », ça c'est pour les rouges. « *Quand le sauvignon gris goûte l'ananas, on sait que la maturité arrive un peu partout. Le verdanel est récolté en dernier. Après ce sont les rouges.* » On récolte à la main, les deux ânesses christophores, avec la croix du Jésus sur le dos, Effraie et Hulotte, rapportent les



caisses de 12,5 kilos. On les descend au village dans le chai de 1742, une longue gabarre étroite entre le coteau et la rivière Lot, signe qu'on est bien dans un ancien centre viticole du XVIII<sup>e</sup> siècle. Au sous-sol, c'est une longue voûte façon art roman de 36 mètres de long, c'est là que les vins s'élèvent dans le bois. Avant, Emmanuel a pressé les blancs ensemble, en douceur pendant quatre heures. Débourbés vingt-quatre heures et zou, descente par gravité dans les 228 et 400 litres d'occase de chez Selosse. Les levures indigènes font le boulot et la malo va au bout. À peine bâtonnés, ils sont élevés huit à neuf mois. Les rouges sont égrappés en entier si les rafles ne sont pas aoutées, sans quoi faut voir. Élevés dans des bois de chez Dujac, en côte de Nuits, et de Troplong Mondot à Saint-Émilion, d'occase pareil.

Voilà, ça fait deux cuvées élaborées par Emmanuel qui a fait ses gammes, avant de débarquer dans le projet en 2008, auprès de François Dal pour la taille, d'Alphonse Mellot, Anne Morey et à la Romane-Conti avec Aubert de Villaine et Gérard Noblet. La plantation sur Rupestris c'est Emmanuel, depuis 2017 les vins c'est lui, aux vendanges et toute l'année ils sont là tous les trois, descendus de Bourgogne, et la dégustation se déroule dans les trois palais. Ça donne Néphèle pour le blanc, Nigrine pour le rouge, « ce sont des noms de cristaux microscopiques, jaune pour la

*néphéline, rouge foncé pour la nigrine, les deux charriés par le Lot au temps du plissement hercynien et déposés dans notre terroir ».* Deux personnages au goût retrouvé. Est-ce celui des hommes d'avant la Révolution ? Ce sont leurs dignes fils, héritiers des Lumières, du Moyen Âge et plus loin, il y a 30 000 ans, des graveurs artistes de la grotte Pech Merle, un peu plus haut dans les collines sur le cours du Lot. Ceux-là avaient laissé sur la paroi calcaire la trace au pochoir de leurs mains. Avaient-elles cueilli les fruits de la vigne sauvage et

**Ils sont là tous les trois heureux, éblouis par la beauté d'un lieu oublié dans la foulée de la crise phylloxérique.**

goûté au jus fermenté échappé de leurs nomades charrois ? Sans doute, le Paléolithique et ses hommes ne sont pas si loin. Ces cuvées modernes se baladent au bord du gouffre du temps et la triade de ces historiens vigneron s'est acharnée à la restauration d'un glorieux autrefois, ils ont dessiné sa renaissance, prolongé l'histoire, conjuré la perte, ils écrivent aujourd'hui l'avenir tout neuf, tendu sur la corde du passé d'un lieu ancien au cœur des temps modernes. /

