



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



La confrérie des vins de Buzet

Au commencement, il faisait nuit. La nuit des temps. On ne sait pas précisément combien elle dura. Quelques milliards d'années, probablement. Plus ou moins. Puis il y eut un gros « bang ». Certains assurent qu'il était « big ». Rien ne le prouve. Mais au fond, ça ne nous intéresse guère. Ce qui nous préoccupe, par contre, c'est qu'au cours du petit matin frisquet qui suivit la nuit des temps, il y eut un grand chambardement géologique. Terrible. Fracassant. Et comme un seul n'y suffisait pas, il y en eut plusieurs. Du primaire au quaternaire, ça péta sans arrêt. Ou presque. Chaque fois, à grande brouettée titanesque, l'architecte qui construisit l'Univers apporta des limons, des roches, des graves, des schistes, des bitumes, des cendres, du feu et tout ce qu'il fallait pour faire de la Gascogne une terre digne de ce nom. Après, avec une citerne tout aussi gigantesque que sa brouette, il livra de l'eau.

A Buzet, liseré emblématique d'une Gascogne ondulante, il en livra tant qu'au final il n'y avait plus qu'une mer. Immense. De quoi imbiber les sols pour des millénaires. A la mi-temps du secondaire, l'architecte comprit qu'à la longue, trop d'eau risquait de nuire. Ce n'était pas faux. Ici, on le sait bien : l'eau c'est excellent, mais pour le vin c'est bien mieux quand c'est sec. Donc, à la fin du secondaire, l'architecte retira l'eau. A vrai dire, personne ne peut affirmer qu'elle ne se retira pas toute seule du grand bassin aquitain, juste pour nous faire du bonheur à l'âme et du bien au vin. Profitant de ce départ, les Pyrénées, qui attendaient depuis longtemps, sont sorties de la terre. Nouveau grand chambardement. Le sol se plisse, se froisse, se creuse, se tortille et se modèle et nous invente une rivière : la Baïse.

C'est à cette époque magnifique, appelée miocène, que tout se passe. Ayant porté tous les rochers dont la montagne ne voulait plus, rochers qui étaient les scories de l'édification pyrénéenne, la Baïse, qui avait décidé de s'installer ici, se mit à rouler de la grave et plus précisément de la gravette, qui est un petit gravier épatant. Ce charroi laborieux dure vingt millions d'années. C'est dire si le terroir prit tout son temps pour devenir ce qu'il est aujourd'hui : un sol idéal, une terre à vigne. Une des meilleures qui soit.

Le temps des hommes

Il faudra beaucoup de temps pour que les hommes viennent jouer sur le terrain préparé pour eux par le grand chambardement. Les spécialistes assurent qu'il s'est écoulé 15 milliards d'années entre le grand « bang » initial et l'implantation de « Cro magnon » en Gascogne. Délai qui permet de raisonnablement réfléchir à l'usage que l'on fera de cet généreux terroir.

Quand il est arrivé dans la vallée de la Baïse, il y a 40 000 ans - il avait quitté l'Afrique 195 000 ans plus tôt - notre ancêtre trouva du gibier à profusion, de l'eau à délectation, des fruits sauvages à discrétion et même une petite baie guillerette, « vitis vinifera », l'ancêtre de la vigne, qui poussait où bon lui semblait à l'état sauvage. Il ne fait absolument aucun doute qu'il en cueillit et qu'il en mangea. On retrouva des pépins de raisin dans des grottes préhistoriques du pays. Il dut aussi se régaler des derniers grains de l'automne, emplis de sucre, dont se délectaient les cailles et les palombes. Fut-il enivré ? Pourquoi pas ! Le premier plan qu'inventèrent bien plus tard ses lointains descendants s'appela « biturica ». Faut-il y voir une allusion ? A chacun de le croire.

Ou pas.

Les historiens supposent qu'à partir du septième millénaire avant J.C, l'homme sut domestiquer « vitis vinifera » sur le pourtour méditerranéen. Les Grecs, initiateurs européens de la viticulture, sont relayés par les Romains qui, dit-on, l'apportèrent en Gaule. Mais des fouilles archéologiques prouvent sans contestation possible que le vin était produit par quelques Gaulois sudistes avant l'arrivée des Romains en Narbonnaise. Un sarment de vigne, taillé, a été jeté dans un puits de Lectoure – Gers - cent ans avant l'arrivée des Romains en Novempopulie, la future Gascogne.



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Logique puisque si le Gaulois gascon importait du vin « italien » dans des amphores entre 150 et 175 ans avant J.C., il fut indubitablement capable d’imiter ce « jus ». D’en produire lui-même. On a retrouvé des amphores de cette époque à Mézin, Sos, Aiguillon, Agen, etc....A deux pas de Buzet, donc. Si les peuplades gauloises de ce qui deviendra la Gascogne (Bituriges vivisques, Elusates, Vasates, etc....) achetaient du vin pour le boire, il est logique d’imaginer qu’ils en ont également produit.

Il n’empêche que la Gaule se couvrit de vignobles après les victoires de Jules César, dessinant déjà sur la carte de l’empire romain celle des vins de France. Les Gaulois, et singulièrement ceux du sud, apparurent très vite comme d’excellents vigneron. « Inventifs », précisent même les écrits de l’époque.

Ce vignoble connut la gloire durant toute la période gallo-romaine. Il ne fera que se développer durant les grands défrichements du 7^e et 8^e siècles. La messe, avec son sang du Christ, finira par populariser cette boisson qui deviendra le fleuron des coteaux de la Baïse.

Au Moyen-âge

La terre de Gascogne a un don immémorial pour fixer sur son ventre ceux qui chevauchent ou cheminent son sol. Quand commença le déclin de Rome, la pax romana s’acheva et le Moyen-âge prit naissance dans la souffrance des invasions. Les envahisseurs (les wisigoths par exemple, restèrent ici.

S’il fallut quatre rudes périodes pour façonner le sol de la Gascogne, trois facteurs expliquent le formidable essor du vin de Buzet entre le haut Moyen-âge et le XII^e siècle : la fondation de monastères religieux, les pèlerinages à Compostelle et l’amour immodéré de la bourgeoisie du XI^e siècle pour la viticulture qui ont dessiné dans la mémoire de ce terroir un destin vineux unique.

Abbayes et monastères

Jusqu’au XIII^e siècle, au moment de la communion, chaque fidèle avale un morceau de pain et une gorgée de vin. Il faut donc du blé et de la vigne. Beaucoup. Le prieuré de Buzet, les abbayes de Damazan, Nérac, Aiguillon plantèrent bien vite les bons ceps et se mirent à faire du bon vin. A l’abri des mouvements extérieurs dans leurs abbayes, ces moines, abbés, prieurs disposaient de temps. Ils le consacrèrent à étudier puis à améliorer les modes de culture, les méthodes de vinification, les principes d’assemblage de différents cépages. Dans les églises, ces moines rendaient même des grâces au vin ou à la vigne. Les chapiteaux de l’église de Damazan, par exemple, sont ornés de grappes de raisin.

Compostelle

On l’ignore trop : le pèlerinage à Compostelle a grandement favorisé l’essor du vin de Buzet. D’où que l’on vienne, pour rejoindre les Pyrénées et plus exactement Roncevaux, il faut traverser la Gascogne. Donc le vignoble de Buzet qui est lui-même déchiré par une antique voie, la Ténarèze, permettant à l’époque gallo-romaine et peut-être avant, d’aller de la Garonne en Espagne. Ce rustique chemin possédait un formidable avantage. Grâce à lui, il était possible de rejoindre les Pyrénées sans avoir à franchir de rivière.

La vielle Ténarèze, sans pont ni gué, traversait les vignes. Dans les fermes, on désaltérait les pèlerins d’un coup de rouge ou de blanc. A leur retour les « Jacquayres » traversaient de nouveau le vignoble de Buzet, re-goûtaient le vin, plus longuement sans doute, en emportaient, parfois, mais lui faisaient toujours de la réclame de retour au pays.



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Les bourgeois

Si l'église fut une puissance « dominante » entre le VI^{ème} siècle et le milieu du XI^{ème}, les bourgeois, après la restauration du pouvoir civil, eurent la bonne idée de vouloir faire comme les moines. Voire mieux ! Ainsi, à leur tour, s'intéressèrent-ils à la vigne et au vin. C'est ainsi que les châtelains de Saint-Pierre de Buzet se mirent à imiter les bénédictins de Buzet et les moines de Damazan ou de Nérac. Ils devinrent les plus gros propriétaires du vignoble gascon. Et comme ils voulaient vendre leur production, et la vendre cher, ils firent en sorte que leur vin soit bon. La Baïse, seul affluent navigable sur cette berge de la Garonne, permettait de transporter ce vin vers Bordeaux. Et vers l'Europe. Elle favorisa elle aussi le développement du vignoble.

Dans la charte de la bourgade de Buzet-sur-Baïse, qui définit les coutumes de la cité, l'accent est nettement mis sur le vin. Il est clair qu'il occupe une place prépondérante et fait vivre beaucoup de monde. Elle ne cessera de grandir. Les techniques s'améliorent sans cesse. La qualité aussi. Toutes les grandes villes européennes veulent du Buzet. Il se retrouve sur les tables bourgeoises de Bristol, Southampton, Londres, Boston, Amsterdam, Bruges, etc. Parfois, il sert même à améliorer le vin de Bordeaux dont la qualité ne correspondait pas toujours à l'attente des consommateurs.

Le phylloxera

La vigne, comme la vie, impose des combats. Et même des guerres. Celle que le peuple de la Baïse eut à conduire contre le phylloxéra fut impitoyable. Elle laissa des brûlures et bien des cicatrices. Y compris dans le paysage et la toponymie. Dans le terroir, sur les coteaux, au détour d'une balade champêtre, il est fréquent de voir des noms de lieux-dits « Aux Vignaux » ou encore « Vignesaltes » qui arrachent au grenier des souvenirs les traces d'une antique culture, d'une lointaine blessure. Ici, jadis - il y a un siècle et demi - il y avait de la vigne et soudain il n'y en a plus eu. C'est un insecte américain, *Dactylosphaera vitifoliae*, qui tua tout. Et même, durant un long moment, l'espérance. Ce puceron ravageur s'attaqua à la totalité du vignoble et tout fut arraché entre 1868 et 1900. Dire le chagrin de cette époque est impossible.

Pourtant, après un long travail de méticuleuse patience, en 1914, une grande partie du vignoble était reconstruit. Le vin pissait dru et bon. Dès la fin de la guerre, en 1919, le Buzet fut séparé des vins de la Gironde par un décret des appellations d'origine qui permettait aux « Bordeaux » de mettre fièrement leur origine sur les étiquettes. Le vin de Buzet, pensait-on, aurait du mal pour voler de ses propres ailes.

Ceux qui aiment observer remarquèrent bien vite le va-et-vient incessant des camions-citernes immatriculés en Gironde qui arboraient fièrement sur leur cuve « Grands vins de Bordeaux », venir faire le plein... de vin dans les fermes de la région. Mais la musique mensongère qui consistait à faire du Bordeaux avec du Buzet s'arrêta en 1952. Cette année là, l'idée de créer la cave des vigneronns de Buzet fut lancée. Deux ans avant, quelques vigneronns combattifs avaient décroché l'appellation VDQS.

Création

Nous les Gascons, quand nous faisons les choses, nous aimons bien que cela s'accompagne d'une certaine mise en scène. Et d'un banquet. Tant qu'à faire pantagruélique Et bien arrosé. Et d'un discours. En réalité, de beaucoup de discours. Interminables, les discours. Et creux !

L'Assemblée Générale constitutive de la cave des vigneronns de Buzet eut lieu le 25 septembre 1953. Tout ce que le département comptait de personnalités – vraies ou supposées – participa à l'événement. Les discours n'ont pas été retenus par l'histoire. Pourtant, l'affaire n'était pas mince. Pour s'unir, les vigneronns de la zone VDQS devaient à la fois



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



apporter la récolte – ce qui est un minimum – mais surtout du bon et bel argent pour acheter le matériel qui permettrait de vinifier et de stocker cette vendange. Ils réussirent les deux et même l’exploit unique de se mettre d’accord pour désigner celui qui aurait la formidable responsabilité de créer les bâtiments, d’assurer le suivi de leur construction, de vinifier le vin et de le commercialiser ne fut pas facile à réaliser. Cet homme Prothée s’appelait Jean Mermillod. C’est lui qui mit les vins de Buzet sur les rails de la gloire. Ils y sont encore.

Le terroir et le climat

Accroché aux coteaux de la Baïse, à mi-chemin de Bordeaux et de Toulouse, à quelques encablures de la Garonne, en Lot-et-Garonne, le terroir est harmonieusement composé de boulbènes limoneuses, d’argiles, de limons, de grave et de terrefort argileux dont les plus hauts sont sur des croupes qui culminent à 150 mètres.

La moyenne de la température annuelle est de 13°, il tombe un peu d’eau (730 mm en moyenne par an) mais surtout le soleil donne son âme durant 1936 heures. Idéal pour la vigne.

Les cépages

Le cépage de Buzet est composé de Cabernet Sauvignon qui donne un vin peu abondant, fruité, aux arômes puissants. Il est riche en tanins qui inventent des épousailles éblouissantes avec ceux du chêne des barriques. Le nez est de fruits mûrs et de violette.

Le Cabernet Franc donne un vin plus vif que son cousin le Sauvignon. Mais au fil du temps il devient plus léger, plus fin, davantage parfumé.

Le Merlot, très précoce, livre un moût très sucré. Ses vins sont colorés, souples et moelleux.

Le Cot également appelé Malbec, peu cultivé à Buzet où il est tout de même présent, donne du corsé aux vins.

Pour les blancs, les trois cépages rois sont le Sauvignon qui donne arômes et nervosité au vin tandis que le Sémillon et la Muscadelle apportent moelleux et rondeur.

La viticulture

Ici, le vigneron qui travaille bien est toujours récompensé. Or, ils le sont tous. Par amour du métier évidemment, mais aussi parcequ’ils ont décidé d’instaurer un paiement différencié. Ce qui veut dire que la rémunération du viticulteur est basée sur la qualité du raisin apporté et non sur la quantité. On vendange meilleur quand on est mieux payé !

Agriconfiance

Selon un vieil adage gascon, le vigneron de Buzet ne travaille pas sa terre pour lui, mais pour que son fils et son petit-fils puissent la travailler. C’est pour cette raison - le respect du lendemain - que les viticulteurs des coteaux de la Baïse ont accepté d’enthousiasme les règles strictes qu’impose la certification « agriconfiance volet vert ». Dans ces trois mots, tout est dit : le consommateur peut avoir confiance dans les produits issus de ce type d’agriculture et à Buzet le vigneron est très respectueux de l’environnement, du fameux « volet vert ». Ici la fumure n’est pas chimique : elle est végétale. Donc propre. Ce qui augure bien de la qualité du raisin et du vin produit grâce à cette fumure noble. Ici, une efficacité économique indispensable s’accompagne donc d’équité sociale et de la préservation de l’environnement.



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Développement durable

Bien avant que l'expression devienne un outil de marketing, de promotion, de séduction pour le consommateur inquiet de connaître la qualité de ce qu'on lui vend, les vignerons de Buzet -voir l'article agriconfiance - se sont toujours montrés respectueux des règles aujourd'hui très tendance. Ainsi, journalièrement, maîtrisent-ils jalousement les ressources naturelles, gèrent-ils de manière très stricte les déchets, contrôlent-ils de façon rigoureuse les matières utilisées, exercent-ils un contrôle complet de leur travail, de la vigne au verre. Cette exigence n'est pas nouvelle, mais sans doute en cette période où tous prétendent s'y mettre, est-il utile de le rappeler et de dire que grâce à cette rigueur, les vins de Buzet bénéficient des certifications aux normes européennes les plus strictes. (HACCP, ISO 9001-V200, IFS (International Food Standard) ISO 14001 Norme Environnementale).

La Boutique

Les Vignerons de Buzet vendent leur vin partout en France et a peu près partout dans le monde, pourtant, ils en vendent beaucoup à Buzet-sur-Baïse, village éponyme de leur vin. Dans cette bourgade Gasconne, qui tutoie la Baïse et séduit les bateliers, Le Magasin est Le site touristique du département: on y vient évidemment pour déguster le meilleur vin gascon, visiter la cave, toucher du doigt les barriques où s'arrondissent les millésimes précieux, jouer aux devinettes que posent les vignerons et passer un excellent moment. Ce magasin, aussi vieux que le vin de Buzet, a été refait à neuf et fut inauguré au début de l'année 2009. Comme disent les guides touristiques, cette boutique à vins vaut largement le détour.

Les chiffres

Les vignerons de Buzet élèvent 95% des vins de l'appellation. Ils sont 280 à avoir choisi de s'unir pour produire mieux et meilleur. Ils le font sur 2 000 hectares, dans 22 domaines et châteaux, dans deux chais et sur trois sites de vinification. Leur production tourne autour de 100 000 hectolitres (environ) soit 13 000 000 de bouteilles. Ils reçoivent 150 000 visiteurs par an à la cave. Leur formidable cuverie peut recevoir 246 000 hectolitres.

90 salariés contribuent à la réalisation, l'expédition et la commercialisation du vin de Buzet. Ils sont aidés par une chaîne qui peut traiter 18 000 bouteilles à l'heure. La cave possède une surface de vinification et de stockage de 18 000 m², soit l'équivalent de trois terrains de foot ou de rugby.

C'est évidemment pour toutes ces raisons que la cave de Buzet est, en volume, le premier opérateur « rosé » du Sud-Ouest et le troisième en chiffre d'affaires et en volume, toutes couleurs confondues.

45% du vin est vendu en grande surface, 15 % à l'export et 40 % dans le circuit traditionnel (CHR, cavistes, grossistes). 77% des vins vendus sont des rouges, 18% des rosés et 5% des blancs.

Le Buzet est un vin très apprécié puisque 44,5% des Français le connaissent tandis que 30,3% en ont déjà bu. Ils sont 30,9% en région parisienne, 25,8% dans le Nord-Est, 20,6% dans le Sud-Est, 34,4% dans le Nord-Ouest et 47,1% dans le Sud-Ouest (Source Ipsos 2005)



“Moi c’est toute ma vie.”
“...et pour vous ?”


BUZET
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Les vins

2008 et 2009 sont des années exceptionnelles pour les vigneronns de Buzet : leurs vins cumulent les médailles, les étoiles et les articles élogieux, tant lors des concours que dans les guides. Un tiers de la récolte a été récompensé ou primé ou mis en valeur par un article. Les grands vins : Baron d'Ardeuil, Château de Gueyze, Lys, Château de Padère, etc - pour ne citer qu'eux - connaissent désormais une belle réputation, largement méritée. C'est au fond, depuis quelques années, une véritable révolution qualitative qui naît doucement sur les berges de la Baïse, au cœur du Sud-Ouest où les vigneronns gascons cultivent avec passion leurs cépages traditionnels.

À cette tradition ancestrale est venu se rajouter le summum de la modernité : un nouvel outil de vinification, respectueux des grains de raisin, mais qui, par son ingéniosité, leur arrache le meilleur d'eux-mêmes. Ce qui explique que le tiers de la production des vigneronns soit au top et tutoie les cimaises de la gloire.

Bref, les vigneronns de Buzet, qui proposaient déjà le meilleur d'eux-mêmes, « le sang de leur terre » comme l'a écrit un écrivain gascon, travaillent déjà au nectar de demain. Regarder plus loin, c'est le propre de ceux qui savent toujours allier respect de la tradition et ouverture d'esprit à la modernité.