

Avec son Château de Sauvage, Vincent Dubourg possède un bout de paradis viticole d'un peu moins de sept hectares dont l'adage pourrait être « Vivons cachés pour vivre heureux », mais dont le vrai précepte serait de garder un lien d'observation avec sa vigne.

## GARDER UN LIEN D'OBSERVATION

Il est un trou de verdure entre la Barbouze et la Gargale, non loin de Landiras, dans lequel vient se nicher un bout de vignoble aux confins de l'appellation des Graves. Inespéré, tant la forêt menace, les vents froids rudoient vignes et jeunes chênes, à l'ombre, inopérante, de Jeanne de Lestonnac. À croire que les belles choses naissent dans l'adversité.

C'est un homme affable et jovial qui descend de sa voiture, après avoir pris soin d'éteindre France Culture. Une forme de raideur mais également la précision de ses réponses nous rappelleront subrepticement qu'il fut un gars de Saint-Cyr. Il est arrivé en 2004, par goût, dans une profession qui érige en héros les fils de, et on comprend très vite que cette absence de cooptant et de figure tutélaire a donné une certaine liberté à ce viticulteur qui lit Hans Fallada dans le texte ainsi que Gérard Ducerf<sup>1</sup> ou Marcel Bouché<sup>2</sup> et qui s'intéresse plus aux vers de terre qu'aux directives de la FDSEA.

On ne s'étonnera donc pas que Vincent Dubourg vous entraîne non pas dans son chai mais bien au milieu de sa vigne. « La croyance que la vinification est la clé du succès reste ancrée dans la tête de beaucoup de viticulteurs, mais pour faire un bon vin il faut se promener dans sa vigne. » Une compétence qui passe par la connaissance de ses porte-greffes, des cépages certes, mais aussi par la surveillance de l'état sanitaire de son biotope. « L'épuisement des stocks de matières organiques reste l'enjeu majeur de la viticulture, bien

avant la question des rendements, qui préoccupe tant l'ODG » et il ajoute que « comme l'homme de Cro-Magnon, le vigneron doit maîtriser un rayon de quelques milliers de mètres et maintenir avec son écosystème un lien d'observation intime ». Un lien permanent qui rend difficile, voire impossible pour un petit faiseur, de répondre à l'injonction soumise aujourd'hui aux viticulteurs par les acheteurs d'être au devant de la scène. « Cette réalité fait déjà la part belle aux viticulteurs hors-sols », regrette-t-il, ceux-là mêmes qui fleurissent dans les salons et les séminaires.

Aujourd'hui, la presse se penche sur le berceau du Château de Sauvage ; Jacques Dupont, du Point, en a fait l'un de ses chouchous de l'année 2014.

Le Château de Sauvage, Graves rouge 2011 (8,70 € TTC, disponible également chez Wine More Time, rue Saint-James) est un vin gourmand qui laisse poindre les arômes de fruits rouges derrière des notes légères de torréfaction. Il s'agit d'un vin de velours dans un écrin tannique subtil, assez présent encore, pour lui garantir quelques belles années de vie !

1. L'Encyclopédie des plantes bio-indicatrices alimentaires et médicinales : Guide de diagnostic des sols, trois volumes, Promonature.

2. Des vers de terre et des hommes, Actes Sud Nature, 2014.

**Château de Sauvage**, Landiras  
[www.chateaudesauvage.com](http://www.chateaudesauvage.com)

