

Le château Cazebonne : à la recherche des cépages oubliés

UN BORDELAIS ATYPIQUE ENTRE ENTREPRENEURIAT, ARTISANAT ET ARTISTE

Sans être iconoclaste ou marginal, Jean-Baptiste Duquesne casse les codes. Dans une aire bordelaise soumise à de forts remous économiques et à une lourde remise en question, il prend part, à sa manière, à la lente reconstruction d'un des vignobles les plus connus au monde, en reprenant des cépages parmi les plus méconnus. Plantant des ceps historiques mais oubliés, il remet sur le devant de la scène des techniques ancestrales retrouvant une pertinence dans le contexte actuel. Rencontre sur un projet à la fois rationnel et artistique.

Plus qu'une image. Entre Paris et Bordeaux, entre la région parisienne et les appellations bordelaises, Jean-Baptiste Duquesne poursuit son activité dans la communication digitale tout en s'enracinant au château Cazebonne, à Saint-Pierre-de-Mons.

Arrivé sur la pointe des pieds mais avec un réseau local, ce natif de La Réole (située dans l'appellation Bordeaux et Bordeaux supérieur rive gauche), Jean-Baptiste Duquesne est revenu à ses premières amours. « J'ai commencé dans le vin, puis dans le digital, et du digital j'ai revendu ma boîte puis suis revenu dans le vin. J'ai choisi ce lieu, car un ami vigneron a dirigé le domaine. Il m'apportait la compétence que je n'avais pas sur la manière de faire le vin, ce qui n'est pas simple. Arrivant de l'extérieur du milieu professionnel, c'est un défi à relever. Nous posons des questions, parfois naïves ; il y a des bonnes idées, de très mauvaises aussi. »

Installé au cœur de l'appellation Graves-Graves supérieurs (à quelques encablures de Langon), il y a donné vie à un projet éminemment particulier. « J'ai des vignes sur plusieurs terroirs, avec toute la nuance des Graves complétés par des parties argilo-calcaires. Le restant des terroirs de Graves, alluvionnaires, amenés par la Garonne, s'est arrêté contre la couche argilo-calcaire en face, formant l'Entre-deux-Mers », explique cet autodidacte.

La genèse du projet

Réellement initiée il y a une demi-décennie, l'aventure fut pensée il y a près de 25 ans déjà. « L'idée est venue à la suite d'une visite en 1997 chez Robert Plageoles, à Gaillac, qui, dans la décennie 1980, a étudié toute la littérature des vins de Gaillac et en a repris plusieurs cépages (loin de l'œil ou len de l'ehl, ondenc, braucol). Il a peu à peu réintroduit des cépages historiques. Quand je suis arrivé à Saint-Pierre-de-Mons, en 2016, j'ai effectué une démarche similaire. Seuls 5-6 vignerons, pionniers, ont planté ces cépages. Personnellement, je veux tous les planter, même s'ils sont décrits, dans la littérature, comme mauvais.

Un mauvais cépage, je ne connais pas. Et encore moins en 1900. La définition du bon dans le Bordelais se définit par des tanins avec de la capacité de garde et de la complexité. Dans d'autres appellations, les cépages sont davantage sur le fruit, le plaisir, l'équilibre. Je pense qu'il faut proposer les deux. »



Jean-Baptiste Duquesne a pris le parti de planter directement les porte-greffes, puis de greffer les *Vitis vinifera* autochtones oubliés directement à la parcelle.

Après cinq ans de recherches historiques et ampélographiques, Jean-Baptiste Duquesne lista plusieurs centaines de cépages. « Il a fallu retrouver les équivalences en termes de synonymie, et les rapprocher des noms contemporains ampélographiques, officiels. Dans les écrits, je trouvais plusieurs dénominations, comme le bouchalès, nommé grappu en Dordogne, gros-de-Judith à Pessac-Léognan ou prolongeau dans le Blayais.

J'ai réussi à définir ces équivalences, et trouver lesquels existent encore. J'en ai trouvé 54 qui étaient plantés à Bordeaux. J'ai quelques années pour les expérimenter, entre 500 et 1 000 pieds chacun afin de vinifier quelques hectolitres, goûter, y trouver un éventuel intérêt pour l'avenir. »

Ainsi, tout travail aboutira sur des décisions selon plusieurs critères et la résistance aux contraintes climatiques : le gel, les longues périodes d'humidité (l'excès d'eau), le stress hydrique. Comment gérer tous ces paramètres ? « Il n'y aura probablement pas de solution unique. Peut-être va-t-il falloir que cette vigne descende 3 à 5 mètres plus bas pour faire face au stress hydrique », se demande l'Aquitain.

« Ainsi, de la plantation de 26 cépages d'autrefois, je ne sais encore lesquels ont un réel intérêt dans le contexte climatique

et par rapport aux goûts actuels. Cela me laisse deux à trois années pour vinifier les raisins, les goûter, élaborer le vin... Ensuite, je déciderai des plantations. »

La plantation de cépages oubliés... via une méthode oubliée

Partant du constat d'une différence de vigueur « flagrante lors de la plantation simultanée des porte-greffes et des greffés-soudés », Jean-Baptiste Duquesne a également étudié la littérature ancienne des techniques de plantation et de greffe pour mener à bien son entreprise singulière.

« De la crise du phylloxéra jusqu'aux années 70, les anciens venaient greffer

le cépage au champ au bout de trois ans. En plantant des porte-greffes, la vigne se porte beaucoup mieux car elle n'a pas à gérer le stress de la greffe (probablement en partie responsable de la forte mortalité dans le vignoble). L'enracinement est plus profond. L'invention de la greffe oméga, industrielle, a permis de mécaniser et de baisser le coût de production des plants. Mais au bout de 20 ou 30 ans, nombre de parcelles dépérissent ou meurent.

Les techniques de nos aïeux me permettent de planter de la vigne, en décalant la décision du choix du cépage, avec le maximum d'informations, et de revenir à des pratiques plus vertueuses. Au moment de la greffe, le cep aura plus de ressources pour gérer ce traumatisme, il sera plus solide, il y aura moins de mortalité. Dans la décennie 1970, la technique de la greffe

oméga fut adoptée pour des raisons économiques. Cette idée mérite d'être repensée. Le débat est économique. La plantation est deux fois plus chère, car il faut faire un travail manuel sur chaque plant. Cet ouvrage est plus facile sur table. »

Le vigneron a également observé le cas des plantations précédant les siennes. « Quand nous avons arraché la vigne ici, ses racines étaient à l'équerre. À 40 cm de profondeur, il y avait une racine pivotante. Les méthodes conventionnelles des années 1980-1990 s'effectuaient dans un contexte sans stress hydrique. Aujourd'hui, entre le manque d'eau et l'esca, la mortalité annuelle atteint 2 %. Même si les raisons sont multi-factorielles, ce type de paramètre me semble essentiel. J'aurais raison si mes raisins et mon vin sont meilleurs. C'est la finalité. »

Le domaine en détail

L'équipe

4 permanents + Jean-Baptiste Duquesne + équipes de travaux à façon d'hiver et de printemps.

Le parcellaire et les cépages

• « 38 ha en production en ce moment, dont 6 ha de cépages oubliés en future production. Avec les cépages traditionnels du Bordelais, nous en sommes à 25, voire 26 ha, nous monterons jusqu'à 54 ha. Nous en avons plantés deux nouveaux la semaine dernière (semaine 36), l'ondenc et le béquignol. Sur certains cépages, je n'ai le droit ni de vendre le raisin ni le vin : gros-cabernet, gros-verdot par exemple. Ils ne sont pas inscrits au catalogue des cépages. Si je trouve un de ces cépages pertinents, cela demandera plusieurs années de travail administratif et plusieurs milliers d'euros (2 000-3 000 € de frais de dossiers), et je peux demander, en tant que vigneron, la réinscription de ce cépage au catalogue. »

• Les cépages plantés :

– blancs (**premières grappes, pas de vinification, mais dégustation des raisins**) : le **blanc auba**, le blanc verdet, le pruéras et la **sauvignonasse** ;

– rouges (**raisin vinifié en 2021**) : le béquignol, le **bouchalès**, le **castets**, le fer, le gros cabernet, le gros verdot, le **juranton noir**, le **mancin**, le mérille, la pardotte, le ou la penouille, le petit verdot, le **saint-macaire** et le petit péjac.

• Pour plus de détails sur ces cépages oubliés :

– <https://www.cazebonne.fr/cepages-oublies> ;



– <http://www.lescepages.fr> ;
– <https://glossary.wein.plus/>

La gamme

Commentée par son créateur, la gamme des vins se définit dans quatre grandes catégories, toutes en appellation Graves, sauf les cépages d'antan en vin de France. « Parfois un peu irrévérencieux » dans ses approches, le vigneron « raisonne en marque ombrelle, code graphique, mêmes couleurs, pour que la référence de la marque soit la surprise du dégustateur, être bon, et j'écris sur chaque cuvée son histoire et son élaboration. J'explique l'intention ». Ainsi, « tout est possible tant que le consommateur ne décroche pas ».

• **Entre Amis (étiquette orange)** : vin plutôt sur le fruit issu de cuves sur le fruité, gourmand, à boire rapidement.

• **Le Grand Vin (étiquette verte)** : classique bordelais, en barrique de chêne, élégance du boisé sans aller dans le travers de l'extraction excessive.

• **Les Parcelles (étiquette ocre)** : logique parcellaire comme les Bourguignons, pour chaque cuve et chaque amphore, un lot qui paraît intéressant pour amener un goût différent. Innover en termes de vinification permet d'offrir des opportunités qui ne se trouvent guère à Bordeaux (et qui se font dans d'autres régions). Je ne m'interdis rien.

• **Cépage d'Antan (étiquette bleue)** : création de cuvées en fonction de la créativité marketing et de l'innovation produit. De 4 à 5 nouvelles en prévision, avec de nouveaux modes de vendanges, de vinification. Une nouvelle approche pour des produits vraiment différents de la gamme.



Le château de Cazebonne a vu une différence « flagrante lors de la plantation simultanée des porte-greffes et des greffés-soudés ».

L'approche de la viti-viniculture biologique, biodynamique et de la vie des sols vient couronner le tout, au-delà de la pertinence économique. Elle correspond à une approche long-termiste, voire historique du projet.

Un outil de travail dimensionné

Avec l'idée « un hectare une cuve », Jean-Baptiste Duquesne a organisé le travail au château Cazebonne à taille humaine, avec souplesse, pour une faciliter le nettoyage et la maniabilité des outils, comme la régulation de température à chaque cuve. « Notamment lors des vendanges chaudes, cela est indispensable pour les blancs, afin de faciliter le débourbage, le refroidissement et définir une aromatique plus nette, sans déviance. Les contenants plus petits ont moins d'inertie thermique », précise-t-il.

À côté des cuves en inox thermorégulées, deux types d'amphores ont été installées :

- **Amphores cuites à 1 200-1 300 °C**, « moins poreuses, elles permettent un travail avec des cépages qui tolèrent la réduction, la concentration du fruit, l'élevage sur lies ».
- **Amphores cuites à 800 °C**, « davantage poreuses (elles suintent, provoquant un peu de perte), elles patinent les tanins, les arrondissent et permettent un travail sur les cuvées un peu dures par les phénomènes de micro-oxygénation ».

Sans être radical dans le cycle d'élevage, le vin va parfois changer de contenant afin d'ajuster sa réduction, pour terminer sur plus de finesse, ou plus de puissance.

« À partir des observations, des solutions existent. Il faut une palette d'outils et de matières premières (cépages, lots, maturités, types de vinification, élevages). Nous goûtons tous les lots mensuellement avec l'œnologue, dans l'idée de la cuvée imaginée. Nous sommes encore en train d'apprendre, car nous entrons des amphores de provenances différentes, avec leurs propres vertus. Il faut les apprivoiser et comprendre la manière de les utiliser », décrit Jean-Baptiste Duquesne.

N'ayant récolté encore aucune récolte complète sur ces cinq premières années à cause des aléas climatiques (grêle et gel notamment), le château Cazebonne espère avoir le ciel avec lui pour avoir un peu plus de vin à proposer et améliorer sa renommée. Ouvert à la discussion, « même avec des marginaux en termes de pensée », le vigneron entend son ouvrage dans une vision « à plus de 50 ans », l'équivalent d'une vie de labeur, d'une vie de vigne bien enracinée.

Florian Toumit



À l'instar des fûts, les différentes chauffées des amphores influent sur l'élevage des vins.

PECNER

depuis 1878

Avenue des Torulas
16100 MERPINS

Tél. 05 45 82 03 74

e-mail : info@pecner.fr

Tous les produits de Coupe

- Sirops Pur Sucres
- Caramels colorants sans Catalyseur
- Boisés de Chêne
- Extraits aromatiques pour Liqueurs et Cocktails
- Eaux de coupes

SIROPS
ET CAMELS
CERTIFIÉS BIO

Agrément
ECOCERT