1996 vinifié par Luc de Conti

Il a été propulsé au sommet de l'appellation Bergerac dès les années 1990. Son millésime 1996 est une réussite incontestable. Mais cette année signe avant tout pour Luc de Conti le début d'un grand bouleversement stylistique, illustré par sa conversion au bio. Par Jérôme Baudouin

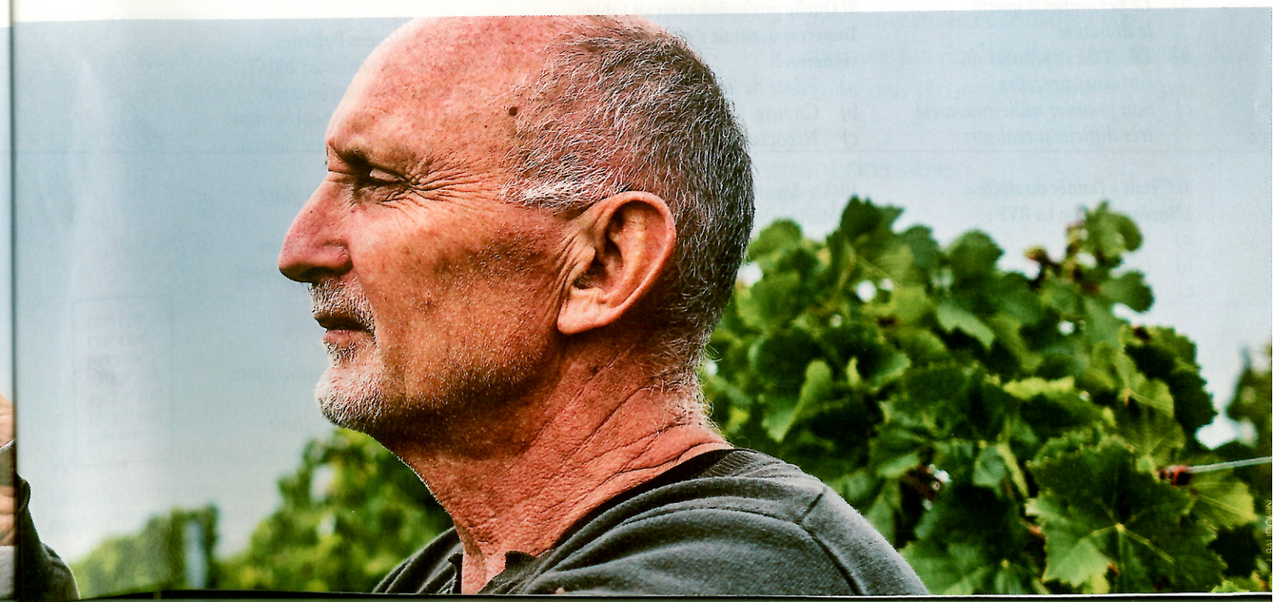
En pleine vendange du millésime 2017, l'homme s'affaire autour d'un foudre tout juste lavé, prêt à recevoir son 31e millésime. Les gestes sont vifs, précis, sereins. Dehors, le ciel chargé de lourds nuages gris sombre menace les hauteurs de Ribagnac, au sud de Bergerac. Qu'importe, les raisins sont rentrés. Luc de Conti laisse derrière lui ce millésime compliqué, où le gel a confisqué une bonne partie de sa récolte et causé la perte de 6 000 pieds, pour revenir sur son parcours et ce très grand 1996. Un pivot, ou plutôt une bascule dans sa vie de vigneron. Et pourtant, en 1996, tout était *« parfait. C'était, pour moi, le premier millésime sec, ce qui nous avait permis de vendanger sereinement nos blancs secs avant de commencer les rouges »*, raconte aujourd'hui Luc de Conti. Prendre son temps est un luxe pendant les vendanges. Une grosse pluie peut à elle seule gâcher la récolte. Mais cet année-là, point de mauvais grain à l'horizon.

Alors, en cet automne 1996, Luc de Conti peaufine son ouvrage, polit ses cuvées, comme un maître-artisan. Il est au sommet de son art. Il est encensé par les critiques. Et, pourtant, Luc de Conti sent que quelque chose cloche. *« Jusqu'au début des années 1980, la viticulture avait peu évolué. Et soudain, une multitude de savoirs, d'outils technologiques sont apparus pour améliorer nos vins, comme la maîtrise des températures, les barriques neuves, l'oxygénation »*, rappelle le vigneron. Une évolution importante, qui va avoir une influence considérable sur son style. *« En fait nous avions tous les moyens techniques à disposition. Nous étions comme des enfants gâtés devant une multitude de jouets »*, lâche-t-il.

Lors de la présentation de ses 1996, les critiques sont dithyrambiques. Les notes le portent au sommet, blancs secs et rouges confondus. *« C'était l'année idéale. Malheureusement, je ressentais une certaine insatisfaction. Ce millésime a agi comme un révélateur : mon vin n'était finalement pas différent des autres, il était dans la moyenne. Je ressemblais aux autres. 1996 m'a montré que la technologie ne peut pas tout apporter. C'est donc à partir de ce moment-là que j'ai commencé à revoir complètement ma viticulture, en passant en bio et en retravaillant les sols »*, livre Luc de Conti.

> « IL FAUT CONNAÎTRE LES PARAMÈTRES DE SON TERROIR ET LE RESPECTER. »

Un bouleversement intellectuel

À la Tour des Gendres, il y a un avant et un après 1996. L'homme se défait peu à peu de ses béquilles technologiques et diminue l'influence du bois. Ses vins perdent en largeur ce qu'ils gagnent en longueur. Les bouches s'étirent. *« Pourquoi avais-je le sentiment de ne pas sortir de la moyenne ? Parce que toute cette technologie masquait le fait que je n'utilisais pas tout le potentiel de mon terroir. Réaliser cela représentait un bouleversement intellectuel »*, confie Luc de Conti. Le vigneron arrête de désherber et retravaille ses sols, laboure, se penche sur la microbiologie de son terroir. Dans le voisinage, on doute de son virage bio. On lui prédit l'apocalypse, la chute des rendements, la mort du domaine. *« On me regardait bizarrement car il n'y avait pas de référence dans l'appellation »*, se souvient l'un des pionniers du bio à Bergerac. Son ami Michel Riouspeyrous, du domaine Arretxea, au Pays basque, va l'épauler. *« Il faisait face à une pluviométrie deux fois plus importante que moi, alors qu'il était déjà en bio. Il m'a donc aidé dans ma conversion et je l'ai aidé sur les vinifications »*, explique Luc de Conti. Car à l'époque, les conseillers pour convertir un vignoble en bio ne sont pas légion. *« Lorsque nous nous sommes remis à travailler nos sols, nous avons labouré trop profondément nos vignes, cassant les racines, très présentes en surface. Résultat ? Une forte baisse de rendement. Nous en avons bavé pendant trois ans. Voici une erreur que nous ne referions pas aujourd'hui. D'où l'intérêt de bien connaître tous les paramètres de son terroir, et de le respecter »*.

Vingt ans après, le vigneron ne regrette en rien sa conversion, d'autant qu'il a embarqué avec lui de nombreux autres vignerons du Bergeracois. Le bio est devenu une aventure collective. *« Je me suis rapproché d'une association qui conseillait les maraîchers dans leur conversion, AgroBio Périgord, l'une des plus puissantes d'Aquitaine »*, poursuit-il. Au sein de l'association, il recrute un ingénieur agronome spécialisé dans la viticulture biologique, Éric Maille, qui va former des dizaines de vignerons, notamment de nombreux jeunes venus s'installer dans la région. *« Aujourd'hui, environ 20 % de l'appellation est cultivée en bio. Un taux très élevé »*, rappelle Luc de Conti avec fierté, avant de retourner dans son chai. Le millésime 2017 l'attend.