NOVEMBRE 2015 - N° 27 - 4,50 €

SUD OUEST

Gourmand

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI

Un Week-End
Gagn
à l'Hôtel du Pa

30 RECETT

Poulet, langoustines, chocolat, canelés, pom

LA PATATE

C'est tout un art !

Nicolas Magie
Philippe Etchebest
SECRETS DE CHEFS

Supplément spécia
Bordeaux So Good

Château Bouscaut
Échappée savoureuse

Pyrénées
Extraordinaire Étape du berger

Interview
Délicieuse Céline Sallette

SUD OUES
www.sudouest.fr

Les Vieux Moulins, personnalité et rusticité

Les accords mets et vins des recettes de « Sud Ouest Gourmand », nous les lui devons. Vincent Damestoy, caviste à Anglet, nous fait découvrir ces vignerons dont il salue le travail. Pour l'hiver, direction l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, au Château Les Vieux Moulins

TEXTES ET PHOTOS : CORALINE DEBREUX

En 2010, le Château Les Vieux Moulins a connu une transition importante. Lorsqu'il reprend les rênes de l'exploitation des mains de son père, Damien Lorteau, 30 ans, opte pour une conversion en bio. « Un choc pour la vigne » mais une nécessité pour celui qui recherche alors une certaine « authenticité au niveau du goût, un supplément d'âme ».

Certifié bio depuis 2013, le domaine s'étend sur 20 hectares. « On ne produit que du rouge, issu de trois cépages : merlot (80 %) mais aussi cabernet sauvignon et cabernet franc, qu'on développe de plus en plus », explique le jeune vigneron, qui propose deux cuvées, Pirouette et Les Hélices. « La première est mise en bouteille environ un an après les vendanges et ne connaît un élevage qu'en cuves de ciment, quand la seconde, issue de terroirs calcaires, passe douze à quatorze mois en barriques et est mise en bouteille environ deux ans après la récolte. »

Une démarche « minoritaire dans le Blayais » et des vins « profonds et fruités » qui n'échappent pas à Vincent Damestoy, toujours à la recherche de nouveautés.

UN CHEMINEMENT

Le caviste apprécie la densité et la rusticité des vins de Damien, et son souci de la qualité. Aux Vieux Moulins, les Lorteau ont ainsi fait le choix de ne plus désherber, de densifier les plantations « pour diminuer le rendement par pied tout en maintenant le rendement à l'hectare », de n'utiliser aucun intrant systémique – « Rien qui pénètre la plante, que du soufre, du cuivre, de la bouillie bordelaise » – ou encore de pratiquer un effeuillage manuel tout l'été.

Pour obtenir leur label bio, Damien et ses parents ont dû apprendre à retravailler les sols et, s'ils s'acheminent « par paliers » vers la biodynamie, ils ne chercheront pas nécessairement à être certifiés. « On poursuit notre cheminement. Il ne faut pas brûler les étapes si on veut préserver l'équilibre de notre vigne et la qualité de notre vin », insiste Damien Lorteau. Pour le vigneron comme pour le caviste, l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux gagnerait à être mieux connue et mise en valeur, eu égard à la diversité de ses terroirs. À charge pour le vigneron de s'y faire un nom. Ce que tente, avec sa philosophie, Damien Lorteau.

Château Les Vieux Moulins, 15, les Martinettes, 33860 Reignac. Tél. 05 57 64 72 29 ou 06 86 24 72 47. www.chateaulesvieuxmoulins.com.

LES HÉLICES 2010

L'avis de Vincent Damestoy :

« Damien Lorteau, sans faire de bruit, exploite et travaille ses vignes de façon méticuleuse. Il sait que la qualité de ses raisins est l'élément principal pour élaborer des vins à forte personnalité. Cette cuvée ferme, dense, aux tannins gras, dévoile un nez minéral (notes de terre humide) d'épices et un boisé fondu et discret. En bouche, vous percevrez toute la densité que recherche Damien. Beaucoup de volume, avec cette légère rusticité que j'adore ! Potentiel de garde : dix ans. »

Prix : 14 euros à la propriété.

Vincent Damestoy apprécie la densité et la rusticité des vins de Damien Lortea