

Guiraud, le paradis des coccinelles

Penchons-nous un instant sur de l'enthousiasmant, sur du lourd. Sur du léger. Château Guiraud annonce sa certification en bio-viticulture.

En soi, c'est tout sauf une surprise. Il y a beau temps que Xavier Planty mène Guiraud dans le plus grand respect environnemental. Nous nous sommes promenés avec lui, il y a quelques années, le long des parcelles. Déjà, il avait planté des haies (six kilomètres en tout) pour favoriser l'apparition d'insectes destinés à réguler les populations de nuisibles qui



s'attaquent aux vignes. Et ça marchait très bien, il avait rayé les insecticides de la liste des commissions. Nous étions en 2004. Pendant l'été 2010, une spécialiste y a recensé 675 espèces d'insectes et d'araignées, dont sept espèces de bourdon. Des nids ont été mis à la disposition des oiseaux et on a bricolé des « hôtels à insectes » pour accueillir les nouveaux habitants, guêpes maçonnes, clairons des abeilles, perce-oreilles. Autant de prédateurs qui se régaleront des larves et de toutes les bestioles indésirables. À Guiraud, la biodiversité est une réalité tangible, efficace et les coccinelles s'en donnent à cœur joie.



Nous avons aussi visité le conservatoire de Xavier Planty, une immense serre qui contient des milliers de plants de sauvignon et de sémillon, issues de sélection massale. Cette histoire date de 2001. Planty et quelques-uns de ses confrères de Sauternes et de Barsac décident de trouver une solution pour préserver la diversité génétique des cépages indigènes et assurer leur renouvellement. Et voilà. Cette pépinière permet de produire des souches de très bonne qualité et, ce faisant, elles assurent l'avenir du vignoble. C'est une bonne nouvelle pour vous, pour moi, pour tous les amateurs de ces vins d'or.

Je pourrais détailler à longueur de pages les mille et unes attentions qui président à l'élaboration des vins de Guiraud, la vérité est dans la bouteille. On y découvre la pureté d'un sauternes où la sucrosité n'est pas le maître-mot, ni la puissance, mais la finesse. Pas la richesse, mais la sensualité. Cette élégance naturelle qui favorise une explosion harmonieuse d'arômes enchanteurs.

S'agit-il d'un nouveau guiraud ? Non. C'est la suite logique d'efforts entrepris il y a longtemps qui trouvent leur aboutissement avec des vins de plus en plus sublimes. Guiraud ne change pas, guiraud s'aiguise.

Guiraud est bio, donc. Planty va le dire sur l'étiquette. À propos, espérons que ce sera sur la contre-étiquette et que pas un logo AB ou Demeter ne viendra polluer le drapeau noir qui fait la belle allure de sa bouteille. Xavier, please. Planty espère que cette certification entraînera un regain d'attention de la part d'un public décidément rétif à la consommation de liquoreux. Quelle négligence de la part de tous ceux qui, à des degrés divers, ont un devoir de prescription. Journalistes, négociants, cavistes, sommeliers ne font pas le boulot. Et le public n'est pas informé, pas assez, pas assez bien. Pourtant, au Grand Tasting, à Paris comme à Hong Kong, nous avons bien vu l'engouement des gens pour ces vins divins. Alors quoi ? Pourquoi n'y en a-t-il pas à la carte des restaurants (un seul à la Cagouille, à Montparnasse) et si peu chez les cavistes (deux chez le Nicolas de la rue des Martyrs, quartier très à la mode, huit jours avant Noël) ? Qu'est-ce qu'ils attendent ? Ce ne sont même pas des vins chers. Faites comme nous, mettez en cave tous ces beaux millésimes récents, 2005, 07, 08, 09. Donnez-leur du temps ou commencez à y goûter tout de suite, vous serez surpris. Ces liquoreux modernes sont très éloignés de l'idée périmée que vous vous en faites. Et ne craignez pas d'entamer une bouteille et de ne pas la finir. Elle peut attendre ouverte au frigo jusqu'à quinze jours en développant des arômes insoupçonnés. Les liquoreux de Bordeaux, d'Alsace, de Loire, de Hongrie sont de très grands vins qui méritent d'être vos amis pour la vie. Vos amis des jolis soirs, au moins.



*Xavier Planty dans sa pépinière
de sauvignon et de sémillon, une sélection massale
mise en place il y a déjà longtemps pour sauver
des plants spécialement qualitatifs.*

*ci-contre, le trésor de Guiraud,
la cave des vieux et des très vieux millésimes.*

