

Les blancs gagnent

Lionel Gardrat remporte quatre médailles au concours général agricole à Paris

PHILIPPE BELHACHE

p.belhache@sudouest.com

Quatre médailles, ce n'est pas rien, même pour un habitué du palmarès comme Lionel Gardrat. Mais que trois d'entre elles monopolisent le haut du tableau dans le domaine des vins blancs de pays charentais, c'est déjà beaucoup plus rare. Le viticulteur cozillon, exploitant le Domaine Gardrat, a en effet décroché l'argent pour son rosé Rosae au concours général, à l'occasion du Salon de l'agriculture de Paris, il y a quelques jours. Il a surtout obtenu la médaille d'or et deux médailles d'argent pour ses trois vins blancs. La cerise sur le gâteau ? L'or blanc revient au colombar, l'une des spécialités de la famille Gardrat.

Le colombar superstar

Le cépage n'est pas inconnu en terre de Saintonge. Il est même considéré comme l'un des plus anciens dans la région, « endémique de la Charente ». Sa culture était cependant tombée en désuétude. « Nous ne sommes pas les seuls à en faire, sourit Lionel Gardrat. Loïn s'en fait. Mais aujourd'hui, le colombar se retrouve plus facilement dans le Gers que dans les Charentes. En Gironde, il a été carrément radié des listes. »

La raison ? Une recomposition du paysage viticole liée à la production du cognac. « Le colombar a longtemps été abandonné au profit de l'ugni blanc. Il est vrai qu'il est globalement plus fragile, plus délicat à travailler. Et lorsque dans les années 2000 les structures professionnelles ont été amenées à reconverter une partie de leurs surfaces, ce cépage n'apparaissait même pas dans la liste des options possibles. »



Le travail de Lionel Gardrat sur le colombar a été couronné d'or. PHOTO P.H.B.

Le pari du colombar a été lancé par Jean-Pierre Gardrat à la fin des années 80. Il a été relevé par son fils, qui en a commencé la vinification. « Il reste un cépage peu commun. Le sauvignon ou le chardonnay se retrouvent un peu partout dans le monde. Non seulement ce n'est pas le cas ici, mais le cépage est local. C'est un produit qui donne des vins légers, pas très alcoolisés, qui correspondent à la consommation actuelle. Il peut être bu en apéritif ou au cours d'un repas. Il n'y a guère que sur les viandes ou les desserts qu'il ne convient pas. »

Un autre regard

L'homme est intarissable sur ce raisin, qu'il connaît sur le bout des doigts. Il n'a guère à en faire la pu-

« C'est un produit qui amène les gens à poser un autre regard sur les vins de pays charentais »

blicité : il vend la totalité des 80 000 bouteilles de colombar sortant de la propriété. « J'ai manqué de produit l'an dernier, constate-t-il. C'est un vin qui a des fidèles. C'est surtout un produit qui amène les gens à poser un autre regard sur les vins de pays charentais. »

Associé à Jean-Jacques Vallée et Michel Guillard, le viticulteur a cofondé Les Hauts de Talmont, une appel-

lation haut de gamme dont la réputation va croissant. Un domaine où le colombar, là encore règne en maître. « C'est une vigne jeune, avec un terroir très intéressant, le même que les vins de champagne. Elle est vendangée à la main avec beaucoup plus de soin. Cela donne un vin très intéressant, avec un potentiel de garde bien supérieur. »

Conforté par l'or du colombar Lionel Gardrat entend poursuivre ses investigations sur le cépage, lui trouver de nouveaux débouchés. Il n'en dit pas plus. « Nous travaillons sur de nouvelles choses, sourit-il énigmatique. Le colombar a un potentiel énorme avec, parfois, des rendements élevés. Et surtout, à la clef, des produits extraordinaires. »