

Viticulture Être un vigneron sans vignes, tel est le défi qu'a choisi de relever Simon Forgue avec quelques compagnons de route. Une exception en terres béarnaises.

Simon Forgue, vigneron hors sol

C'est en 2012 que l'aventure a débuté pour aboutir, aujourd'hui, à la création des Vignobles de Pyrénéa (toponyme des Pyrénées) sur la commune de Mazères-Lezons, à proximité du terroir de Jurançon. Mais lorsque l'on dit vignobles, tout est relatif. En effet, Simon Forgue, maître à penser du projet, a choisi une démarche risquée et originale. Produire du vin sans avoir de terre... et encore moins de vignes!

Diplômés d'ingénieur en agriculture obtenu à Purpan (Haute-Garonne) et d'œnologue à l'école nationale supérieure agronomique de Toulouse (Ensat) l'ont conduit, tout naturellement au passionnant métier de la vigne. « J'ai travaillé, durant huit ans, au château Montus dans le Nord-Est Béarn. Je m'étais installé avec mon épouse à Artigueloutan ». Une soudaine envie lui prit de voler de ses propres ailes. « Le problème, c'est que je n'avais pas de vignes, ni de parents vignerons et, de surcroît, pas de fonds ».

L'affaire s'annonçait donc plutôt mal! Mais c'était sans compter sur son entourage. « Trois de mes amis, ma femme, mes parents, ma sœur et mon

beau-frère ont accepté de prendre le risque avec moi ». L'idée de base est on ne peut plus simple : « Il s'agit de produire des vins du piémont pyrénéen avec des raisins de qualité ». Sans château et sans chai, toute l'équipe s'est mise au travail en transformant une ancienne carrosserie en véritable lieu de vinification et d'élevage.

35000 bouteilles sur huit cuvées

« J'ai noué plusieurs partenariats avec des viticulteurs locaux (deux en Jurançon, un en Madiran,



Sans château et sans chai, Simon Forgue produit du vin dans une ancienne carrosserie de Mazères-Lezons, près de Pau. Le raisin est acheté à des producteurs locaux (deux en jurançon, un en Madiran, deux en Gascogne et un en Tursan).

Photo
Le Sillon

raisins. Ces derniers sont de qualité et produits sur les meilleurs terroirs. Nous nous sommes affranchis de toute la partie vignoble ». C'est Simon qui décide de la date des vendanges et, pour le reste, tout se fait à Mazères-Lezons y compris la mise en bouteille. « Au total, nous produisons quelque 35 000 bouteilles sur huit cuvées ce qui correspond, peu ou

prou, à 260 hectolitres par an. La mise en bouteille s'effectue vers le mois de mars et nous entamons

Les Vignobles de Pyrénéa ce sont, en premier lieu, des vins de partage, aromatiques, frais, gourmands et accessibles. « Nous les avons baptisés Cap A Cap. Ils se déclinent en blanc sec (Le fringant), en rosé (Le fruité), en rouge (Le gourmand) et en blanc doux (L'équilibriste) ».

Fidèle à un cahier des charges très précis, et de par sa situation géographique, Simon Forgue, pour ses blancs, bénéficie de l'appellation

Premiers de cordée, Tannat ou Petit Manseng, révèlent, qu'il s'agisse d'assemblage ou pas, toute la richesse de nos terroirs. On peut citer dans cette gamme le Cairn, l'Estive ou l'Or Pailleur. Dernier né des Vignobles de Pyrénéa : Le Dahu, un assemblage entre raisins locaux et ceux issus d'un vignoble hors piémont pyrénéen. « Cela donne un résultat original et intéressant », explique-t-il.

À la recherche de l'arôme

Simon Forgue est partisan de laisser faire le terroir. « Je cherche l'arôme plus que l'oxydation. J'ai fait le choix de préserver au maximum fraîcheur et minéralité. Au regard de ce qui existe déjà, je tente d'apporter des alternatives. Pour moi, l'acidité n'est pas un défaut. Bien domptée, elle devient même une vertu. Tout est question de maturité des élevages et d'équilibre ».

Quant à la vente, ce vignoble pas comme les autres travaille à 70 % avec des professionnels (cafés, hôtels-restaurants, cavistes), essentiellement sur le Grand Sud-Ouest, mais aussi à Paris (5 %) et sur le Benelux (10 %)

en collaboration avec deux agents (un à Paris, l'autre à Toulouse). Passionné de montagne, le jeune œnologue a retenu pour logo le Gabizos (plus haut sommet de Gourette). « Nous voulions nous détacher du traditionnel Pic du Midi d'Ossau qui a été utilisé jusqu'à plus soif ». Entre cuves en inox, œufs en terre cuite venus de Florence, barriques en chêne autrichiennes (demi-muid de 600 litres), Simon Forgue affirme sa différence au fil des ans.

Philippe Delvallée

Renseignements : 06 86 16 82 63

« Produire des vins du piémont avec du raisin de qualité »