



Domaine Arretxea

Entre montagne et océan

1011 PIERRE PUCHOT
PHOTOGRAPHES VINCENT BALDENSPERGER

Élevage en amphore, technique de sélection massale, biodynamie... De la remontée en gamme de l'appellation au début des années 1990 à la lutte contre le changement climatique, le couple Riouspeyrous du Domaine Arretxea, à Irouléguay (Pyrénées-Atlantiques), cultive sa singularité pour offrir quelques-unes des meilleures quilles du Pays basque. Bientôt, les deux fils prendront la relève au cœur de ce minuscule vignoble (240 hectares) devenu une fierté régionale après avoir fait l'objet de moqueries au cœur des années 1970.



© VITIS

Michel Riouspeyrous sur
les hauteurs du domaine
qui domine le village
d'Irouléguy.

DÉPUIS BAYONNE, il faut une heure de route pour atteindre cette vallée ouverte, tournée vers le soleil éclatant et le village d'Irouléguy, berceau de l'appellation éponyme, et se retrouver face à ces montagnes balayées par une brise légère. Tout est calme, reposé. Partout et à perte de vue, de multiples prés verdoyants sur lesquels reposent d'authentiques maisons bas-navarriennes aux façades d'un blanc immaculé, typiques du Pays basque.



La pente est raide

Devant la maison des Riouspeyrous, couple de vigneron du Domaine Arretxea, trône un pressoir tout de bois, témoin d'un temps où chaque foyer pressait son vin lui-même et n'en produisait que pour sa consommation personnelle. Plusieurs décennies d'un intense labeur se sont écoulées depuis et, pour prendre la mesure du travail de Michel et Thérèse Riouspeyrous, il faut monter à Amalur (« la terre-mère » en basque), une parcelle louée à la municipalité pour y planter du cabernet (un peu) et du tannat

(surtout), deux composants essentiels de l'AOC. La pente est raide. On y accède en quad. Cette année, une géologue s'y est cassé la jambe. Le taulier du domaine Arretxea a lui-même bien failli être entraîné dans le vide par son tracteur. « Pour nettoyer cet hectare de vigne, on passe la journée à quatre pattes, c'est épuisant », glisse Michel Riouspeyrous. Tout en haut de la parcelle, assis sous un chêne face à cette vallée d'Éden où l'on s'attend à chaque instant à voir surgir un pottok (petit cheval sauvage typique du Pays basque), le visiteur en a la conviction : c'est ici que se forge la singularité du domaine, que naît ce mélange de tanins bien marqués dans les rouges et la persistance d'une grande minéralité dans les verres de blanc, bénéfiques sans doute de la double influence d'un vignoble situé au creux de la montagne et à proximité de l'océan, distant d'à peine 50 kilomètres.

Espace de liberté

À quelques semaines des vendanges, un épais brouillard recouvre la vallée durant une bonne partie de la matinée. Hormis les montagnes environnantes, on se croirait presque en Anjou. Rien à voir avec les soleils écrasants du Sud-Est ou même de la région de Cahors. On coupe encore l'herbe qui pousse dru dans ce pays humide propice à l'élevage. On effeuille délicatement les vignes pour faciliter les vendanges, jamais programmées avant la première semaine d'octobre. « C'est le vent du sud qui nous fait la vendange, explique Thérèse Riouspeyrous, elle-même originaire d'Alsace, et non en



©-815335

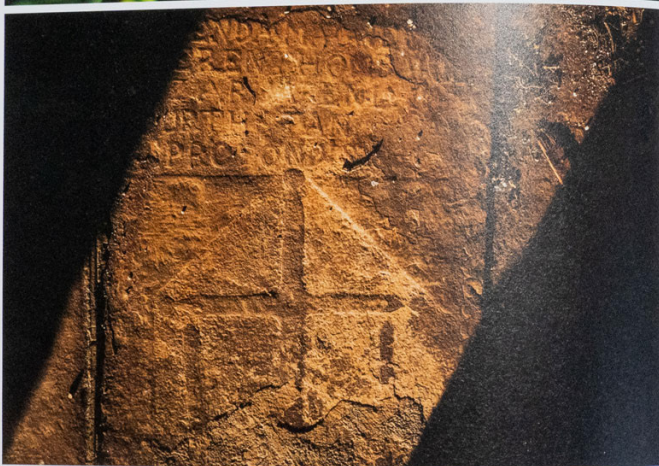
Michel et ses enfants, Téó et Iban, qui s'apprennent à reprendre le domaine Arretxea.



Raisin et
sentiments

▷ juillet ou en août, qui sont des mois humides, quand les montagnes retiennent les chapes de nuages. » Toutes les grappes sont mises à nu pour préparer, ensuite, le travail de la coupe. On tâte, on goûte séparément pépins, pulpe et peaux qui, si elles demeurent trop épaisses, peuvent gêner la vinification. Au cours de l'année 2018, la grêle et la coulure n'ont guère ménagé les 8,5 hectares du domaine, sans parler des attaques répétées de mildiou. Cette humidité locale, qui préserve des montées en alcool trop vives et conserve une fraîcheur dans le verre, pèse aussi sur le travail du vigneron. Michel et Thérèse Riouspeyrous poursuivent tout de même leur obsession : faire un vin le plus propre possible, proche du terroir, et surtout sans étiquette. « Le vin est un espace de liberté, explique le vigneron. Chacun fait le sien, en fonction de son terroir. C'est la terre qui parle. » Pas question

pour lui « d'appartenir à une chapelle », pas même celle du bio, non revendiquée sur la bouteille malgré la certification. À propos de la biodynamie, adoptée au domaine à la fin des années 1990, le couple concède avoir beaucoup appris de Nicolas Joly – pionnier du genre dès les années 1980 dans son domaine La Coulée de Serrant, sur les bords de Loire. Avant de s'en détourner : « Il va trop loin, juge Michel, je le trouve parfois trop dogmatique et je ne suis pas sûr que cela serve son terroir. Mais ce n'est que mon opinion. Chaque vigneron doit faire ce qu'il pense juste et s'adapter à sa terre. » Le couple Riouspeyrous appartient à cette génération qui s'est battue pour relever une appellation tombée à 60 hectares au début des années 1970. Son image, très écornée à l'époque, et les plaisanteries locales (« Comment dit-on vinaigre en basque ? Iroulégu ! ») ont marqué ▷



Raisin et
sentiments

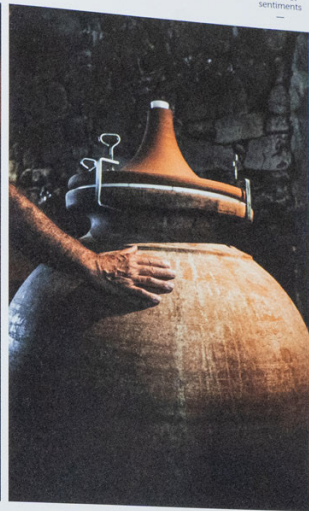
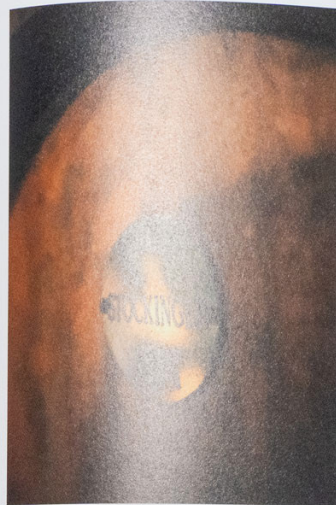
▷ le couple-vigneron qui n'a pas ménagé sa peine pour se faire une place et contribuer à révéler un des plus petits (240 hectares aujourd'hui) mais aussi des plus subtils terroirs de France.

Faire preuve d'abnégation

Après avoir travaillé avec Peio Espil, l'autre artiste local du magnifique et savoureux Domaine Ilarria (voisin immédiat des Riouspeyrous dans le village), le couple se lance en 1993 pour son premier millésime. Sans un sou, pour convertir en vignoble les 6 hectares de la ferme des parents de Michel, il a fallu au préalable, en famille et avec les copains, creuser les terrasses, arracher de la vigne à contrecoeur, tester les sols, replanter et multiplier les expérimentations. La géologie est bien vite devenue la marotte du vigneron. Un épais cahier sous le bras, il nous accompagne au prieuré, là où le mariage entre

Riouléguay et le vin a véritablement commencé au XI^e siècle, à l'époque des moines de Roncevaux et de la Grande Navarre. Entre les sépultures, le visiteur balaie du regard toute la vallée et les coteaux argilo-calcaires qui entourent le cimetière : « Nous bénéficions d'une variété de sols assez unique, près de 40 types différents sur l'appellation, s'émerveille Michel Riouspeyrous. La famille des grès, des schistes, des ampélites... Cela s'explique par l'histoire de l'émergence des Pyrénées. » « L'originalité de ce terroir, poursuit le vigneron, vient aussi de l'influence de l'ophite, une roche volcanique qui a déterminé toute la minéralogie locale. Elle existe ici à l'état pur, mais il y a aussi des intrusions ophiitiques qui ont cuit la géologie environnante. Ce qui fait que les grès ou les schistes d'ici n'ont rien de commun avec ceux des régions limitrophes. » ▷

PAGE DE GAUCHE, EN BAS
Une tombe du prieuré,
cœur d'Irouléguay,
cerné par les coteaux.



Raison et
sentiments

© M3388

*L'amphore, dernière idée
du couple Rioupeyrous,
polit les tanins pour
une cuvée rouge tout
en douceur, mais le
domaine travaille encore
majoritairement avec des
futs (à gauche).*

▷ Pour anticiper le changement climatique, dont ils observent déjà les effets – grêle, coulure, hiver chaud et attaques répétées de mildiou –, les Rioupeyrous multiplient les expériences. Moins de chimie et toujours plus de travail manuel ; rejet des clones et des ceps dégoutés chez les pépiniéristes qui « meurent au bout de vingt-cinq ans », peste Michel ; place à la technique de sélection massale, un choix drastique qui s'effectue au moment de replanter le pied de vigne. Le vigneron choisit alors le greffon en coupant un sarment de ses plus beaux pieds, qu'il va faire mûrir ensuite dans ce que Michel nomme son « conservatoire ». En l'occurrence, un espace préservé sur le coteau où prospèrent de belles rangées de pieds de petit coubru – cépage

local aux petits grains ronds et sucrés, minoritaire dans les assemblages de blanc, mais qui leur donne tout son relief – protégés des oiseaux par de courts filets tendus à hauteur de grappe et auquel le vigneron laisse le temps de s'aguerrir, cinq, sept années parfois. Un choix courageux, qui expose davantage le pied aux maladies – c'est du moins ce qu'affirment les adversaires de la technique massale – mais préserve la richesse du terroir et, à terme, la longévité des ceps. Dernière idée du vigneron, l'élevage en amphore, un objet qu'il prise comme son copain Luc Conti, vigneron à Bergerac (Château Tour des Gendres). Michel Rioupeyrous a commandé l'objet à l'entreprise Goicoechea, un potier du pays. ▷

LA DÉGUSTATION

Le terroir si singulier d'Irouléguy est un mélange de tanins expressifs et de minéralité prononcée. Le dégustateur a privilégié les vins qui permettent de le goûter dans son expression la plus pure. Le climat local pousse aux vendanges plus tardives qu'ailleurs (octobre) et révèle des tonalités florales délicates mais affirmées, qui rapprochent en particulier les blancs du domaine de ceux de l'est de la France.

- LES BLANCS -

GRÈS 2016

L'un des 2 terroirs du domaine, le grès offre un vin tendu, vil, une minéralité perceptible dès l'attaque. La finesse de ce vin récompense tout le travail de la terre fourni par le vigneron.

SCHISTES 2016

L'autre terroir du domaine, plus rond, soyeux et gourmand. Un vin qui fait ressentir toute la moelleur de l'été et la douceur des hivers basques.

- LES ROUGES -

CUVÉE TRADITION 2016

Un nez enjôleur, des arômes d'épices et de fruits rouges (cassis) bien distincts dès la première gorgée, une longueur de bouche impressionnante. Pas de doute, une référence pour un vin de cette gamme.

DOLIA 2016

Poli par l'amphore, l'arôme de la cuvée tradition se retrouve néanmoins dans ce vin, sans doute le plus aisé à boire du domaine. L'alliance de la caresse de l'amphore et des tanins bien marqués achève de convaincre de la pertinence du recours à cet objet, pour les rouges du moins.

HAITZA 2016

Quelle vie dans le verre ! S'il se livre moins facilement que les deux autres cuvées rouges, l'avenir de ce vin semble radieux. À conserver au moins cinq ans. Un vin qui s'annonce exceptionnel, comme cette année 2016 qui met si bien en lumière tous les talents et lanins de ce domaine.

- LE ROSÉ -

ROSÉ 2016

Un rosé à boire à table, ce qui n'est pas si courant. Frais, doté d'une attaque calme et onctueuse, celui-ci ravira les amateurs, pour les déjeuners de poisson ensoleillés d'été.



Raisin et sentiments

CI CONTRE

Entre les vignes, le couple Riousseyrou s'est bâti un petit « sans-souci », pour des sorties à l'écart du village, loin du monde.

» Sans doute l'un des derniers défis du vigneron, puisque le Domaine Arretxea sera géré dans peu de temps par les deux fils, Iban (31 ans) et Téó (27 ans). Deux gaillards fiers de leur pays qui ont un peu voyagé (Sicile, Chili), fait leurs classes à Jurançon chez Jean-Marc Grussaute du domaine Camin Larredya, où Iban a passé sept années avant de revenir, dans le Sud-Est ou en Corse, mais qui ne se seraient pas vus travailler ailleurs. Leur ambition ? « Maintenir le niveau du domaine », répète prudemment Téó, qui s'occupera davantage du chai. Le sans soufre ne déchaîne pas leurs passions, même si Téó concède vouloir en mettre de moins en moins. Il cite volontiers en exemple les cahors du Château Combel-la-Serre ou ceux du Château Les Croisilles, des vins frais, braisés, « pas trop boisés » ni « alcooleux ». Leurs audaces sont pour l'heure limitées par la taille, tant du domaine que de

l'appellation, dans cette commune où les terres sont rares. « Tout le monde en veut, alors pour s'agrandir ici, il faut parler en silence », sourit Téó. « Mais le dynamisme est là, s'enthousiasme Iban. Des jeunes comme nous s'installent. Ça, on le doit aussi à nos parents, qui ont créé cette dynamique. » Les expérimentations à venir ? Les deux jeunes vigneronnes ont récupéré 40 ares à grand-peine, pour gagner en ophite et tenter, peut-être, un vin de France en y plantant du chenin, ce cépage qu'ils apprécient et qui se plairait sans doute au cœur de ce pays béni, tout de brume, d'embruns et de soleil ☀

Retrouvez
notre carnet d'adresses
page 192.