



THÉRÈSE ET MICHEL RIOUSPEYROUS LES REBELLES D'IROULÉGUY

Ensemble, ils bataillent depuis 1989 pour rendre aux vins d'Irouléguay leurs lettres de noblesse. Deux décennies d'un âpre combat, mais quel résultat ! Leurs vins chantent le Pays basque.

Texte et photos de Florence Bal

« **A**ujourd'hui, on ne rase plus les murs pour présenter nos vins. » À Irouléguay, dans les Pyrénées-Atlantiques, Thérèse et Michel Riouspeyrous, du domaine Arretxea, ont bataillé ferme contre « l'épouvantable image » de l'appellation, un temps entachée par une affaire de fraudes. « Pour nos premiers millésimes, à partir de 1993, il fallait faire découvrir nos vins à l'aveugle, sans jamais dire d'où ils venaient », se souviennent-ils. Désormais, ils sont fiers d'appartenir à « la très belle famille des vigneronns du Sud-Ouest ». « L'esprit Sud-Ouest, c'est la simplicité, le plaisir de vivre et d'échanger », disent-ils.

Le petit domaine (12 hectares dont 4 en achat de raisins) est né en 1989 sous le signe de la rébellion. Michel, alors révolté par l'enseignement en élevage qu'il prodigue, cherche « à sauver la ferme familiale, à rester au pays et à créer son propre emploi ». Ils s'installent « dans une vieille ferme de Basse-Navarre, l'une des sept provinces du Pays basque ». Avec fougue et passion, Thérèse et Michel plantent

les vignes sur les pentes du mont Jara, les cultivent en agriculture biologique « sur des sols acides, pauvres et filtrants ». Ils démarrent grâce à l'entraide, créent le chai. « Terroiristes » engagés, ils confrontent les sciences, les savoirs, les expériences, sans jamais oublier « le message humain » et « le cœur ». Pour eux, c'est aussi l'expression « d'une résistance à un monde conformiste et standardisé », « une lutte contre la tendance lourde du consensuel, où il n'y a pas de vins qui choquent », « une militance » pour « donner du relief », bien loin de « vins agréés mais sans âme ». Leur chemin est balisé de « grandes rencontres ». Celle d'Yves Hérody d'abord, géologue et agronome aussi doué que discret. « Un homme de terrain intègre et très pointu », venu explorer les sols de l'appellation. Il leur enseigne « des pratiques qui augmentent l'effet terroir » pour mieux en extraire la quintessence. Celle de Didier Daguéau, talentueux vigneron du Val de Loire trop tôt disparu, « chantre de la culture de la différence ».

Haitza servi avec un agneau de lait basque

Ils incitent les amateurs « à sortir de l'œnologie », « à chercher l'âme d'un vin ». « Nous travaillons à l'intuition. Nos vins sont différents tous les ans, il n'y a aucune régularité », confient-ils. Mais quel résultat ! Leur rosé est superbe, vif, frais, gourmand. En rouge, Arretxea, élevé en cuves béton, est un vin de plaisir immédiat. Haitza, élevé en foudres et fûts, est profond, dense, à oublier quelques années. À déguster, par exemple, avec de l'agneau de lait basque « mijoté au four avec des cèpes ou des aubergines ». En blanc, Hegoxuri, assemblage de petit courbu, de petit et gros mansengs, accompagne joliment un pavé de truite de Banca.

« Le vin, c'est la finalité, mais il y a une dimension autre à porter à travers ce métier, celle d'hommes et de femmes ancrés sur leur territoire. C'est tout un environnement : le pays, la langue, la culture basques, une vraie force », soulignent-ils.

Aujourd'hui, ils espèrent « garder la flamme et conserver une éthique des vignes, du vin, du commerce » avant de transmettre le domaine à leur fils Iban, 24 ans. ■



LEURS CINQ FACETTES

Dates et lieux de naissance : le 6 avril 1953 à Haguenau, en Alsace (Thérèse), le 4 janvier 1959 à Irouléguay (Michel).

Vignerons depuis : 18 millésimes.

Signes particuliers : rebelles, engagés, ils militent avec leur cœur.

Leurs vins préférés : des vins de vigneronns, par exemple des domaines Ostertag (Alsace), Clape (Cormas), Graillot (Crozes-Hermitage) et leur dernier coup de cœur, le superbe Fiesta de Azul y Garanza (Navarre, Espagne).

La cuvée dont ils sont les plus fiers : Irouléguay blanc Hegoxuri 2010 (17 €).



THERÈSE ET MICHEL RIOUSPEYROUS.
Ils élaborent des vins à leur image,
gourmands, généreux, différents, fiers.