

A l'autel [12/10/07]

LE VIN

C'est une vieille chapelle depuis longtemps rendue à la vie civile et désormais consacrée au culte païen du sang de la vigne. Ensermée entre le couvent du vigneron et le cellier de son vin, elle ne se distingue pas au premier coup d'oeil, celui que jette, sans vouloir d'emblée se faire une religion, le pèlerin enfin arrivé au bout du chemin de croix, étroit sentier au pavé irrégulier. Un sentier qui le mène, pourvu qu'il soit curieux d'emprunter des routes de traverse, de Lugon, commune sans relief du piémont du Fronsadais, à la Dordogne, large fleuve nourricier du vignoble bordelais qui s'alanguit à cet endroit en de longues errances sinueuses et silencieuses, comme de peur d'aller se jeter dans la gueule de la Gironde, dernière traversée des terres avant la mer.

Ce n'est qu'après avoir pénétré, par une petite porte de côté, dans ce qui est, aujourd'hui, la salle des célébrations gourmandes, que le visiteur reconstitue la chapelle romane du XIIe siècle, avec son plan de croix latine, sa nef à charpente apparente, son abside en cul-de-four. L'espace a été religieusement aménagé de mobilier rapporté de Chine, où, dans une autre vie professionnelle, l'actuel propriétaire fut longtemps envoyé en mission. Chose étonnante, cet ameublement hérétique communique avec grâce avec ce lieu habité, à défaut d'être toujours sacré.

Dans un pan de l'abside, un foyer a été creusé, où notre hôte grillait ce jour-là, sur la braise du bûcher, de beaux magrets de canard, qu'il allait déposer sur l'ancien autel, converti en buffet. L'autel fait restaurant, chaque vendredi aux douze coups de midi, car, depuis peu, en ce jour maigre, Frédéric et Fabienne Mallier font mardi gras en ouvrant leur table généreuse aux convives des environs ou de plus loin.

Cette fois-là, Frédéric étant sous d'autres cieux, ce fut Bernard qui nous reçut. Bernard, c'est l'ermite de la chapelle. Il est ici chez lui car ce fut ici chez lui. Il est resté après avoir cédé, au printemps 2006, les murs et les huit hectares de vignes, entretenant les uns, travaillant les autres avec le même sens du devoir à accomplir, ne ménageant ni son temps ni sa peine. Entre l'ancien et le nouveau, une alchimie miraculeuse s'est produite. Suivant les préceptes du gourou Olivier Dauga, maître dans l'art de cultiver et de vinifier, les vins du Château de la Vieille Chapelle sont comme transfigurés. De ces terres de bord d'eau, alluvions riches en argile que l'on appelle ici palus, émergent maintenant des bordaux de premier rang, à l'image des Merlots de Baudet, la cuvée de prestige rouge du domaine, dont le 2005 est un pur délice, une gourmandise de fruit, au parfum envoûtant, aux tanins enrobés. Pas encore en flacons, le 2006 sera du même tonneau. Le même culte du beau fruit se retrouve dans Les Grands Blancs, cuvée de sémillon, dont le 2005, au visage charmeur, possède une âme tendre, quoiqu'on lui souhaiterait un peu plus de nerf. Mais l'ascension ne fait que commencer.

JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ