Vignerons taille patron

Frère et sœur : les liens de la vigne

Exigence et authenticité constituent les deux valeurs communes d'Éric et Patricia Demarchi, frère et sœur, qui travaillent d'arrache-pied pour Château Haut-Queyran, à Saint-Germain d'Esteuil.

Texte : Monique NAUZIN- Photos : Lycia WALTER

Jouissant d'une situation géographique privilégiée sur un joli plateau de roche-mère, très calcaire et qualitatif, à proximité du célèbre site archéologique de Brion, à Saint-Germain d'Esteuil, et conjuguant inlassablement authenticité et qualité, le château Haut-Queyran, propriété de la famille Demarchi, a rejoint en 2014 la grande famille des crus bourgeois. Château Haut-Queyran, c'est cinquante-cinq ans d'une belle histoire de famille faite de labeur, passion et persévérance, commencée en 1964, quand Albert Demarchi, deux ans après son rapatriement d'Algérie où les Demarchi d'origine italienne étaient implantés depuis trois générations, rachète la propriété à Charles Morillon. Laquelle propriété va vraiment retrouver un nouvel élan en 1989, quand Albert décide de faire lui-même son vin et donc de ne plus porter ses récoltes à la cave de Saint-Seurin-de-Cadourne, puis en 2001, quand, malade, il passe le relais à la tête de l'exploitation à ses deux enfants, Patricia et Éric, diplômés en viticulture-œnologie. Désireux de ne pas décevoir leur père, profondément amoureux de leur terre et respectueux des savoir-faire et valeurs inculqués par leurs aïeux, tous deux vont n'avoir de cesse de valoriser leur terroir, travaillant ensemble d'arrache-pied pour maintenir le cap *« vers toujours plus d'excellence »* et continuer à avancer malgré les mauvais tours joués parfois par la météo. La vie de vignerons de Patricia, l'aînée, et d'Éric, son cadet de quelques années, est rythmée, au fil des saisons, par les travaux à la vigne et au chai, de l'entretien des vignes jusqu'à la mise en bouteille. Chacun a *« sa partie »*, la vigne étant essentiellement le domaine d'Éric, le chai et la gestion celui de Patricia.

« Dans le carnet du vigneron...
Chaque mois, dans la culture de la vigne tu t'investiras,
La taille, le palissage et l'effeuillage tu soigneras,
Les maladies comme le mildiou ou l'oïdium tu éviteras,
Le cycle végétatif tu respecteras,
Les conditions météorologiques, tu surveilleras,
La nouaison et la véraison tu guetteras,
La date des vendanges, tu décideras. »

L'année du vigneron

On est à la mi-mars. Patricia et Éric viennent de terminer la taille de leurs quinze hectares de vigne répartis sur deux appellations, environ la moitié en appellation haut-médoc, sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne, l'autre moitié en appellation médoc sur celle de Saint-Germain d'Esteuil. *« La taille est une des étapes clés de notre calendrier. On la commence à la mi-novembre, elle dure trois à quatre mois pendant lesquels,* explique Éric, *on affronte la rigueur hivernale pour faire "pleurer la vigne" comme on dit dans notre jargon. La taille est un travail délicat mais indispensable, car d'elle dépend la quantité et la qualité des raisins. Il faut savoir choisir les rameaux susceptibles de garantir un bon rendement et sélectionner un nombre suffisant d'yeux (bourgeons) parmi les plus fertiles, mais limité. Il vaut mieux avoir moins de raisins mais de meilleure qualité. Là, Les bourgeons commencent à s'ouvrir, c'est le "débourrement", signe que la vigne sort de son hibernation. Vient avec le printemps le temps du travail des sols, du palissage, etc. On n'emploie pas de désherbants ! On laboure, c'est un surcroît de travail, mais on tient à respecter l'environnement, à maintenir la flore, la faune, on pratique l'enherbage. On n'est pas en culture bio, mais on limite au maximum les traitements. La vigne, c'est un peu mon bébé, je la bichonne. En me levant et plusieurs fois par jour, je scrute le ciel. Plus encore que la grêle, je redoute le gel surtout pendant la lune rousse (5 mai et 2 juin 2019), les saints de glace et toutes ces nuits sans nuages et par ciel clair, où il y a risque de gelées jusque parfois fin mai. En 2017, en quelques heures, la nuit du 27-28 avril, le gel a grillé presque à 100 % les pousses vertes et les bourgeons de nos vignes ; la récolte de toute une année anéantie ! Fin mai-début juin, la floraison de la vigne (de trois à cinq jours) est une étape cruciale : s'il pleut ou fait froid, les graines vont avorter, d'où coulure, millerandage et récolte compromise en quantité et qualité. La vigne est très sensible aux attaques de mildiou, d'oïdium, botrytis : une surveillance au quotidien s'impose. L'autre période clé, ce sont les vendanges. Là encore, il faut tout mettre en œuvre pour avoir des baies les plus saines possible et ayant atteint la maturation optimale. On fait des analyses, mais on goûte aussi les baies. Mais la grande prêtresse demeure encore la météo. »*

« On investit constamment »

« Bien que vendangeant à la machine, explique Patricia, *nous apportons le plus grand soin au tri des raisins, à la maturité au moment de la récolte et à la vinification, nous appuyant sur les compétences de notre œnologue consultant Julien Maillet. Nous portons également beaucoup d'attention à nos assemblages pour nos différentes cuvées, passant de nombreuses heures au cuvier pour affiner les élevages, mêlant de nombreuses dégustations animées. L'exigence et la rigueur sont partout de mise. Quand on a arrêté avec la cave, il nous a fallu aménager nos chais et doublement nous équiper en cuves et barriques : les deux appellations doivent être vinifiées séparément. On investit constamment !*
Ce qui est encourageant, c'est que tous ces efforts confondus, tant à la vigne pour une culture raisonnée et une protection de l'environnement, qu'au chai, sont régulièrement récompensés par des médailles (souvent d'or), des commentaires élogieux des professionnels. Et nos cuvées commercialisées sur la Place de Bordeaux ou aux particuliers se vendent plutôt bien. Mais notre plus grande fierté, c'est d'avoir obtenu la distinction cru bourgeois pour le millésime 2014, car elle récompense cette maîtrise et cette recherche perpétuelle de la plus juste expression du fruit et de notre excellent terroir. »

Des projets pour valoriser leurs vins

Le frère et la sœur ont des projets plein la tête pour pérenniser la distinction « cru bourgeois » sur les futurs millésimes. Leur souhait et d'obtenir une reconnaissance plus grande encore de leurs vins et développer leur notoriété internationale. Ils veulent également faire évoluer leurs gammes en corrélation avec l'œnotourisme et ont commencé à faire des investissements dans ce sens : aménagement d'une salle d'accueil et d'un espace dégustation dans le grand chai, travaux en cours pour passer aux normes environnementales de niveau 3. Une nouvelle cuvée, fruit de l'acquisition de nouvelles vignes, de nouveaux terroirs, pourrait voir le jour prochainement. Patricia et Éric Demarchi ont la passion, la ténacité et le courage chevillés au corps, le goût du challenge et du dépassement. ■