



24 HEURES

« Château de Buzet », un vin aux goûts de fruits et... d'histoire !

Présenté à la clientèle début décembre « Château de Buzet », voudrait s'inscrire dans l'histoire.

Il est fruité, peu tannique, avec un bel équilibre entre souplesse et puissance. On peut y déceler des arômes de cerise noire, d'épices, de prune, avec une touche vanillée... Le vin rouge « Château de Buzet » a été présenté à la clientèle de la Cave des Vignerons le 1er décembre dernier. Et déjà, cette nouvelle cuvée au nom évocateur a connu un beau succès. « En une semaine, 400 bouteilles ont été vendues », se réjouit Hervé Muel, le responsable de la boutique. « Les retours de nos clients sont positifs. Ce vin contenant 55 % de cabernet franc mais très peu de cabernet sauvignon se distingue nettement de l'ensemble de la production du vignoble. Pour le moment, il n'est distribué qu'en local mais nous allons bientôt l'étendre aux professionnels ».

Un vignoble expérimental

Mais la cuvée du « Château de Buzet », ce n'est pas qu'une bouteille de bon vin : c'est aussi tout un contexte historique. Une histoire locale que Carine Galante, responsable de projet de l'association « Château et Fabriques de Buzet » connaît maintenant sur le bout des doigts. « Les travaux de recherches menés par Pierre Courroux, maître de conférences à l'université de Pau, ont permis de déterminer précisément où se trouvait le vignoble initial, qui



Autour du directeur marketing Sébastien Bourguignon, Carine Galante et Elisa Benech présentent la cuvée du Château. /Photo P.B.

avait été exploité et si bien valorisé par le Comte Alfred de Noailles, châtelain de Buzet, en deuxième partie du XIXe siècle. Sept hectares et demi de vignes qui se situaient essentiellement entre le château et la cave coopérative actuelle, avec quelques parcelles un peu plus disséminées. Les chais de stockage se trouvaient dans ces bâtiments près du groupe scolaire actuel, que les anciens buzéquois ont connus, transformés plus tard en bergerie, mais malheureusement détruits par la suite ». Aujourd'hui, ce sont exactement ces mêmes parcelles que la Cave des Vignerons a voulu exploiter distinctement en leur octroyant une appellation toute

spécifique. Un peu comme un hommage rendu au comte de Noailles qui, par ses travaux, ses expériences et ses tests, avait donné au vin de Buzet toute sa noblesse. Des expérimentations qui avaient également permis de limiter les dommages causés par la crise du phylloxéra.

Un siècle et demi plus tard la Cave des Vignerons, avec son vignoble expérimental, ne s'inscrit-elle pas dans la même démarche ? On comprend alors toute la symbolique portée par cette cuvée du « Château de Buzet ».

Longtemps en ruine, un temps propriété de particuliers, puis de nouveau laissé à l'abandon, le château renoue enfin ses

liens avec la vigne depuis qu'il est devenu la propriété de la Cave des Vignerons en 2018. Des liens qui, d'ailleurs, sont matérialisés sur l'étiquette de la bouteille par ces longs fils qui réunissent le château et son vignoble.

Une fois le vin servi, prenez le temps de scanner le QR Code figurant sur l'étiquette de la bouteille et laissez-vous guider. Tout en dégustant le produit, la petite animation virtuelle vous fera voyager dans l'histoire locale et vous aidera à reconnaître les fragrances de ce nectar...

De notre correspondant Philippe Bonora

A consommer avec modération.

