

L'OR POUR LE BLANC

Parlez vins avec Lionel Gardrat. Il vous parlera de passion. Mais aussi et avant tout, il vous parlera de racines.

Les terres de la Touche, une trentaine d'hectares en vignes, ce sont celles de son père et, avant lui, de son grand-père. Les cépages, ce sont ceux du terroir charentais, le colombar d'abord, le colombar d'après, le colombar d'après des inévitables ugni blancs, mais aussi des sauvignons, chardonnay et autre cabernets francs.

Agé d'à peine 31 ans, Lionel Gardrat cultive ses vignes à l'ancienne, avec un constant souci de qualité. Le résultat ne se fait pas attendre. Le Domaine de Gardrat est régulièrement primé au concours général agricole. Cette année encore, ses blancs ont rafflé deux médailles d'or (1), et son rosé une médaille de bronze.

« Je n'ai rien inventé, sourit tranquillement le jeune homme. Tout ce que je fais, je l'ai appris. Je travaille la qualité du produit, tout en restant à l'écoute des goûts des consommateurs. Simplement, notre produit est bien placé par rapport aux vins de pays charentais. » Pour Lionel Gardrat, tout est question d'investissement personnel et de suivi. « J'ai lu récemment que les viticulteurs reprenaient des hectares pour le cognac. C'est une stratégie opportuniste qui n'est pas compatible avec une recherche de qualité. Le vin de pays ne peut rester éternellement le parent pauvre du cognac. Il faut savoir installer un produit dans la durée. C'est mieux compris ici qu'en Charente. 70 % des médailles attribuées le sont en Pays roynannais. »

En adéquation avec la diemman-
de. L'homme sait de quoi il parle. Il collectionne les décorations



La cuvée 2005 des vins de pays blancs élaborés par Lionel Gardrat pourront arborer le macaron d'or du concours général agricole

PHOTO P.H.B.

comme d'autres les étiquettes de grands vins. « Nous avons commencé à concourir en 1996. Nous avons reçu pas loin de deux médailles chaque année, pres- que une vingtaine en tout sur les différentes cuvées. »

Si la réputation du Domaine de Gardrat s'est fondée sur le travail du colombar, ce qui a valu à Lionel Gardrat d'être sollicité pour la création d'une cuvée de prestige à Talmont-sur-Gironde, ce sont les blancs qui sortent du lot 2005. Le chardonnay et son sauvignon emportent l'or.

Son "Rosae" se contente du bronze. « C'est une reconnaissance de la qualité de nos produits. Nous travaillons le goût, sur une stratégie de dégustation. Nous travaillons la qualité de nos vins en restant ouverts à la critique extérieure. Les gens aujourd'hui connaissent le vin, savent comment le boire. Ils sont à la recherche de produits authentiques. »

Lionel Gardrat fait là la synthèse de la pratique familiale et des acquis d'études spécialisées, un BTS de viticulture et d'œnologie mené à Montagne-Saint-Emmi-

lion. Un développement raisonné de l'entreprise cozilonne permet à la famille Gardrat d'écouter la totalité de sa production, par le biais notamment de la grande distribution. « Notre principal réseau est sur le département, nous travaillons un produit de proximité. Cela représente 80 % de notre production. Nous écoulons 10 % sur le reste du territoire. Les 10 % restent à l'exportation : Belgique, Allemagne, Angleterre, Pays-Bas... »

Sans oublier ce qui reste la for-

ce des Gardrat, la vente de proximité. « Nous ne faisons plus les marchés. Mais nous continuons à vendre à la propriété. Au plus près du client. »

(1) La SCEA Le Talmondais emporte une médaille d'or et une médaille d'argent en rouges. Le Domaine Foncereau de Haut de Jean-Claude Benassy s'est vu décerner une médaille d'argent pour les rosés, et une médaille de bronze pour les blancs. La SCA Carve du Libreau a obtenu une médaille d'argent pour sa cuvée Henri de Blainville 2005. La SCA Syntiane emporte également une médaille de bronze.

SUD-OUEST 3/24/06