

Le roussellou



Le roussellou, aussi appelé saint-côme, cépage typiquement aveyronnais, dont de nouvelles souches ont été repérées lors de prospections, fait l'objet d'essais depuis deux ans. « Ce cépage blanc, lorsqu'il est à maturité, donne un vin riche en alcool et acide. Ce qui donne un équilibre assez inhabituel pour les vins blancs du Sud-Ouest », souligne Olivier Yobregat. « Nous avons obtenu au cours de la deuxième année de vinification un vin blanc sec très volumineux titrant 14° avec 6 grammes par litre d'acidité. »

Le roussellou peut également se prêter à la production de vins blancs liquoreux, étant peu sensible à la pourriture du fait de grains lâches et petits. Reste, avant de songer à relancer sa production, à régler le problème de sa non inscription parmi la liste des cépages cultivés en France. Même si celui-ci figure dans le décret de l'appellation estaing !

Portrait.

Aline Solignac et Philippe Rousseau se lancent dans une belle aventure en replantant un vieux cépage blanc du côté de Saint-Cyprien.

Ces jours-ci, le vallon de Marcillac s'enrichit d'une nouvelle vigne. Mille pieds de roussellou pour commencer, deux mille cinq cent à terme. C'est un vieux cépage local blanc, appelé aussi saint-côme. Il sera planté au Verdus, à Saint-Cyprien-sur-Dourdou. Toutefois, cela fait déjà quelques années que ce vallon s'est enrichi d'une nouvelle personnalité. Ou plutôt d'un couple attachant qui se promet un bel avenir en mettant un pied dans la vigne. Philippe Rousseau et Aline Solignac, depuis 2010, se sont en effet lancés dans une belle aventure viticole. Lui, il est originaire du Var. Parmi ses souvenirs d'enfance, il en garde un assez remuant : la colère des viticulteurs devant la fermeture de la cave coopérative du village. Il lui arrive aussi de repenser à ces vignes englouties sous des litres de béton. De là à dire que c'est ce qu'il a amené à faire du vin... patience. Car l'histoire est faite de belles rencontres. Philippe Rousseau, alors commercial dans le

domaine du vin, (tiens, tiens) rencontre Aline dans le tumulte de Marseille, où les verres se teintent plus facilement de jaune que de rouge. Elle, elle œuvre dans le domaine du social. Et il faut croire que les dieux du vin ont bien fait les choses. Car Aline est issue d'une famille qui connaît bien la vigne. Son grand-père avait une ferme viticole en Aveyron... au Verdus.

À la rencontre des vigneron

« *De mon côté, plus le temps passait, plus j'avais envie de faire du vin* », sourit Philippe Rousseau. La dégustation de quelques marcillac « *que je ne connaissais pas et qui m'ont de suite plu* » et une balade sur le coteau rouge et schisteux du Verdus auront suffi à sceller l'affaire. D'autant que le papa d'Aline, qui a arraché la vigne en 2008, résigné à l'idée qu'aucune de ses deux filles ne la reprendrait, ne cache pas le plaisir de voir des ceps à nouveau plantés devant la maison. Reste que, dans ce genre d'aventure, la patience n'est pas un vain mot. « *Ma première envie c'était de bien connaître le vin en Aveyron* » explique Philippe. Il a alors entrepris une sorte de chemin de la vigne. Dans le vallon, mais aussi du côté d'Entraygues, où il a proposé ses services chez différents vigneron. Tout en suivant une formation à Pézenas puis à l'incontournable école de Suze-la-Rousse. Curieux, à l'écoute, enthousiaste, il s'est patiemment imprégné du vignoble aveyronnais, sa compagne et sa belle-famille se chargeant entre autres de lui conter l'histoire et la réputation pas toujours rose du marcillac. Il a aussi retapé dans l'esprit patrimonial du site la cave à vin du grand-père. « *Tout ce que nous entreprenons doit avoir un sens, souffle-t-il. Et ici, on a encore la chance de pouvoir être acteur de son territoire* ».

Parcours du combattant

Il s'est également rapproché d'Alain Falguières, un caviste ruthénois qui possède un conservatoire de la vigne et Joël Gradels, pour mener à bien son idée de développer un cépage local typique. Mais devenir vigneron n'est pas aussi simple qu'un coup de sécateur. Car il faut avoir exploité une vigne pour pouvoir développer la sienne. Philippe s'est retroussé les manches et a frappé à plusieurs portes avant qu'un vigneron - « *qui a bien compris ma démarche* » - ne lui loue sa vigne. C'est du côté de Saint-Christophe, sur une parcelle de mansois, qu'il a trouvé son bonheur. Il s'apprête à mettre en bouteille sa première cuvée (dont le nom reste encore secret). « *C'est notre passeport pour exploiter notre vigne au Verdus* », sourit Philippe qui, en parallèle, poursuit une activité salariée dans le domaine du vin. Avec Aline, ce n'est cependant que dans quatre ans qu'il pourra mettre en bouteille son blanc du Verdus. Mais tous deux savent déjà les qualités qu'ils veulent lui donner : « *minéral, accessible* ». Mais l'ambition ne s'arrête pas là. « *Une partie du domaine se situe dans la zone d'appellation de l'AOC marcillac, et l'on souhaite produire notre propre AOC* », dit Aline. « *J'aimerais en effet produire mon AOC et en assurer le commerce* », résume Philippe. « *Mais c'est pour plus tard car, là aussi, c'est un parcours pas forcément très facile qu'il faut entreprendre* ». Ces jeunes parents nourrissent donc de beaux projets de vignes dans ce vallon. Et leurs pairs ne peuvent que s'en réjouir.

Philippe Routhe, 2018.