

Domaine Barthélémy, dans les petits papiers du ciel

Au-delà des coteaux de Monein, dans ces replis du piémont où les haies trament le paysage, forment un rempart végétal, Olivier Tessier a construit un monde ; celui de la vigne de Parbayse. Conscient du génie de ses terroirs, il donne vie à des cuvées identitaires et uniques, sublimes par les étiquettes « collectors » de Titouan Lamazou. Un petit côté libertaire pour le domaine Barthélémy. Texte de Lucie d'Incau

Quelque part, en Béarn, Parbayse, dans la grande houle du Piémont pyrénéen où s'affrontent, d'un versant à l'autre, des pâtures aux vignes, climat océanique et montagnard. Un terroir sous haute tension. La promesse, forcément, de vins à part. En plongeant parmi ces vagues minérales, ce sont 40 millions d'années que les ceps pénètrent par leurs racines, puisant le souvenir d'une mer éocène. Cailloux et roches profondes, dont ils dérivent, donnent, alors, aux parcelles du vignoble Barthélémy leur minéralité. Des « pépites » multicolores au rôle thermique et nourricier. Un paysage abstrait qui révèle par les alignements des règes une ligne de force verticale, ascendante vers la ligne d'horizon. En prenant de la hauteur, on voit les Petites Pyrénées, chaînon qui précède les hauts sommets. Lorsque la famille Tessier prend possession des terres, en 1992, l'oustaü n'est qu'un modeste « bourdieu » aux trois cents pieds de vigne, perché sur la ligne de crête d'un coteau vallonné. Bâtisse d'argile jaune à cour carrée, fermée, aux murs où s'enchâssent des galets. La « maison au pigeonnier » avait perdu toute apparence prospère qui la caractérisait, jadis. Un monde animé par Barthélémy Coigt, homme de la terre, maire de son village de Parbayse. Celui qui investit un jour ses biens et toute sa personne dans une histoire viticole. Un prénom, élément central autour duquel devait s'ordonner la famille, et que Michel Tessier a repris comme nom de domaine. Ici, on a créé une marque, un avenir qui s'appelle « Domaine Barthélémy ». Ferme et vignes ; deux pièces d'un même puzzle à reconstituer à travers la structure du temps. L'espoir d'un vin unique. Autant dire, un jardin de vignes de 6,50 hectares pour des pentes hautes en couleur. C'est le fruité, le floral, l'acidulé, que les manseng ont le don d'exprimer. Comme un défi au soleil et au vent. Au terroir sauvage, à l'escarpement. Avec Olivier, on joue la carte du cépage, véritable flèche de Cupidon, acérée, enflammée, qui donne du tempérament aux blancs de Jurançon. Dans cette colline sidérale, on construit un monde des merveilles, on donne vie à des vins « secrets ». Tout en sérénité. C'est l'expression vivante, palpitante, qui s'exprime en finesse dans la simplicité. La poésie du vigneron qui crée à partir de la matière des jus clairs de lumière. « *Lux et Vinum* ».

Plus que des arômes, un support merveilleux de l'imagination

« Cuvée des doigts de fée » : une cuvée d'exception, de cet exceptionnel qui se situe dans la bouteille, son contenu, bien sûr, mais aussi son contenant. L'étiquette recouverte d'un texte en sanskrit, traduit l'épopée du Râmâyana. Un poème en mouvement. La gestuelle d'une petite danseuse, « *divine posture parmi la multitude d'élégantes tortures dont se composent les danses de Bali* » ; une œuvre vagabonde, tirée d'un carnet de voyage de Titouan Lamazou, artiste, navigateur, dont le Béarn est la terre natale. L'intention de l'image est de raconter une histoire, partager une émotion. Envoutante prouesse d'Olivier qui livre, en décembre, l'éclat des fruits mûrs du petit manseng qui peaufine ses baies. Une brume de givre. Une infusion d'hiver aux arômes de café, caramel, pruneau. Un élixir de rêve à la fois tendre, dense et velouté, quasi céleste, religieux. Il s'agit d'une vendange tardive, manuelle, où les femmes dirigent la collecte immuable, déploient leurs tours de main tout au long des tries minutieuses, signent un sublime pressurage au chai, participant à la quête d'un vin rare, réalisé à partir des jus, libérés par les doigts magiques de « fées ». Il y a bien sûr, la cuvée de base, aussi dénommée « Pommadère », un moelleux de gros manseng, aux reflets jaune citron, qui insuffle et assure la permanence du style. Et il y a le charme insulaire de la « Cuvée St Barth ». Et sa super étiquette qui simplifie l'accès au vin en l'associant à un lieu de vacances. Secret de cave : un verre de ce vin solaire soulève des saveurs tropicales de mangue, litchi, pomelo, mêlées de bonbons acidulés. L'image va plus loin sur le chemin de l'art, porte une griffe colorée sur le petit manseng, passerillé. « Mornes » et avant-monts se superposent, miroir d'un balcon sur les Antilles et les Pyrénées. Un trésor de la nature au cœur de deux paradis, chers à Titouan. L'esprit de la fête. Démarche symétrique, la « Cuvée St Barth Jurançon sec » vous invite à un voyage autour de la mer. Un ancrage dans, et avec la terre, et ses partenaires que sont l'eau, le ciel et la lumière. Le ciel bleu électrique rejoint une mer mirifique. Sous les rayons du phare de Gustavia, le vin dévoile sa ligne pure et lumineuse. L'étiquette, comme un théâtre incontournable, associe au vin les produits de la mer, reflète ses dangers et ceux d'un vignoble périlleux à travailler, les risques liés au climat. Et parle de solidarité. L'éclat du travail de Titouan et d'Olivier, épris de nature et de liberté.

Lucie d'Incau

Domaine Barthélémy – 64360 Parbayse – tél : 05 59 21 42 67 – e.mail : domaine.barthelemy@wanadoo.fr