

Le Bois Sacré, la vigne enchantée

Laurent et Pauline Saint-Martin ont trouvé leur vigne ! 4 hectares à Lucq-de-Béarn ; un joli coteau entouré de bois, de prairies, avec vue sur la montagne. Ils ont décidé de se lancer sur les terres familiales et de créer le domaine Le Bois Sacré. Un nom qui s'approprie le toponyme d'un ancien lieu de culte païen. Un nom pour sublimer le patronyme de leur village, berceau des Saint-Martin, depuis des siècles. Le point de départ d'une nouvelle vie, en Béarn.

L'important c'est le lieu. *Leku* disent les Basques. Dans le monde latin, le *lucus* était un bois sacré. Un morceau de « nature » sauvage, espace rituel, dédié aux divinités tutélaires. À Lucq-de-Béarn, le sarcophage de l'abbaye Saint-Vincent rend très croyable l'existence d'un autel à des dieux païens, bien avant l'oratoire, bâti vers 544, par un lieutenant de Childebart. C'est de ce lieu identificatoire que le patronyme du village tire son origine. C'est aussi de ce toponyme que le petit domaine de Laurent et Pauline Saint-Martin tire son nom. Le Bois Sacré : 4 hectares de vignes, ni plus, ni moins. Un esprit nature qui impose son style. Une histoire d'amour, tout court. Leur couple s'est formé sur les bancs du lycée, en BTS « viti-œno ». C'est de là qu'est né leur passion, toute en cohérence avec le projet de s'aventurer hors de leur « pré-carré ». D'aller faire du vin au-delà de nos frontières. Apprendre en voyageant. Ils ont expérimenté leurs « jobs » dans les vignes de Napa, en Californie, en Nouvelle Zélande, en Virginie, puis terminé leur tournée en Provence, au Chêne Bleu, à deux pas du Mont Ventoux, entre les belles cuvées de cépages de la vallée du Rhône. Ils nous disent tout sur leur retour à Lucq, en 2015, et « l'après tour du monde ». C'est à cette époque que Pierre et Rose-Marie, les parents de Laurent, lui abandonnent leurs ceps. Et que le jeune vigneron puise dans l'héritage reçu son esprit d'innovation, s'appuyant sur la tradition rayonnante du vin, initiée par les Saint-Martin, en 1888. Car tout part de Pierre, l'arrière-arrière-grand-père, et son envie d'acquérir la propriété voisine de la sienne pour ses châtaigniers, ressource bien précieuse. La famille s'installe dans la maison Cougot, citée, déjà, sur le Censier de Béarn, au dénombrement des feux, de 1385. Dès lors, les générations se succèdent sur une exploitation diversifiée. Quand Laurent prend le relais sur les vignes, il décide de créer son propre domaine, libre de faire son vin avec Pauline, à leur image, conscients de leur privilège. Construire une relation d'amour avec les parcelles, avec le sol, avec le monde qui les entoure. Tendre vers de jolies vignes dans un nid de biodiversité. Tout comme les sanctuaires boisés, fragments forestiers, refuges d'une nature préservée.

Un terroir, deux cuvées, de sacrés vins

Jeu avec la Nature, jeu avec la nature du vin contenu dans la bouteille. La structure des étiquettes du Bois Sacré le montre bien. Si le dessin nie la couleur verte, en même temps, il privilégie, au sein du paysage, les indices du vin et de la vigne. Découpage d'une nature sauvage qui concentre les croyances, les valeurs, la représentation du terroir, des cuvées, une histoire particulière. Un îlot d'arbres, des ramures aériennes, une vigne aux oiseaux, des ceps qui se séparent en deux morceaux... Toute une forêt de signes qui se fondent jusqu'à se perdre dans les limites du fond blanc. La vigne, à l'égal de l'arbre, est en connexion avec le divin. On accède au domaine des dieux et du temps. Ce lien de profonde intimité est mis aussi dans les crus. « Les Mille Pieds », c'est le nom de la parcelle, c'est le nom de la cuvée de sec, le symbole des premiers pas de Laurent et Pauline Saint-Martin sur la planète Jurançon. Magie aromatique, audace discrète, alliance sublime des manseng. Le jus est frais, éclatant, minéral. Ce blanc, acidulé, laisse transparaître de fines notes d'agrumes, orange citron, évoque au nez la fougère, les fleurs et le miel. Un vin virtuose qui sublime, à merveille, la saveur iodée des coquillages. Quelques gouttes de nectar, transfigurées par le passerillage, et c'est la cuvée « Le Tablier d'Élise ». L'histoire, sur la contre-étiquette, veut qu'Élise, la grand-mère, pour préserver les toutes dernières grappes, ait suspendu son tablier dans les vignes, prenant les oiseaux au jeu de l'illusion. Un élixir doré, à la fois tendre et velouté, très bonbon anglais, avec des notes vives de pêche, d'agrumes et d'ananas confits, boostés par une petite acidité qui révèle les doux amers. Et fait monter le sucre au ciel. Un moelleux enchanteur. Lorsque Laurent et Pauline ont commencé, ils ont dû faire passer leur vendange au pressoir, chez Charles Hours, un voisin, vigneron. 2017 : le chai est prêt. Une forêt minérale où les murs en galets élèvent tranquillement les millésimes, où la prochaine cuvée fait semblant de sommeiller. Magie et mystère de la fermentation « naturelle ». Moment de vérité où tout se met en place. Chaque année, la même émotion ; le vin, dans son assemblage subtil, livre les secrets d'un terroir solaire.

Lucie d'Incau

Le Bois Sacré
64360 Lucq-de-Béarn
Tél : 05 59 21 62 60
contact@bois-sacre.fr