

Domaine Nigri, la reconquête d'un monde perdu

Au domaine Nigri, à Monein, Jean-Louis Lacoste cultive des cépages rares et oubliés, endémiques des Pyrénées. Un acte de résistance à la conformité. Autant de trésors qui rentrent dans les rangs.

Un tourment de collines, un vertige de nature et au sommet, le domaine Nigri, qui voit l'entier des Pyrénées. Au bout du bout de cette terre, un *finis terrae*. L'horizon incertain. Peut-être l'église Saint-Girons, en plein village, l'annonce t-elle, avant la route qui se glisse dans les vignes suspendues dans le ciel. Là, dans les confins de Monein. Des solitudes où se cache l'oustaü de 1685. Une ferme aux murs granulés de galets du gave et sa cour fermée. Ici, le nom que porte durablement le domaine détermine l'origine d'un patronyme qui conduit à une généalogie insulaire. Une énigme à décrypter. On prend la mesure de l'importance du signifiant Nigri, ce notable corse, percepteur des impôts. Et de son fils émigré en Argentine, en 1870 ; une famille qui aurait vendu la propriété à l'arrière grand-père de Jean-Louis Lacoste, en 1900. Après le « cauchemar » phylloxéra, les vignes ont reçu les soins et survivent dans une polyculture traditionnelle qui répond à la consommation. Le vin, à Nigri, s'inscrit dans sa réalité de naissance. Un petit territoire pyrénéen, marqué par son identité viticole. Passionné par les variétés méconnues de cépages, avec une curiosité d'explorateur, c'est Jean Lacoste, le père de Jean-Louis, qui a mis en valeur, sur ses 6 hectares, les plans de camaralet et lauzet, rares et « fragiles », capricieux, face à la dominante presque sans partage des manseng. Des vignes historiques, à maturation précoce et à moindre rendement. C'est Jean-Louis, formé à l'œnologie, à la « fac » de Bordeaux, gardien de la qualité chez De Luze, et chargé du suivi d'une propriété, directeur technique chez le Suisse Suber – troisième opérateur mondial en bouchons de liège, certifiés – qui entretient ce patrimoine, préserve la biodiversité, tire le meilleur des raisins quand il vient sur les terres, en 1993. Des cépages « modestes », pas si faciles à travailler, mais qui donnent au vin sa typicité. Chaque terre a son équilibre que le vigneron cherche à comprendre, à respecter. Chaque cépage y réagit à sa manière. Jean-Louis signe l'intérêt pour le lieu où pousse sa vigne. Et confirme la possibilité de faire de grands vins de Jurançon... Nigri s'agrandit, totalise 15 hectares sur ces terres « diluviennes », dentelle géologique aux cailloux empâtés d'argile, constituant un petit conservatoire de cépages endémiques pour façonner une variété de cuvées. Des vins de lieu, vérité du terroir.

Des arômes précis, profonds, époustouflants

Replanter des cépages oubliés, c'est redonner une image d'excellence au vignoble et au territoire. C'est partager et reconnaître une identité ampélographique locale. Valoriser les cépages autochtones, devenus rares. C'est aussi militer pour la biodiversité de la vigne. Maintenir la diversité des arômes et des couleurs du vin... Lutter contre l'oubli. Un travail de sauvegarde revendiqué par Jean-Louis Lacoste qui prend plaisir à associer et vinifier des assemblages surprenants pour des vins atypiques où chaque cuvée a son histoire. L'aventure commence à Nigri avec Pierre Blanchard, de la Chambre d'Agriculture de Pau, en quête de cépages menacés de disparition qui arpente les vignobles du Jurançon à la recherche de vieilles parcelles, réservoir potentiel de diversité variétale. « L'irréductible » responsable du service viticole, repère, sélectionne dans cette masse de souches des fragments de sarments de camaralet de Lasseube et de lauzet, parfaitement identifiés, multiplie les plans pour faire croître la collection. L'originalité, avec les deux cépages, c'est qu'ils développent une pourriture noble et ont un mode de concentration des sucres particulier. Ce n'est donc pas un hasard si « Nigri » en a fait la composante principale des cuvées phare, celles qui donnent son aura au domaine. Dans une démarche de recherche, Jean-Louis, qui s'est interrogé sur la typicité du terroir, tente d'abord l'expérience d'un blanc sec, à partir de baies de gros manseng, associées aux belles et grandes grappes de camaralet, à celles, vert ambré et roses, du lauzet. Et dévoile « Confluence », un vin « mémoire », aux notes aromatiques de pêche et de poire, de chèvrefeuille, sur un fond de fruits exotiques et d'agrumes. Tout fleur et tout fruit, en même temps. De la pureté infusée de minéralité. Mais faire du doux avec les mêmes camaralet et lauzet devient plus compliqué. La précision de l'assemblage avec le petit manseng est, en effet, déterminante pour apporter le juste équilibre et la rondeur en bouche, souhaitée. Résultat époustoufflant d'une maturité très poussée, la cuvée « Hors Piste », aussi rare que complexe – un seul verre de vin par pied de vigne, avec un potentiel de 24 à 28 degrés –, délivre un message invisible : la préciosité de la terre. La dimension du terroir. Un vin « ovni » sur les parfums de mangue José, de fruits blancs à noyau, de zeste d'orange et d'abricot. Un vin croquant et craquant. On adore !

Lucie d'Incau

Domaine Nigri
Quartier Candeloup
64360 Monein
Tél : 05 59 21 42 01
domaine.nigri@wanadoo.fr