

Jean-Louis Gaillot, une vigne au paradis

De lui, on ne sait rien ou si peu, qu'il a étudié la sociologie, qu'il s'est exilé 20 ans en Aragon, et puis est retourné, à Monein, traduire le désir de la terre du domaine. Heureuse contrainte pour Jean-Louis Gaillot à goûter les fruits de la vigne, explorer l'émotion du vin. Une envie de lumière partagée.

D'abord, il y a les yeux bleus qui vous attrapent en douceur. Ensuite, il y a l'histoire d'une transmission, de relations entre fils de vigneron, le délice de vins fraternels, comme celui qui les a fait, les a voulu ainsi. Il faut aller à Monein, sur ce petit territoire où Jean-Louis Gaillot a grandi. Il faut s'approcher, grimper à mi-coteau de Cuqueron. Ça se tient dans un repli secret. Face à une galaxie de pics et de crêts. Sept hectares de petit et gros manseng qui regardent les toits d'ardoise, ramassés autour d'une merveille d'église, érigée dans le bourg. Enfant, il a trainé dans les vignes et les chais... Mais jamais l'idée d'être vigneron ne l'avait effleuré. Il l'est, finalement, devenu. Il a pris le relais, par respect pour ses ancêtres, pour ceux qui s'étaient dévoués à ce lieu, comme son père, son frère, dont l'empreinte est toujours là. Il a dû rentrer, il n'est pas reparti, à ce jour. En 2007, il reprend les 32 hectares de l'exploitation familiale, sachant qu'il devra redessiner les contours de sa vie. La remplir, à nouveau, d'inattendus. Un jour, il avait croisé la route d'un « passeur de rêves », en Aragon. Un constructeur de « chalets » qui fait naître en lui une impression confuse de quelque chose qui lui répond. Et qui l'invite à aller plus loin, dans une autre langue, avec d'autres yeux. D'être aspiré par un air de liberté. Évidemment, il avait ouvert la porte de la société immobilière, appréhendé un univers surgi de l'espagnol, créé sa « boîte », *Triangulo Dos*. Puis, fait le chemin en sens inverse, 20 ans plus tard. Une mission à accomplir. Un refuge dans les terres familiales. Un destin social. Moment alors de réflexion où s'invitent l'histoire, la culture du Béarn, le partage, le travail de la terre, la solidarité, les vigneronnes qui se sont inscrits dans son mode de signifier. Ainsi donc, il entre dans la viticulture en sociologue qui aborde les mécanismes de la transmission. Comment concilier héritage et mérite dans une maisonnée viticole, depuis 1632 ? Sa tête et son âme sont en « bio ». Il prendra soin de ses sols, de ses vignes de coteaux. Heureux, simplement, de faire grandir le domaine, de mettre un peu de son âme dans chaque cuvée. Faire des vins de joie et de mélancolie, des vins de célébrations, des vins intimes qui se goûtent, se boivent, et se racontent avec des mots tendres.

Goûter des secrets

D'abord il y a les chevaux, Jean-Louis Gaillot les aime depuis qu'il a 7 ans, alors dans les prairies du domaine, il y en a douze ; il les élève et les dresse. Ensuite il y a le vin : c'est venu tout seul. Dans le respect du règlement de « l'AB ». Une agriculture où l'homme et la nature sont réconciliés. Voici venu le temps où le vigneron redonne de l'équilibre, favorise la biodiversité, gère la fertilité des sols avant la fertilisation. Le sol, lui, c'est une complication géologique qui exprime sa présence dans la finesse des tanins et la minéralité. Jean-Louis a observé les vignes, leur façon de vivre sur ce substrat millénaire que traversent les racines pour quêter l'eau et les sels nutritifs. Une géographie enracinée. Un paysage en ordre avec ses cailloux roulés, laissés là par la fonte fulgurante des glaciers. Le comportement agricole était dicté. Accompagner le végétal, sans imposer. Une réflexion orientée vers la pérennité de la vigne, une sollicitude pour la vie de chacune des parcelles, un traitement de faveur. Il n'y a pas une vigne pareille. Protéger le milieu sans négliger les « petites bêtes » ; les auxiliaires qui jouent leur rôle. Tout comme l'herbe. Une alliée. À la saison où la vigne s'endort, les chevaux du domaine trouvent leur place entre les ceps. Ils broutent l'herbe folle. Et entretiennent le couvert végétal jusqu'au bout des « tournières », à l'extrême des rangs. Pour des cuvées où la nature s'abandonne, Jean-Louis a toujours pressé en grappes entières. Résultat : des vins brillants, volubiles, passionnés. Des vins vivants, simples et libres. Née d'une vigne au rendement plus que confidentiel, « Sélection » affiche sa robe or pâle. Un élixir de raisin qui livre l'éclat du fruit exotique du petit manseng. L'union mystérieuse de parfums, de saveurs, de douceurs : fusion d'orange et d'ananas, de figue et de miel, de bonbon acidulé. Une merveille aux sucres pénétrants et aériens, presque minimaliste dans sa recherche de pureté. « Hirunda », c'est un sec ; un assemblage impertinent, une expérience aromatique. Au-dessus des fragrances de la fleur, le pétillant des agrumes, cédrat, pomelo, les notes de pêche blanche. Avec « Osetae », il faut évoquer l'eau cristalline des gaves, la paille mûre des maïs. Les premiers rayons qui s'allument dans le ciel embrumé. Un vin lumineux qui dit le retour du jour. La fraîcheur soutient le moelleux. Le soir, Jean-Louis arpente les rangs bien alignés, écoute la parcelle qui voit la maison, les chevaux, le massif. Sous la voûte des étoiles, au loin les Pyrénées. « *Élever de la vigne, élever du vin, élever des chevaux, au fond, c'est s'élever.* »

Lucie d'Incau