

## Domaine Castera, un vignoble à la carte

**Aimer, respecter ces terres perchées de Monein, reliées au domaine Castera, depuis cinq générations, c'est l'essence, même, d'une synergie familiale. C'est l'essentiel pour Frank Lihour qui mène une révolution dans les vignes pour isoler l'identité de chaque cuvée. Une approche parcellaire. Une envolée de millésimes, témoins du terroir, de sa force et de sa douceur.**

Ils sont là, depuis 1885, alors les 11,5 hectares dans le ciel de Béarn, Franck Lihour y tient. Son arrière-arrière-grand-père, Jeantin, n'avait cédé en rien à ces pentes de vertige du coteau de Monein. Quand il acheta quelques arpents au métayer Castera de Lasseube il sut, tout de suite, qu'il prenait possession d'un « trésor méconnu ». Des terres mêlées de colluvions qui mélangent limons, galets, gravettes et grés ferriques... Un petit bout de planète qui résonne de la puissance de la montagne, jaillie, il y a des millions d'années. Sa responsabilité était là. Il fallait traduire l'expression de cette grande diversité géologique. « *Le terroir qui donne son mystère au vin.* » Cinq générations se sont succédé depuis, chacune signant l'histoire de sa vie, avec une obligation de respect du lien. On y transmet l'Oustaü de 1750, à la cour fermée, et la parcelle des origines à l'aîné, baptisé au Jurançon, évidemment. Terre nourricière, terre porteuse d'une pensée agricole. On y trouve celle de Jean Lihour qui prend la suite, dans les années trente, fait du maïs, un potager-fruitier, élève deux ou trois vaches, un peu de volaille, et vend les meilleures pièces de vin dans les bistrotts ou sur les marchés. Une production dans une forme d'autarcie économique. C'est Christian, le père de Franck, qui installe sa science vigneronne sur la colline verticale. Passionné de la vigne et du vin, il explore les nouvelles terres de Castera pour enrichir la vision d'abord initiée par son arrière-grand-père. Parce que le vignoble est constitué d'une mosaïque de territoires, il a décidé de distinguer ces périmètres. Les expositions valorisent les lieux-dits : Tauzy, Caubeigt, Les Terrasses. Trois parcelles de bonheur qui conduisent inmanquablement à l'assemblage des vins. Aujourd'hui, c'est Franck, millésime 1986, qui engage l'avenir. Lui est parti et revenu. Sa formation : une expédition œnologique à travers le monde. Des stages au Centre de recherche viticole de Corse, dans la vallée de Napa, en Californie, en Afrique du Sud, avant de rejoindre le domaine familial, en 2014, fort d'une longue ascendance. Depuis, il applique sur son vignoble une éthique inflexible. Une réflexion agronomique, orientée vers la protection de la biodiversité des sols, de la flore endémique. Aller encore plus loin pour ce « jardin de vignes », planté sur un plan incliné de cailloux roulés. En plus, il a décidé d'instaurer la sélection parcellaire pour obtenir des blancs de terroir, des blancs identitaires. « *Une gestion plus précise du lieu pour en extraire l'essence.* »

## L'alchimie des cépages

Une petite route qui monte et qui descend, fait ses tours dans le bois du Laring. Et puis, tourne le dos à tout ça, débouche en pleine lumière sur les vignes, avec vue époustouflante sur les cimes enneigées. Le soleil, le vent et les galets roulés forment, ici, la trilogie qui confère à ce lieu sa magie. Franck Lihour s'est donné une forme de mission qui consiste à participer au rayonnement de la terre où il a grandi. Une viticulture sur mesure où l'on connaît parfaitement ses parcelles et même ses pieds de vigne. Ainsi se crée une intimité. Chaque lieu-dit est donc vendangé, pressé et vinifié séparément. Les jus sont conservés, parcelle par parcelle, logés chacun dans un fût numéroté. Cette sélection précise, en adéquation avec le cépage, assure respect des origines, traçabilité du raisin et la connaissance parfaite du fruit de quasiment chaque rang. C'est l'ADN de Castera qui s'exprime. Dans sa quête de vin de terroir, le jeune vigneron fait tout pour que dure les vignes. Jamais d'engrais chimique ; on apporte de la matière organique – fumier et calcaire –, des engrais verts – céréales, légumineuses et crucifères –, pour enrichir les sols, voilà tout. On préserve les passages de sève avec la taille Poussard. Sur les étiquettes de deux cuvées, icônes du domaine, un lettrage rouge, au léger relief, reflète le nom des parcelles et, par extension, des terroirs. Une image trésor en lien avec les vieux flacons de Jurançon. Exposée sud-ouest, ouest, Caubeigt – signifiant « vallon chauve » – s'inspire d'un soleil couchant sur la ligne de crête des Pyrénées, illustré par une étoile, déposée à droite, sur un trait léger ; un petit luminaire à six rais, symbole présent au fronton de la maison. Une cuvée exceptionnelle de moelleux, 100% petit manseng, en série limitée. Contre-pied visuel, Tauzy, exposée à l'est, souligne la nature d'un carreau de vigne, enclos de chênes tauzins, regardant le soleil levant. Ce qui enchante, tout de suite, c'est la fraîcheur, l'infinie pureté de cette cuvée de sec, savamment assemblée. Un vrai vin de gastronomie qui accompagne, sans ciller, un bar ou une dorade au sel, juste accompagnée d'un beurre citronné ou une volaille à la crème. Sur ces petits îlots quadrillés, Franck s'est réapproprié deux cépages « oubliés », camaralet et petit courbu, selon des critères évidents de nature du sol. Cette diversité biologique contribue à la grandeur de ses vins qui ne sont « *que du fruit dans son élément.* » Des cuvées avec une vibration, une présence ultra-sensible. En les buvant on se dit qu'il a trouvé l'expression ultime et idéale du cépage et du terroir. Un moment de grâce.

## Lucie d'Incau

Domaine Castera  
Famille Lihour  
Quartier Uchaa  
64360 - Monein  
Tél : 05 59 21 34 98  
[contact@domainecastera.fr](mailto:contact@domainecastera.fr)