L'autre parallèle du vin

RENCONTRE Jules-Francis Lambert est parti sur les traces des Aquitains vignerons d'Amérique du Sud, de l'Atlantique au Pacifique

CLAUDE PETIT
c.petit@sudouest.fr

Top : ligne imaginaire horizontale qui découpe le globe terrestre. Placée sous l'équateur, j'ai la particularité d'être à la seule latitude où peut se cultiver la vigne, je suis... je suis... le 35e parallèle de latitude sud.

Jules aurait déjà appuyé sur le buzzer. Cela fait longtemps que le projet d'aller voir de plus près cette ligne, magique pour les amateurs de vins, lui trottait dans la tête.

Journaliste reporteur d'images, Jules-Francis Lambert aura sillonné pendant plus de trente ans les routes d'Aquitaine comme correspondant régional de toutes les télés ayant pu exister depuis les années 80. La Trois d'abord, avec la création du journal des sports de Gérard Berliet, l'éphémère Cinq, TF1, M6 et LCI pour finir. « À l'heure de la retraite, j'ai posé ma caméra, un peu blasé, en me disant que je ne la reprendrais plus. »

Mais Jules a la bougeotte. Il l'a toujours eue. Depuis ses cinq Paris-Dakar, il a cultivé un amour des grands espaces qu'il entretient régulièrement, de l'Afrique à l'Asie en passant par l'Amérique.

3 000 kilomètres le long du 35e parallèle à la rencontre des vignerons aquitains. PHOTO CLAUDE PETIT

La traversée du continent

« Venez donc nous voir un de ces jours ! » Il n'aura fallu qu'une phrase, lancée par François Lurton, Bordelais et vigneron du Nouveau Monde, lors du salon Vinexpo l'an dernier, pour que Jules se mette en quête de ces Aquitains qui font du vin en Amérique du Sud, de part et d'autre du 35e parallèle sud, de l'Atlantique au Pacifique.

Sac sur le dos et caméra au poing, il entame son périple de 3 000 kilomètres en bateau, à pied, en bus, à cheval, de l'Uruguay jusqu'au Chili, au printemps 2009, pour y filmer les vendanges qui se déroulent dans l'hémisphère Sud jusqu'à la fin mai.

Première étape : Montevideo, bodega Castillo Viejo de la famille Etcheverry. Arrivé en 1927 d'Hasparren, le grand-père est venu planter de la vigne. La troisième génération y cultive encore avec bonheur le tannat, ce cépage du Sud-Ouest devenu le principal d'Uruguay. Un peu plus loin, il plante sa caméra à l'Estancia Finca Piedra. Sandrine Pont-Nourat récoltait les deuxièmes vendanges de la propriété que son père, pharmacien à Hendaye et passionné de vin, a achetée là-bas.

Le petit Pauillac argentin

Après la traversée du rio de la Plata et d'une grande partie de l'Argentine, Jules tourne des images de la bodega François Lurton, à une centaine de kilomètres au sud de Mendoza.

« Là, il y a quinze ans, il n'y avait rien. Aujourd'hui c'est un petit Pauillac », lui explique le maître des lieux. Route vers Terraza de los Andes, propriété de Bernard Arnaud et Albert Frère où s'élabore, au pied de la cordillère des Andes, le très prestigieux (et onéreux) Cheval des Andes sous la houlette de Pierre Lurton du Château Cheval-Blanc à Saint-Émilion.

Traversée de la cordillère des Andes en bus sur des routes qui culminent à près de 4 000 mètres d'altitude, pour passer au Chili. Descente vers le Pacifique. À Santa Cruz, la bodega Aruacano est gérée par Luca Hodgkinson, œnologue qui vient de Bordeaux. Un mois plus tard, Jules revient à Bordeaux avec six heures de rushes aujourd'hui en cours de montage (1).

Au fait : aime-t-il le vin ? « Quand on a travaillé pendant des années pour le JT de Jean-Pierre Pernaud, on ne peut pas ne pas aimer le vin, ni le jambon de Bayonne ! » sourit-il.

(1) Une partie de ces images est visible sur www.wat.tv/juldany et bientôt sur www.terredevins.com

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

CHÂTEAU BRIAND 2009

Ribagnac (24). 6,80 € à la propriété
Tél. 06 83 33 48 83.

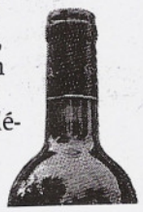
AOC Côtes de Bergerac rosé. Amélie Montfort et Cédric Bougues se sont installés sur ce joli terroir qui jouxte la propriété de Luc de Conti il y a un an. Fille de l'ancien président du Syndicat des vins de la région de Bergerac, elle travaille avec passion les 18 hectares de vigne, laissant la commercialisation des vins à la société de né-

CHÂTEAU GRAND BIREAU 2009

Daignac (33). 5 € à la propriété
Tél. 05 57 84 55 23.

AOC Entre-deux-Mers. Vous êtes lassés des blancs secs interchangeables qui se ressemblent tous ? Ce vin vous ravira. Tri à la main, vinification à basse température, éle-

CHÂTEAU DORLÉAC 2008

Portets (33). 4,10 € à la propriété
Tél. 05 56 62 07 37.

AOC Graves. Le vignoble des Graves est riche en diversité, ses vins sont à son image. Issu à 95 % de merlot, ce Dorléac est un vin un peu atypique pour l'appella-