



Pour ces jeunes vigneron, l'aventure débute en 1999. Animés par une soif d'indépendance, ils quittent la région parisienne et s'installent dans le Lot, en appellation Cahors. Au pays du "black wine", leurs malbecs, élevés en fûts ou en jarres de terre cuite, se font très vite remarquer. **TEXTE ET PHOTOS FLORENCE BAL**

Véronique et Stéphane Azémar Adieu Paris, bonjour Cahors !

Les sirènes de la liberté ont été les plus fortes. Citadins, originaires de Savigny-sur-Orge en banlieue parisienne, amateurs de vins, Véronique et Stéphane Azémar créent le Clos d'un Jour en appellation Cahors, « dans un vignoble où il est encore possible de faire sa place », en 1999. « On voulait travailler ensemble, au grand air, commentent-ils. On recherchait de l'autonomie : faire ce qu'on veut comme on veut quand on veut. » Le couple s'ancre donc à Duravel, dans le Lot, sur un petit domaine de sept hectares de vigne, avec les seuls cépages malbec (90 %) et merlot. Ici, nous sommes sur les terres du "black wine", surnom donné par les Anglais du début du XX^e siècle au vin, noir de concentration, de Cahors. Ici, c'est le royaume du malbec, le cépage vedette de l'appellation, très coloré, puissant, tannique, « plutôt agréable et facile à travailler ». Confrontés à l'image souvent dévalorisée de l'appellation, le jeune couple montre avec brio que puissance et concentration peuvent se conjuguer avec finesse et rondeur. À l'instar des vins qu'ils aiment : ceux de Bourgogne, de Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc-Roussillon, qui en sont « des exemples parfaits ».

Après un bac professionnel viticole à Bergerac, Véronique fait ses classes chez David Fourtout, le talentueux vigneron bergeracois du domaine des Verdots. Ils réalisent leur premier millésime, 2000, sur les chapeaux de roue, en retard sur tous les travaux de la vigne. Bienheureux néophytes. « On ne savait pas tailler, on ne savait rien, on s'en est bien tiré », se remémorent-ils.

Depuis 2004, ils élaborent une gamme réussie de trois vins : le Clos d'un Jour, élevé en cuve ; Un Jour, élevé de 18 à 22 mois en fût ; Un Jour sur Terre, élevé un an en jarres de terre cuite de 100 litres, fabriquées sur mesure. Un vin « issu de la terre, vieilli en terre ». « La porosité de la terre permet une oxygénation lente et continue du vin, comme la barrique, mais sans apporter aucun arôme supplémentaire, explique

Stéphane Azémar. *Le vin conserve donc les seules particularités du malbec et du terroir.* » Les vignes sont traitées sans pesticide de synthèse, exception faite des années difficiles, comme 2007. Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Les vendanges sont manuelles et se déroulent dans la plus pure tradition festive. Véronique et Stéphane évitent soigneusement les extractions trop fortes. De la matière oui, de la mâche, non merci ! Ils travaillent sur l'obtention de tanins « les plus enrobés possibles ». En 2004, ils signent leur plus belle réussite, avec des vins très équilibrés.

Une fois à table, leurs vins s'accordent à merveille avec les plats riches et traditionnels du Sud-Ouest : le cassoulet ou le canard, bien sûr, cuisiné en confit ou magrets grillés avec un soupçon de fleur de sel de Guérande ajouté juste au moment de se délecter. Jouer la connivence avec du chocolat noir, voire très noir, puissant et concentré comme le vin, est une autre piste... Ou alors, plus exotique : « Un Jour sur Terre accompagnera très bien les mets épicés, par exemple de la cuisine indienne, poulet tikka ou tandoori, voire un rôti de veau au colombo », commente Stéphane Azémar. Sont-ils satisfaits par la notoriété croissante de leurs vins ? Ils veulent s'imposer sur le long terme, à leur rythme, sans faire grandir le domaine ni en surface, ni en volume. En conservant une échelle humaine, la clé de la liberté. ●



Leurs quatre facettes :

Dates et lieu de naissance : le 28 février 1976 (Véronique) et le 12 mars 1972 (Stéphane) à Savigny-sur-Orge (91).

Vignerons depuis : huit millésimes.

La cuvée disponible à la vente dont ils sont très fiers : Un Jour sur Terre 2006 (12 €).

Leur plus grande émotion : Château Gruaud-Larose 1989 (Saint-Julien). Magnifique.

