



Hugh Ryman.



La cuisine du château de la Jaubertie se trouve dans sa partie la plus ancienne.



La belle façade Directoire, tout juste restaurée, de la Jaubertie.

### La Jaubertie, belle et bio

Si, pour une part grâce à l'impact visuel du château, la Cave coopérative de Monbazillac est dominante dans l'appellation, elle n'en exploite néanmoins qu'un tiers, le reste se répartissant entre d'autres caves coopératives et plus de cent caves particulières.

La Jaubertie fait partie de celles-ci, et présente la particularité d'allier elle aussi la saveur de sa production à la noblesse de ses bâtiments. Pourtant, après avoir été érigée en petit fief au <sup>XIII</sup><sup>e</sup> siècle, la propriété se voulait simple pavillon de chasse, offert dit-on par Henri IV aux beaux yeux de Gabrielle d'Estrées. À cette époque, les pavillons des campagnes ne respiraient guère l'humilité fermière.

Remaniée à plusieurs reprises du <sup>XVIII</sup><sup>e</sup> au <sup>XX</sup><sup>e</sup> siècles, la Jaubertie a traversé les siècles pour nous apparaître sous les traits d'un beau château aux angles sobres et au dépouillement classique. La vaste maison doit le plancher de son salon, en provenance du château de Rambouillet, à la reine Marie-Antoinette, via son médecin personnel qui résida à la Jaubertie pendant la Révolution. Récemment, la façade, refaite au Directoire, a été rénovée, permettant aux scènes sculptées du fronton de resplendir à nouveau. Nick Ryman, quand il débarque en Périgord au début des années 1970, est certes séduit par le prestige des bâtiments, mais c'est la qualité du vignoble qui le convainc de quitter son Angleterre natale pour s'y installer avec sa

famille. Il a visité quantité de propriétés en France, mais aucune n'a su le séduire avec une osmose aussi réussie entre pierres et vignes. Pourtant, à cette époque, tout reste à inventer, ou réinventer : les vins de Bergerac sont au creux de la vague. Surtout, Nick Ryman, malgré son amour viscéral du vin, est un béotien en matière agricole. Cette méconnaissance va paradoxalement le propulser en pionnier du renouveau. Faisant fi des traditions qui ne le concernent pas, il libère son vignoble d'entraves archaïques qui brident sa progression. L'environnement technique est modernisé, et l'on voit apparaître des cuves en inox dans les chais, iconoclasme qui s'avère précurseur. Ses goûts le portent à développer le cépage sauvignon. Cela se traduira, quelques années plus tard par l'envoûtante cuvée Mirabelle, référence en matière de blanc sec en Bergeracois. La Mirabelle symbolise ce nouvel élan des bergeracs dans les années 1980, qui coïncide avec leur ouverture au monde, voulue par Hugh Ryman, le fils de Nick.

Après avoir baigné dans cet environnement viticole durant son adolescence, Hugh Ryman passe un diplôme d'œnologie, et s'envole enrichir son bagage scientifique en Australie, d'où il importe une méthode de vinification à froid des vins blancs, qui va l'ériger en bienfaiteur de Bergeracois. « Là-bas, on se souciait peu de l'aura un peu mystique du vin, on l'étudiait rationnellement. » Un an





**En contrebas,  
les vignes  
jouent  
aux montagnes  
russes**

Depuis 2008, sa production a obtenu le label « bio », et Hugh ne cesse de chercher à tirer la quintessence de son terroir : « Nous venons de terminer une cartographie de la propriété, pour mieux connaître nos sols et corriger leurs lacunes au besoin. Ce sont avant tout les terroirs de qualité qui produisent les raisins de qualité. »

Hugh Ryman voyage énormément pour vanter les mérites de son vignoble. « Planter des vignes et faire du vin, c'est une chose, mais le vendre, c'est fondamental, et la concurrence rend l'export de plus en plus difficile. » Il se déplace aussi parce que sa réputation de vinificateur a franchi les frontières. Il fait partie de ces « flying winemakers », qui ont développé de grands vignobles dans les parties les plus improbables du globe. Hongrie, Argentine, Afrique du Sud, Maroc, Chine, Hugh Ryman jongle avec les fuseaux horaires et apprécie d'autant plus de venir se ressourcer dans les rangs de vigne de sa chère Jaubertie.

œnologue australien le rejoint, ouvrant la porte à une grande bouffée d'air cosmopolite qui va contaminer les propriétés des alentours, pour un bouquet de réussites exceptionnelles.

**Bélingard, les racines du plaisir**

D'abord la terrasse. Cette terrasse de Bélingard, plantée de hauts chênes, qui semble convoquer le printemps en toute saison. En contrebas, les vignes jouent aux montagnes russes, en lignes fuyantes vers l'horizon, pour un des rares panoramas vallonnés du Bergeracois. Laurent de Bosredon, l'hôte de ces lieux, n'oublie pas de partager avec les visiteurs ces inestimables perspectives. « Récemment, nous avons organisé un concert de jazz et un repas, et nous avons connu une affluence vraiment inattendue ! La galeriste bergeracoise Bénédicte Giniaux avait aussi installé sur la terrasse des sculptures métalliques d'Anne Cutzach, mobiles au gré du vent, et d'autres œuvres diverses. »

Au nord-est, un mamelon verdoyant se découpe particulièrement sur le ciel de Bergerac. Une grosse ferme y est bâtie sur les ruines de la forteresse de Montcuq. Ici volèrent les premières étincelles de la guerre de Cent Ans. C'est en outre dans ces parages, autour du village de Saint-Mayme qui a conservé une chapelle du XI<sup>e</sup> siècle, que des moines-soldats plantèrent au VII<sup>e</sup> le premier vignoble du Bergeracois. Ils ne s'y étaient pas installés par hasard. La colline de Montcuq est surmontée, comme par un énorme bouchon, d'un tumulus celtique. Voilà qui nous ramène directement à Bélingard. Les Celtes y ont laissé de profondes empreintes, en témoigne encore dans

Le vignoble du château Bélingard s'étend tout autour du domaine sur 90 ha, à cheval sur les communes de Pampart et de Monestier.