

CHÂTEAU CONDAT

SAINT-ÉMILION

Bercé par les marées du fleuve, écrin de verdure dans une ère classée
Zone naturelle sensible, Condat est une harmonie entre paysages,
hommes et vigne. Son vin est le reflet de cette douceur épicurienne.

Couvrant 40 hectares dont 11 de vignes, le Château Condat est un coin secret de la Rive droite se développant sur une sorte de bourrelet graveleux dominant la Dordogne, à 1 kilomètre du centre de Libourne. Les zones humides y tutoient des parcelles plus secs, créant un équilibre parfait pour la faune et la flore. La proximité de la Rivière entretient une atmosphère particulière. Notamment avec le mascaret, cette vague qui inverse deux fois par jour le courant de la Dordogne. Le flux et le reflux des marées venant de la montagne rencontrent les eaux mouvantes venues de l'océan Atlantique.

Portée par le courant corrézien du siècle passé, la famille Janoueix accosta en ces lieux et y déploya ses voiles bachiques avec désormais pour grand ordonnateur François Janoueix : « Je ne fais partie d'aucune association écologique, j'essaie d'agir avec précision et discernement face au changement climatique. La seule chapelle à laquelle j'adhère est celle de Condat, située à un croisement de ce réseau sacré. Ce qui est fascinant ici réside dans la permanence et la continuité de la présence humaine sur le site depuis l'époque gallo-romaine. » Les combats entre Français et Anglais y furent rudes durant la guerre de Cent Ans avant que le vignoble n'épouse les courbes sinueuses de cette presqu'île située en zone urbaine et classée Zone naturelle sensible : « ... ce qui nous oblige à pratiquer une agriculture vertueuse. Dès la replantation du vignoble en 1999, nous avons entouré les parcelles septentrionales de grands arbres et hautes tiges sous forme de haies, beaucoup plus fournies à l'est et au sud. »

En plus de deux décennies, cette nature s'est magnifiquement développée en se densifiant : « Elle sert maintenant d'écrin de verdure à notre vignoble. Nous avons choisi de conserver deux cèdres bicentennaires qui trônent au milieu de nos parcelles de merlot tandis que des pins francs et des platanes donnent le change aux terroirs de cabernet franc et cabernet sauvignon. »

Ici, il semble très important de favoriser la biodiversité comme une chaîne dont les différents maillons seraient interdépendants. « Je suis sensible à l'agroforesterie et j'aimerais développer plus encore la polyculture et l'élevage, avec pour quoi pas une véritable ferme ! » Cet homme à l'humour jubilatoire reste fasciné par le spectacle que donnent les aigrettes faisant de la voltige sur le dos des moutons : « Je suis heureux de revoir de plus en plus d'oiseaux dans le vignoble, des vers de terre dans nos vignes, les chauves-souris dans les caves de Condat, les abeilles noires sauvages dans la ruche... » Cette nature si belle est à préserver : « Il faut rechercher dans nos propriétés l'harmonie entre l'écologie, le viable, le durable, le social, l'équitable, l'économique. Nous devons ainsi agir dans le vignoble comme dans la nature qui l'entoure, avec discernement, ne pas avoir peur de modifier nos habitudes face au changement climatique. »

Sensible à la géobiologie, l'homme de Condat cherche l'harmonie entre la vigne, les paysages, les bâtiments et les hommes qui y vivent. « Je crois vraiment à l'énergie du sol et du sous-sol, des arbres et des êtres vivants. En feng shui, nous pourrions parler de "point chaud". » À la façon du promeneur solitaire, François Janoueix se construit sur les flots de la biodiversité : « J'aime déambuler dans mes vignes au lever du jour, voir le soleil se lever sur Condat, sentir le parfum de l'humidité. L'hiver je suis fier de cuisiner pour ma famille la mâche et les baragnes [poireaux sauvages] récoltés entre deux ceps. » Dans les yeux de celui qui regarde le tableau de la nature et la fait vivre tout en goûtant ses fruits, on lit la force et l'énergie. D'autant qu'il les transpose dans ses derniers millésimes alliant générosité et distinction notamment sur la triade savoureuse 2018, 2019 et 2020. On les déguste dans l'élégante chartreuse de pierre blonde, interprétation d'une abbaye de Thélème girondine au milieu de rères bien peignées. Un objet de pure poésie vigneronne baigné par la douceur épicurienne inspirée par le « quoi qu'il en goûte ». / DENIS HERVIER

CHÂTEAU CONDAT 2009

« C'est l'année de naissance de ma dernière fille et sur ce millésime la nature a vraiment bien fait les choses : nous avons la qualité et la quantité. Aujourd'hui le vin est pleinement ouvert et son tanin généreux présente une belle densité soutenue par de la tension. La finale possède de la profondeur tout en conservant une parfaite fraîcheur. »

