LE GOÛT AVANT TOUT

À la rencontre des meilleurs producteurs

PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

PARIS 2018

PRIX D'EXCELLENCE

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Comment sont attribués les Prix d'Excellence ?

Il existe un Prix d'Excellence par catégorie de vins ou de produits ayant eu un concours lors de chacune des trois dernières éditions, soit 2015, 2016, 2017, pour les Prix d'Excellence 2018.
Dans ces catégories, sont distingués les producteurs dont les savoir-faire permettent d'obtenir, dans la durée, les plus hauts résultats.

À la différence des médailles qui récompensent le niveau qualitatif d'un produit, le Prix d'Excellence distingue la régularité dans l'excellence d'un producteur ou d'une entreprise.

Participent à cette «compétition dans la compétition», les producteurs ayant été distingués par une médaille à chacune des 3 dernières éditions du Concours. Un nombre de points leur est attribué, par catégorie, en fonction du niveau des médailles obtenues : 5 points pour une Médaille d'Or, 3 pour une Médaille d'Argent, 1 pour une Médaille de Bronze. Ce total est ensuite divisé par le nombre d'échantillons présentés.

Le Prix d'Excellence est attribué au producteur ou à l'entreprise ayant obtenu le meilleur score dans la catégorie concernée.

LE ROYAUME DES BORDEAUX

Le château de Bellevue, un domaine grandiose

LE CHÂTEAU DE BELLEVUE
33540 Sauveterre de Guyenne
05 56 71 54 56
www.famille-dAmécourt.com
sceafamille.damecourt@neuf.fr

MISE EN BOUCHE

MA RENCONTRE AVEC UN HOMME PRÉSENT SUR TOUS LES FRONTS

@Floriane

Malgré un emploi du temps chargé du fait de ses responsabilités politiques et de chef d'entreprise, Yves d'Amécourt, le propriétaire de Château de Bellevue, me reçoit avec une grande disponibilité, en compagnie de Daniel Sore, maître de chai, et de Véronique Sauts, responsable du Commerce International. Avant d'entamer cette conversation passionnante, Yves me présente une grande partie de sa famille : son épouse Sophie, et quelques-uns de leurs six grands enfants, réunis pour les vacances scolaires !

AU CŒUR DE LA RÉGION

COMME SON NOM L'INDIQUE !

Le château de Bellevue, qui abrite la vie de la famille d'Amécourt, est une très belle bâtisse ceinte de vignes à perte de vue. 110 hectares, dont 85 hectares qui entourent le corps de bâtiment. Dans la cour principale, trône le beau pigeonnier qui déclencha le coup de cœur de la maman d'Yves à l'origine de l'achat de la propriété. On aperçoit aussi la station météo installée sur la propriété et qui permet une grande réactivité aux aléas climatiques.

SA CITATION PRÉFÉRÉE

"Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres." Louis Pasteur

LE CHÂTEAU DE BELLEVUE EN CHIFFRES

110
hectares, c'est la superficie des vignes de Bellevue, dont 85 hectares d'un seul tenant autour du château

6 600
hectolitres produits au total / an

140
hectares vendangés (dont 110 en propriété)

3 500
hectolitres de Bordeaux Rouge Supérieur produits chaque année

POUR TOUS LES GOÛTS

BIEN ROUGE

Yves d'Amécourt nous délivre volontiers ses conseils : «Notre Bordeaux Rouge Supérieur est un vin qui s'apprécie à table, servi à 16°-18° C, pas trop chambré : il fait belle escorte à une pièce de viande rouge, comme une entrecôte à la bordelaise, ou à un gibier rôti ou en civet, et il accompagne aussi très bien la cuisine familiale du quotidien. En ce qui concerne nos Bergerac, comme ils sont très ronds, ils se comportent très bien à table, mais peuvent aussi être appréciés en dehors de repas !»

YVES VU PAR...

Nicolas Fortin, de la charcuterie À la Ferme, à Juigné-sur-Sarthe :

«Avec mon frère, nous sommes producteurs de charcuterie et faisons uniquement de la vente directe. Depuis 25 ans, chaque 3e dimanche d'août nous organisons un grand marché de producteurs. Antoine, le frère d'Yves, est forestier à quelques kilomètres de chez nous. Il nous a fait découvrir les vins de Château Bellevue il y a 5 ans, et depuis, chaque année, Yves nous fait le plaisir de nous rejoindre pour ce marché. Ses vins accompagnent à merveille nos charcuteries de porc, et nos visiteurs les apprécient aussi beaucoup. C'est un homme et un viticulteur que nous sommes heureux de connaître.»

Jean-Christophe et Laëtitia Pouteau, de la cave Pouteau à Franconville (95) :

«Notre père, Jean-Luc, a référencé les vins de Château Bellevue il y a de longues années. C'est tout naturellement que nous poursuivons ce partenariat au long cours, car Yves d'Amécourt produit des vins qui expriment le meilleur de son terroir. Nous apprécions son savoir-faire : même dans les petites années, il arrive à faire des vins de très belle qualité. Et c'est pour nous très satisfaisant de contenter nos clients avec un rapport qualité-prix remarquable !»

QUELQUES MOTS D'HISTOIRE

La famille d'Amécourt est originaire de la Sarthe, où elle a développé une belle activité de forestiers. Lorsque les parents d'Antoine et Yves visitent Château Bellevue, leur maman Marguerite tombe sous le charme du pigeonnier. En 1972, ils acquièrent le bâti et les vignes, tout en conservant leurs forêts sarthoises. Pendant des années, ils restaurent la propriété, puis le vignoble. Arrivé à l'âge adulte, Antoine reste dans la Sarthe, où il reprend l'activité forestière, tandis qu'Yves, après l'école des Mines, part effectuer son service militaire en Guadeloupe… Il y restera 5 ans, avec son épouse Sophie.

En 1996, c'est le retour en métropole. Après une rapide expérience parisienne, la famille s'installe à Bellevue : Yves reprend la propriété, qui compte alors 70 hectares, en 1998. Entrepreneur, viticulteur, père de famille nombreuse, et très engagé dans la vie politique locale, Yves d'Amécourt développe et étend le domaine. En 2002, séduit par le terroir, il achète Perrou-la-Baragoille, une propriété de 15 hectares (10 hectares en Bergerac, 5 hectares en Monbazillac)… La vinification est mutualisée, et la présence constante de Daniel Sore, le maître de chai des 2 propriétés, participe à la montée en puissance de la qualité des vins, unanimement reconnue.

SES COUPS DE CŒUR

LA FERRONNERIE JÉRÔME HÉRAULT

38 bis, rue Saubotte, 33540 Sauveterre-de-Guyenne

L'avis d'Yves : «Cette ferronnerie a été fondée par le père, Luc, aux débuts des années 70. C'était un excellent artisan qui a su bâtir une réputation et une clientèle en travaillant de manière exceptionnelle. Son fils, Jérôme, lui a succédé il y a bientôt 10 ans, avec un talent tout aussi remarquable. C'est un artisan d'art comme nous aimons en avoir dans nos régions. Avec son équipe, il réalise des projets dans des lieux très différents, et sait réaliser tous les styles. D'ailleurs souvent il reçoit des commandes très prestigieuses !»

CASTELMORON D'ALBRET

33540 Sauveterre-de-Guyenne

L'avis d'Yves : «Avec ses 3,54 hectares, c'est le plus petit village de France. Rendez-vous compte, un village de la taille de la place Charles de Gaulle à Paris ! J'aime beaucoup me rendre dans ce petit village médiéval, situé sur un rocher calcaire à 4 kilomètres d'ici. La maison Jeanne d'Albret, les pavés, les écuries royales, les remparts… Il y règne une atmosphère particulière. Au printemps, les roses trémières sont reines, et en hiver, juste avant Noël, la commune s'illumine et s'anime, car tous les habitants se plient à la tradition des crèches de Noël, que l'on va visiter, en voisins…»

L'HOSTELLERIE DES DUCS

Boulevard Jean Bruisseau, 47 120 Duras

L'avis d'Yves : «J'aime beaucoup cet hôtel-restaurant, tout près du Château de Duras, tenu par la famille Blanchet depuis le début des années 80'. Sans prétention, l'établissement est très confortable. Et surtout, il est doté d'un restaurant remarquable. Ce n'est pas pour rien que les 3 générations de cuisiniers sont disciples d'Escoffier. Chaque repas à l'Hostellerie des Ducs est une fête ! En cuisine, Jean-François et Vincent ne travaillent que des produits locaux et de saison, le pain est fait maison… C'est une très bonne table !»

YVES SE MET À TABLE

UNE INTERVIEW À MATURITÉ

Floriane : Comment un Sarthois, parti 5 ans aux Antilles à la fin de ses études, se retrouve-t-il viticulteur à Sauveterre-de-Guyenne ?

Yves : Mes parents ont acquis Bellevue aux débuts des années 70', et nous y avons passé beaucoup de temps durant notre enfance. J'aime ce domaine depuis toujours. Mais il est vrai que je ne pensais pas forcément le reprendre. J'ai fait l'école des Mines, puis j'ai vécu en Guadeloupe, avant de rentrer.

Et finalement, vous vous êtes installés ici, avec femme et enfants, et beaucoup de pain sur la planche !

Mon frère Antoine a succédé à mon père dans notre entreprise forestière. C'est tout naturellement que j'ai choisi de présider aux destinées de Château Bellevue, auquel j'étais très attaché.

Vous avez travaillé pour améliorer à chaque millésime la qualité de votre production, pour étendre votre domaine. Mais cela ne vous a pas détourné de votre vie de famille…

Avec Sophie, nous rêvions d'une grande famille, et nous avons six enfants, dont les derniers sont nés ici. Ils ont aujourd'hui entre 16 et 24 ans, et certains montrent déjà un réel intérêt pour la viticulture. Ce n'est pas une fin en soi, mais ça me plaît de savoir que chacun aura le choix de s'épanouir où il le souhaitera.

Et vous êtes aussi très impliqué dans la vie locale et politique !

Pour moi, c'est un tout. Je suis impliqué dans la filière, en tant qu'élu au syndicat des Bordeaux, et aussi dans la vie locale : je suis maire de Sauveterre-de-Guyenne depuis 2008, et aujourd'hui président de la communauté de communes.

Comment trouvez-vous le temps de faire des Bordeaux supérieurs et des Bergerac rouges si distingués, sans parler de vos Entre-deux-Mers, et de votre Monbazillac…

Je suis bien entouré, notamment grâce à Daniel Sore, notre maître de chai. Je fais grande confiance à son instinct et ses compétences. Il a parfaitement appréhendé la spécificité des raisins produits sur notre terroir de terreforts, un sol argilo très calcaire très meuble en hiver et très dur en été. Nous avons la même approche tous les deux : la vigne doit être favorablement contrainte pour produire de bons raisins. Nous menons une agriculture raisonnée, un enherbement total…

On sent en effet que vous travaillez en équipe tous les deux. Vous vous formez en continu, et vous équipez le domaine en adéquation avec vos convictions…

Oui, c'est vrai, nous apprenons chaque jour. Je me suis passionné pour l'art de l'assemblage, et nous avons beaucoup progressé. Mais avant cela, j'ai doté Château Bellevue d'une station météo, qui est un outil formidable pour réagir vite et bien. Et j'ai été très tôt convaincu, comme Daniel, qu'il fallait accorder une importance prépondérante au rapport feuilles/fruits, plus encore que le nombre de pieds à l'hectare.

Votre station météo, c'est un des éléments qui vous permet d'attendre la maturité parfaite des raisins pour vendanger, avec une part de risque «maîtrisé».

Nous avons la réputation de ranger notre machine à vendanger les derniers. Avec Daniel, nous faisons des choix assumés, et nous conduisons la vigne au mieux pour pouvoir prendre ce risque d'attendre le meilleur moment, c'est vrai. Mais c'est un choix en conscience.

Des choix qui s'avèrent payants. Car malgré les difficultés accumulées (coulure en 2013, grêle en 2014…), les vins que vous présentez à Paris sortent du lot.

Les années difficiles se sont en effet succédées, jusqu'à cette année, où le gel nous a privés de 80% de la récolte habituelle en volume. Mais nous sommes confiants sur la vinification du petit volume… et notre capacité à faire les bons assemblages !

PARIS 2018
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LES MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

4 Médailles d'Or 2015, 2016, 2017

4 Médailles d'Argent 2015, 2016

2 Médailles de Bronze 2016, 2017

J'AI AIMÉ **@Floriane**

Un peu : Voler du temps à Yves pendant les vacances scolaires qui réunissaient sous son toit la plupart de ses 6 enfants.

Beaucoup : La générosité d'Yves d'Amécourt qui a tenu à ce que je reparte avec une bouteille de chacun des vins qu'il produit !

Passionnément : Yves est passionnant. Converser avec lui est un vrai plaisir. Sa nature, et les nombreuses fonctions politiques qu'il occupe depuis des années font de lui un orateur de grande qualité.

À la folie : Les vins de Bellevue, et de Château Perrou, la deuxième propriété d'Yves au cœur du Périgord Pourpre, et qui produit un Bergerac rouge de qualité !

Pas du tout : Ne pas avoir l'occasion de discuter davantage avec l'épouse et la mère d'Yves, que j'ai croisées (trop) rapidement.