

Le vigneron qui fait de sa vie un rêve, et d'un rêve une réalité.

Comme disait Stendhal : La vocation, c'est d'avoir pour métier sa passion. Voici l'histoire d'un jeune qui n'avait qu'une seule idée en tête : devenir vigneron et posséder le plus joli domaine de Gascogne !



Le vigneron qui fait de sa vie un rêve, et d'un rêve une réalité.

Quand Stéphane Piccarelli termine ses études d'agriculteur, il est passionné de nature, d'agriculture raisonnée et rêve d'acquérir un petit domaine dans son coin de naissance : le Condomois. Oui, mais voilà, quand on n'est ni fils, ni petit-fils de vigneron, ni même arrière petit-fils de vigneron ou quand on n'a pas gagné au loto, les grilles des domaines ne s'ouvrent pas aussi facilement. Alors commence pour Stéphane un long chemin (et qui ne mène pas à Compostelle). D'un château à l'autre, de la Gascogne à l'Entre-deux-mers, Stéphane multiplie les expériences. Il commence à écumer les petites annonces de vente de terrains, les sites immobiliers, il écoute, il guette, il se renseigne, il visite quelques domaines sans âme. Il se décourage un peu. Il doute.

Puis un jour, au hasard d'une rumeur, il apprend que le Domaine de Pouypardin, à quelques kilomètres au nord ouest de Condom, sur la route de Mézin, serait à vendre. Pouypardin, c'est un petit domaine de 6 ha, tout à fait idéal : les allées blanches entre les vignes, de beaux chais quasi neufs, une exposition parfaite, une belle variété de cépages anciens ou rares, un cadre naturel idyllique.

Alors commence son premier chemin de croix : convaincre le vendeur de le lui vendre. C'est pas gagné. Il faudra plusieurs mois pour que la confiance s'installe et plusieurs années pour que l'affaire soit conclue. Il est probable que ce soit grâce au fait que ces deux hommes partageaient la même philosophie, d'une viticulture naturelle, raisonnée et en recherche permanente de qualité. Oui, mais voilà, décider d'acheter est une chose, encore faut-il avoir les moyens de sa politique. Et là, ce n'est pas un chemin de croix, c'est carrément la traversée du Styx pour Stéphane.

Comment convaincre les banques dans une période difficile ? On sort à peine la tête de l'eau de la crise de 2008 et des secousses qui ont suivi. Alors, les banques sont frileuses et si vous n'avez que votre passion comme garantie, ça ne suffit pas. De montage de dossier en remontage de business plan, toujours les mêmes réponses négatives. Et c'est là que Stéphane a mis sur la table sa plus belle carte : une détermination infaillible. Banco ! Le travail peut commencer et le domaine peut revivre. Encore quelques obstacles à surmonter avec les trois premières années difficiles pour mettre de l'ordre, passer du passé au présent et voir enfin les efforts récompensés.

Sur ce terroir d'exception, chaud et pierreux, Stéphane apporte toute ses connaissances à l'obtention de raisins parfaits pour donner ses crus de qualité. Des pratiques qui naturellement sont associées à une gestion raisonnée « voire raisonnable » de la vigne, « sans travail du sol, ni aucun traitement ». Une approche qui entraîne aussi des coûts de production plus élevés et amène aujourd'hui Stéphane à augmenter sensiblement sa récolte. « De 10.000, nous allons avoir besoin de passer à 30.000 bouteilles ; mais le potentiel est là. Il n'est pas nécessaire d'augmenter les rendements ». Le jeune viticulteur peut compter sur des vignes matures, plantées il y a une quinzaine d'années, et une belle variété de cépages, pour conforter sa gamme de vins.

Petits rendements et vendanges manuelles : les grappes sont triées directement à la parcelle, et les raisins intacts, récoltés en cagettes ventilées de faible hauteur, rejoignent le chai dans d'excellentes conditions. Égrappés, puis légèrement foulés, les raisins sont par la suite encuvés, sans pompage, par simple gravité. Toutes les étapes de la vinification se font en unités et chais thermo-régulés, et sous surveillance électronique permanente. Mais Stéphane est réaliste : aujourd'hui, faire du bon vin est un minimum, quasiment donné à tout le monde. Alors, comment créer la différence ?

Au-dessus du Domaine de Pouypardin brille une bonne étoile : celle qui, depuis 2016, offre aux vignes une succession de bons millésimes. Ça aide ! Aujourd'hui, l'homme respire un peu, le plaisir du travail bien fait, a peu à peu pris la place de l'angoisse des premières traites. Aujourd'hui, les résultats sont bien là, comme il les avait rêvés : une belle gamme étendue de roses, de rouge, de blancs secs et moelleux. Aujourd'hui, la reconnaissance arrive à petits pas, de partout, pas seulement des confrères du Gers, mais aussi de plus loin. Aujourd'hui, encouragés par sa famille, ses amis et ceux qui ont cru en lui dès les premières années, Stéphane Piccarelli, a pris son bâton de pèlerin pour faire connaître son domaine. Aujourd'hui, le viticulteur est devenu commercial.

Demain, il espère enfin accéder à une véritable notoriété, la seule et unique récompense du travail bien fait et de la belle ouvrage, pour celui qui met autant de cœur au travail.

Pour ceux qui ne connaissent pas encore le Domaine de Pouypardin, voici l'occasion de le découvrir et de rencontrer son créateur : un jeune qui a eu le courage de faire de sa passion sa raison de vivre. Bienvenue au Domaine, le 18 novembre: places limitées, réservation souhaitée. Tél. 06 73 67 31 22.



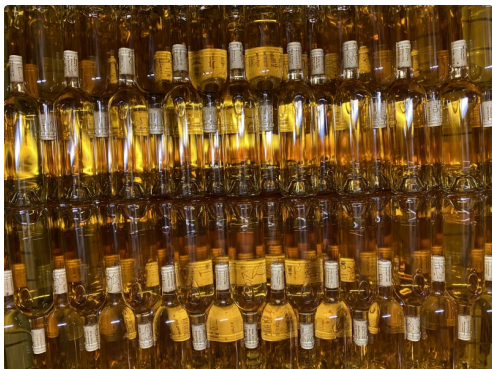
IMG_2814.JPG



Stéphane Piccarelli



Les cuves du domaine



L'or



La patience