



[pipette.canalblog.com](http://pipette.canalblog.com)

Date : 19/10/2014

## Ivo Ferreira, Domaine de l'Escarpolette, à Arboras (34)

Par : PhilR

Visuels indisponibles

Fin juin en Languedoc, on peut espérer en temps clément!... Rendez-vous au coeur du village dès le début de la matinée avec **Ivo Ferreira**, pour découvrir le **Domaine de l'Escarpolette**. Juste le temps de prendre un café et un croissant sur la place de Montpeyrroux, avant l'heure convenue. Un appel au téléphone, c'est Ivo : "*Je suis un peu en retard, mais il fallait que je passe dans les vignes, il est tombé de la grêle hier soir... et je ne sais pas ce que cela donne... j'en ai jamais eu...*"

On peut parler de chance sans doute, mais le jeune homme confesse aisément qu'il n'en a pas manqué, de par les rencontres qui ont marqué sa vie de jeune vigneron, même quand il est tombé dans un traquenard, non loin de là, alors qu'il avait oeuvré pendant plusieurs années, avec passion et énergie. "*Alors, cette grêle?*" Pas très agréable de rendre visite à un vigneron qui aurait juste fait le constat qu'une partie de sa récolte vient de disparaître sous l'orage... "*Ben écoute, rien... C'est incroyable!*" En fait, la nuée semblait très localisée, même si nous constaterons plus tard dans la journée, qu'elle a quand même fait quelques dégâts au **Petit Domaine**. De petits grêlons mêlés à la pluie constatés dans le village, ce qui ne pouvait qu'inquiéter les habitants, qui en ont été quitte pour une bonne frayeur. Du coup, nous montons rassurés jusqu'à **Arboras**, la commune voisine, un peu plus haut sur les coteaux.

C'est là qu'Ivo Ferreira retape une vieille maison de village adossée à la garrigue et qui va lui offrir une superbe vue sur le vignoble. Il pourra d'ailleurs surveiller aisément le déplacement des nuées menaçantes et aussi évaluer le risque. Très vite, nous partons pour un petit tour des parcelles, offrant d'apprécier toute leur variété. Certaines proches de friches, sur le coteau, d'autres plus bas, dans la plaine et sur des éboulis calcaire, comme ces cinquante ares de cinsault, la première parcelle trouvée lors de son installation, mais aussi la plus éloignée de la cave, même s'il dispose aussi d'un peu de terret, sur Aniane.

## Évaluation du site

L'auteur de ce blog diffuse ici des chroniques #nologiques.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 4

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Tout laisse à penser que le vigneron d'Arboras a désormais trouvé l'endroit où se poser et ce depuis 2009. C'est d'abord comme sommelier qu'il découvre la restauration dite de qualité à Paris, puis finalement les vins naturels. Il croise la route de Jean-Marc Brignot, fait les vendanges 2004 dans le Jura et participe aux vinifications du domaine cette même année-là. Il passe l'hiver à Arbois (presque comme une expérience en terre inconnue!) et envisage, dans un premier temps, de faire sa formation viti-oeno à Davayé (71).

Au final, il décide de rejoindre sa famille dans le Sud-Ouest, certain de laisser la restauration pour le vin. Il opte pour une formation à La Tour Blanche, au cœur du Sauternais, au cours de laquelle il effectue un stage au **Château Le Puy**, avec Jean-Pierre et **Pascal Amoreau**, devenus depuis des amis, des maîtres, des exemples... Il y reste quatre ans et demi et y rencontre Céline, sa compagne et cousine de Pascal. D'autres options se présentent à lui (Bourgogne, Champagne...), mais le couple part au Chili pendant trois mois, avec l'idée de s'y installer, sans réussir à chasser l'envie de voyager. Finalement, ils continuent leurs pérégrinations autour de la planète et finissent par revenir dans le Sud-Est, Céline travaillant sur un film de Ridley Scott (c'est une monteuse bien connue dans le cinéma), dans le Lubéron.

Ivo pense alors avoir pris le recul voulu et le temps de réfléchir à son installation. Il enfourche sa moto et part dans le Roussillon, à la recherche de vignes, puis en Corse, où il rencontre Antoine Arena, ce dernier le surprenant quelque peu lorsqu'il lui demande notamment quelques précisions à propos du mildiou, inconnu au domaine!... Il découvre ensuite Montpeyroux, travaillant dans une propriété de St Jean de Fos, qu'il doit finalement quitter.

Aujourd'hui, le domaine compte environ quatre hectares et Ivo propose pas moins de cinq rouges et deux blancs, sans oublier "une sorte de Porto, pour faire un semblant de soleira avec mourvèdre et grenache", histoire de garder le fil de ses origines.

La série se décline comme suit : **La Petite Crapule**, expression de mourvèdre auparavant, devenue un "rouge de pique-nique" vinifié en macération carbonique, composé d'un carignan trentenaire et de jeunes vignes de grenache. A suivre, **L'Escarpolette**, des vieux carignan, des vieux cinsault et un tout petit peu de syrah, quant à elle vinifiée également en carbo très courte de cinq ou six jours maximum. En quelques sortes, le porte-étendard du domaine. Ensuite, un trio de belles cuvées, sorte de tiercé gagnant de vinifications se voulant originales et non dénuées d'esthétisme, comme le laisse apparaître leur dégustation. Trois exercices de style sur la base de cépage unique : de vieux cinsault pour **Jeux de mains**, des vénérables carignan pour **Les Vieilles** et un merlot trentenaire pour **L'Enchanteur**. Du plaisir d'apprécier la diversité languedocienne des Terrasses du Larzac!...

Pour les blancs, Ivo a tardé pour en proposer, sans doute en partie pour être certain de trouver son équilibre, lui le funambule, terme identitaire proposé par Olivier Lebaron, sur son blog Show Viniste et qu'il revendique d'ailleurs, certain que chaque année, les vignerons sont souvent sur le fil du rasoir. **Le Blanc** de l'Escarpolette est-il vraiment blanc, d'ailleurs?... D'aucuns le classeraient volontiers dans la gamme des vins orange. Des blancs de macération certainement, puisqu'une bonne partie des cépages composant la cuvée a suivi ce processus : dominante de muscat petits grains, du terret gris, du grenache blanc et un soupçon de grenache gris, avec désormais un petit volume de grenache noir en pressurage direct, pour la Ivo's touch. Du grand art!... Le genre de cuvée avec laquelle on s'enfonce dans son fauteuil *surrounded!*... Un truc qui vous fait voyager en cinémascope, mieux



que Transavia!... On s'attend, de plus, à entendre rugir le lion de la 20th!... En plus, Ivo propose maintenant un autre blanc. Tiens, il aurait pu l'appeler comme ça! Pour l'heure, c'est **La Petite Pépé**, un blanc de noir 100% grenache, qui ne manquera pas d'inspirer certains de ses confrères et amis du Languedoc, comme François Aubry, par exemple.

Le Domaine de l'Escarpolette fait partie des domaines du Grand Sud-Est qui ont apporté quelque chose d'innovant dans le vignoble, ces dernières années. Les vins portent l'énergie du bonhomme, sa passion et sûrement une partie de ses doutes, parce qu'il n'est pas vigneron à s'appuyer sur des pseudo-certitudes. Peut-être est-il aussi influencé par son approche, même très personnelle, du milieu artistique? Là, rien n'est jamais acquis et l'oeuvre, fut-elle créée avec le coeur et les tripes de l'artiste, ne gagne pas forcément l'estime des passionnés. Mais, Ivo Ferreira ne manque pas d'interpeler ceux qui découvrent ses vins, notamment par la présence de superbes étiquettes originales, sortes de signatures calligraphiées de ses créations. Remarquez, cela tombe bien, puisqu'elles sont justement nées de l'imagination de Marie-Christine Enshaïan, première femme admise dans les ateliers japonais de calligraphie et par ailleurs, spécialiste et restauratrice de tableaux, notamment ceux de Picasso. Pour un peu, on se surprend à effleurer le papier choisi pour les étiquettes... Des vins que l'on touche du bout des doigts, mais que l'on ne déguste pas du bout des lèvres, tant ils nous régaler!... Notez que nous ne sommes pas les seuls, tant cette production franchit désormais les frontières, notamment pour le Japon, où les amateurs, cavistes et restaurateurs le vénèrent quasiment!... Profil de star!...