Presse écrite FRA

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **2347000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **30 juillet 2023 P.18**

Journalistes : **Marion GONIDEC.**

Nombre de mots : **930**

Finistère

Passionné de vin, il croit au « choix des cépages »

En 2022, Philippe Laurent ouvrait Egiodola, une cave, à Douarnenez. Ce grand amoureux du vin, né dans le Bordelais, aime découvrir, expliquer et déguster. Il a aussi lancé sa propre cuvée.

Rencontre

Tout jeune, Philippe Laurent avait les vignes pour terrain de jeu. Étudiant, ce natif de Pessac (Gironde) a travaillé dans les vignes, fait les vendanges comme jobs d'été. Sans jamais penser qu'un jour, il travaillerait dans le vin. C'est par la restauration qu'il est tombé dans la sommellerie, sans vraiment le titre officiel. Après des études de commerce et des boulots dans la logistique, un peu à l'aveuglette, il prend la direction des cuisines et de l'hôtellerie-restauration. **« J'ai occupé tous les postes, commis, second et chef »,** raconte celui qui s'accroche, enchaîne les formations et les établissements, dans sa région d'origine et à Paris. Il **« fait ses gammes »**, comme il dit, et mûrit tranquillement l'idée d'ouvrir un jour son propre établissement.

Philippe Laurent dans sa cave Egiodola, à Douarnenez, rue Anatole-France. Originaire de Bordeaux, ce grand passionné de vin raconte son goût pour la viticulture et la vinification. | Photo : Ouest-France

Ce sera une cave

Arrive le Covid, qui précipite son départ pour la Bretagne, pays d'origine de la Brestoise qui partage sa vie. **« On s'est dit, comme beaucoup, pourquoi pas conjuguer le pro et le perso, tout ça avait beaucoup de sens. »** Arrivé à Douarnenez, Philippe Laurent a un peu galéré pour trouver un local, **« ça échouait toujours, pour une raison ou pour une autre »**.

Finalement, il trouve le 11, rue Anatole-France mais pas de cuisine possible. **« Les propriétaires se montrent souvent réticents à accueillir de la restauration. C'est assimilé à des odeurs, du bruit »**, regrette Philippe Laurent. Mais, il a déjà les bouteilles et le goût du vin, ce sera une cave.

Découverte à Bordeaux

Dehors, pas de pancarte « vin nature » sur la porte, pourtant tout ici est en naturel et en biodynamie. « **J'ai découvert le vin nature dans un bar à Bordeaux, qui n'existe plus, Le Jobar. Cela parlera aux nostalgiques d'un ancien Bordeaux, cette cave avait une importante sélection. Sincèrement, à l'époque, je n'y pipais pas grand-chose. Tout ce que j'avais goûté jusque-là était plus monolithique, avec beaucoup de bois, des tanins marqués, très formatés. Après avoir goûté quelques flacons chez lui, j'ai compris qu'il existait autre chose. »** Cette autre chose est aujourd'hui une vraie lame de fond en France, à la faveur du refus croissant des traitements chimiques très utilisés par la viticulture. Quid des critiques sur la stabilité des vins ou les odeurs de poney ? **« Le regard est en train de changer sur ces vins, c'est aussi le résultat d'une professionnalisation des méthodes, on ne va pas se mentir**, juge Philippe Laurent. **C'était une réalité qu'à l'ouverture, la bouteille pouvait être un peu perlante** (lorsque se forment quelques fines bulles de gaz carbonique) **ou avoir cette senteur un peu repoussante. »**

« Sans intrants depuis 400 ans »

À rebours de cette idée qui persiste dans certains milieux, Philippe Laurent fait déguster des vins très différents, sans idées préconçues, selon les préférences aromatiques ou les mets qu'ils accompagnent. Et pour appuyer son argumentaire du travail bien fait, il cite le Château Le Puy, à Saint-Cibard en Gironde, tenu par la famille Amoreau depuis 1610. **« Eux font du vin sans intrants depuis 400 ans, car, à un moment, l'arrière-grand-père a refusé le tournant de la chimie. Il l'a fait délibérément, il a été déclassé d'une appellation Saint-Emilion, excusez du peu. Sauf qu'en fait, ce sont de très bons vins, au rang des grands classiques bordelais. Oui, on peut le faire »**, illustre cet amoureux du vin vivant qui ne souhaite pas aviver pour autant le débat entre naturel et conventionnel. Car, pour lui, le vrai sujet n'est pas là mais plutôt sur les cépages.

Les hybrides et les anciens

« **Ce nom, *Egiodola*, pour la cave et la cuvée, je l'ai choisi car c'est un hybride, qui vient du sud-ouest. »** Les cépages hybrides étaient très présents dans la viticulture française jusqu'au début du XXe siècle. Résultats d'un croisement (souvent européen avec américain), ces cépages s'avèrent plus résistants aux maladies de la vigne comme l'oïdium et le mildiou, au gel, aux grandes chaleurs. Philippe Laurent croît aux hybrides et aux cépages anciens, Le Mancins, le Castets, le Carménère, le Petit Verdot, tombés dans l'oubli. **« Ils existent toujours, ils résistent grâce à des vignerons persévérants, grâce aux quelques conservatoires ampélographiques que nous avons en France aussi »**, explique-t-il.

Ajoutant que le cépage rolle nature se trouve aujourd'hui en Auvergne, sur des terres exemptes de phytosanitaires. Pour la première fois, le professionnel du commerce du vin s'est lui-même lancé et produit sa propre cuvée, Egiodola, comme la cave, contraction de deux mots en langue basque qu'on peut traduire par « le véritable sang ». **« C'est un croisement entre Abouriou et Tinta negra mole, un hybride de deux cépages européens cette fois mais il est quand même plus résistant. »**

L'an dernier, il a acheté 400 kg de raisin dans le Muscadet auprès de Nicolas Suteau avant d'aller vinifier chez ses amis du domaine de l'Astré, en Dordogne. Il va réitérer l'expérience cette année, mais cette fois en restant sur place pendant toute la durée du processus.

Marion GONIDEC.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.