

Château et vignobles dans le Gaillacois

Après avoir parcouru les collines et les vignobles du Gaillacois, une vingtaine de membres de l'AAM se sont retrouvés à Senouillac dans le Tarn (Photo 1). En ce 31 janvier 2024, les conditions météorologiques sont particulièrement clémentes et sur la place du hameau de Mauriac, au pied du château du même nom, les discussions vont bon train.

Cette belle journée AAM débute en effet au château de Mauriac (Photo 2), imposante bâtisse des XIII^e et XIV^e siècles, bien conservée à travers les âges, considérablement enrichie au XVI^e siècle grâce à la manne du pastel et particulièrement bien restaurée par ses derniers propriétaires, le peintre Bernard Bistes et sa famille. D'ailleurs, c'est le propriétaire actuel qui nous accueille et qui va nous faire visiter ce château étoilé dans le guide Michelin (le lieu peut être loué pour organiser des événements, hébergement inclus).

La visite débute par les "bas-étages", qui étaient réservés aux personnels et aux gardes, et se poursuit dans les étages supérieurs, beaucoup plus luxueux et réservés aux nobles (Photo 3). Les salles y sont richement meublées et présentent parfois des caractéristiques étonnantes, comme ce cabinet de toilette rond installé dans une tour d'angle ou cette chambre au plafond de laquelle on découvre les peintures d'un véritable herbier (Photo 4). Notre guide nous explique que c'est Bernard Bistes qui est l'auteur de toutes les décorations peintes ou sculptées sur les murs, les plafonds, les poutres... dans l'ensemble du château. L'œuvre d'une vie ! Et dans les derniers étages, on trouve également un espace d'exposition des tableaux du peintre, décédé en 2020 (Photo 5). Tout au long de la visite des étages supérieurs, on entraperçoit les beaux paysages de la région à travers les croisées, mais c'est sur le chemin de ronde (Photo 6), que nous parcourons en dernier, que la vue est la plus belle, avec le soleil d'hiver qui met en relief les ondulations des collines alentours (Photo 7).

La visite se termine dans la cour intérieure (Photo 8), où l'on peut apprécier pleinement le caractère imposant des différents corps de bâtiment où s'ouvrent plusieurs fenêtres à meneaux.

Cette passionnante visite arrive à son terme et, après quelques emplettes à la boutique, il est temps de se mettre en route. Au hasard des virages et après un petit détour par Cordes-sur-Ciel pour le plaisir des yeux, la caravane des participants se disperse dans la campagne, mais tout le monde se rejoint heureusement au restaurant « Corsica Aveyron », où nous attend notre table du déjeuner.

Au menu de l'après-midi, visite de la cave du domaine de Labarthe à Castanet, à mi-chemin entre Cordes-sur-Ciel et Albi (Labarthe est un toponyme répandu dans le Sud-Ouest qui signifie le bosquet ou le buisson). Après avoir profité de paysages couverts de vignes, nous allons découvrir ce que deviennent les grappes après les vendanges. C'est le propriétaire, héritier d'une longue tradition familiale transmise de père en fils depuis 1550, qui nous accueille et nous présente l'histoire du domaine. Depuis quelques années, la production est 100% biologique, pour à la fois préserver la biodiversité, protéger les vignerons et produire des vins exempts de produits phytosanitaires à risque. La cave de Labarthe bénéficie d'une excellente réputation dans la région.

Première étape, nous nous rendons dans un hangar où s'alignent d'énormes cuves métalliques (Photo 9). C'est là que le produit issu du pressurage des grappes sera stocké pour l'étape de fermentation alcoolique. L'étape suivante, après filtration, peut se dérouler soit dans des cuves similaires, soit dans des barriques de bois. Ces dernières seront utilisées pendant quelques années avant d'être vendues et réutilisées dans la fabrication d'autres produits alcoolisés. Enfin, après une étape de maturation de quelques semaines, l'embouteillage (Photo 10) est effectué dans un hangar où s'alignent aussi les palettes chargées de cartons de bouteilles prêtes à l'expédition. Notre guide nous explique en détail les raisons qui ont conduit la cave à fermer ses bouteilles avec des bouchons synthétiques. Ces derniers résistent mieux dans le temps et ne fuient pas, tout en permettant des échanges gazeux avec l'air l'extérieur pour un bon vieillissement du vin.

Changement d'ambiance : après les hangars, le groupe rejoint la salle de dégustation. Un programme varié nous attend et nous permet de goûter, avec modération bien entendu, un bel

échantillon de la production Labarthe, dans le registre des rouges dans un premier temps, puis celui des vins effervescents (Photo 11). Les participants sont nombreux à être conquis et à repartir avec quelques bouteilles ou cartons sous le bras. La nuit tombe et il est temps de rentrer. Chacun remercie Christine Drevet, notre locale de l'étape, qui nous a concocté ce beau programme. C'était une vraiment belle journée dans le Tarn !

Joël Hoffman



Photo 1 :
le groupe des participants



Photo 2 :
la façade du château de Mauriac



Photo 3 :
le salon



Photo 4 :
le plafond transformé en herbier



Photo 5 :
l'exposition du peintre



Photo 6 :
le chemin de ronde



Photo 7 :
une vue depuis le chemin de ronde



Photo 8 :
la cour intérieure



Photo 9 :
devant les cuves du domaine de Labarthe



Photo 10 :
dans la salle d'embouteillage



Photo 11 :
l'indispensable dégustation

Crédits photos 5 et 8 : Didier Garçon / Autres photos : Joël Hoffman