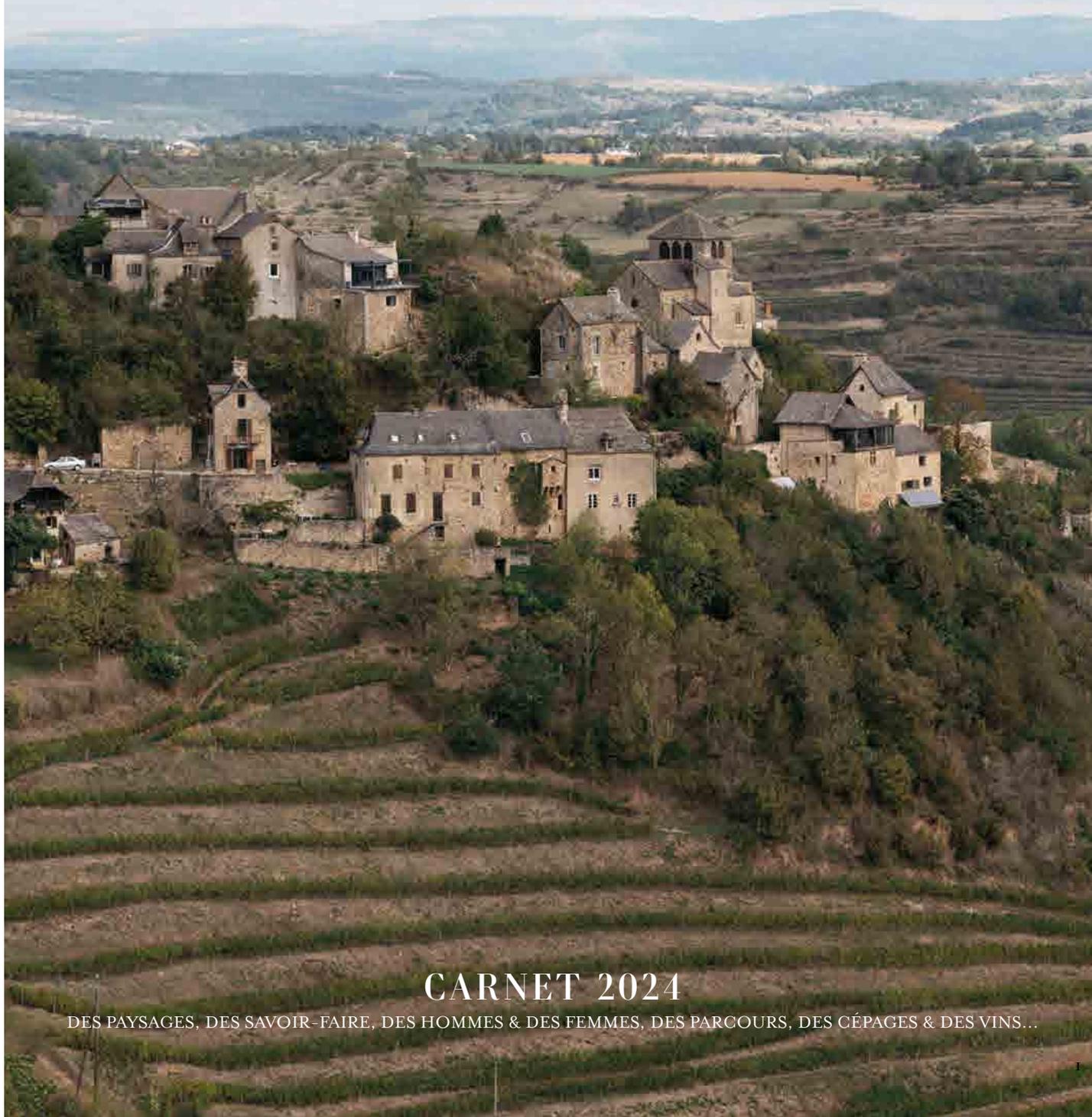




Lionel Osmin & Cie

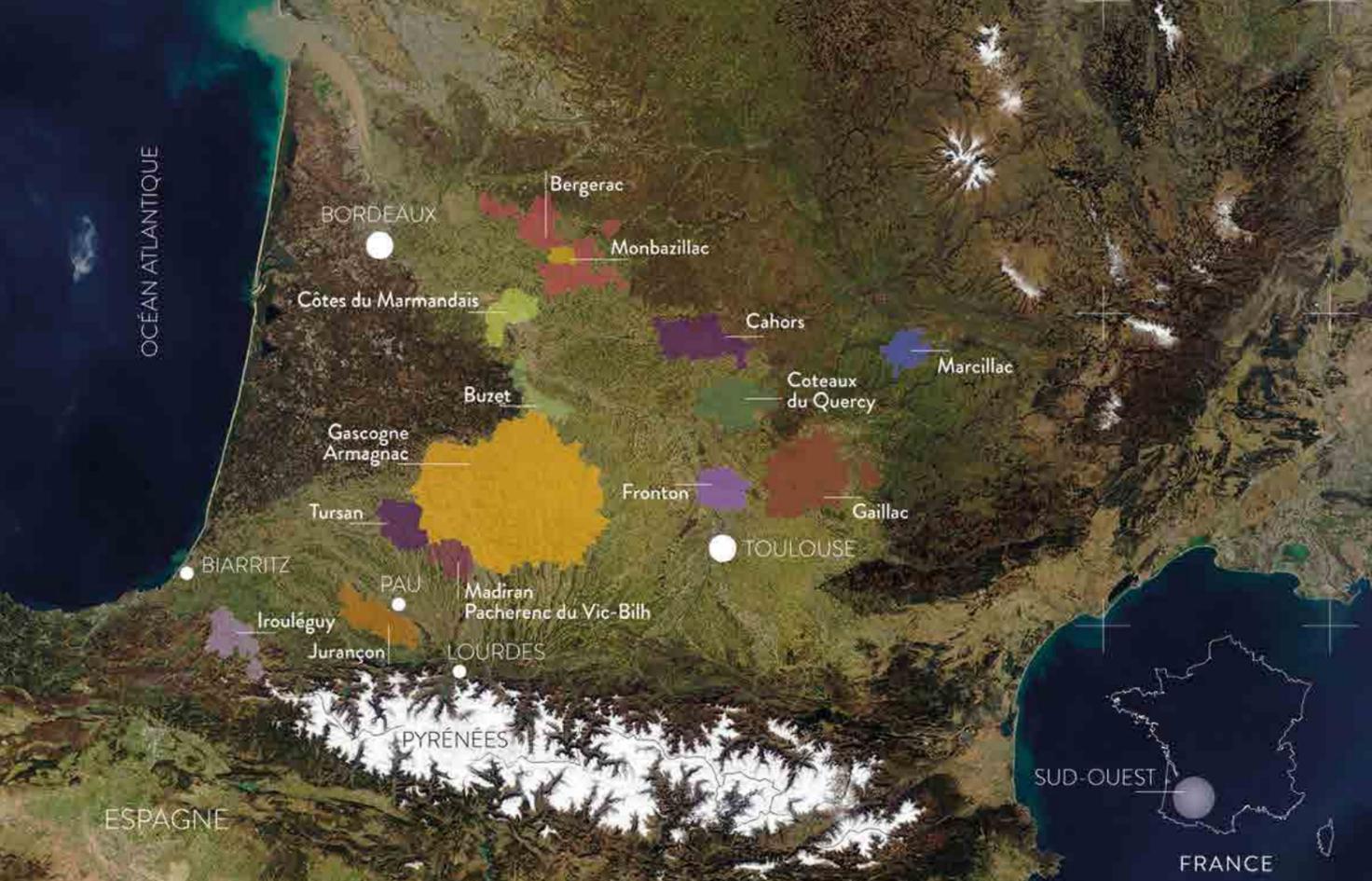
LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



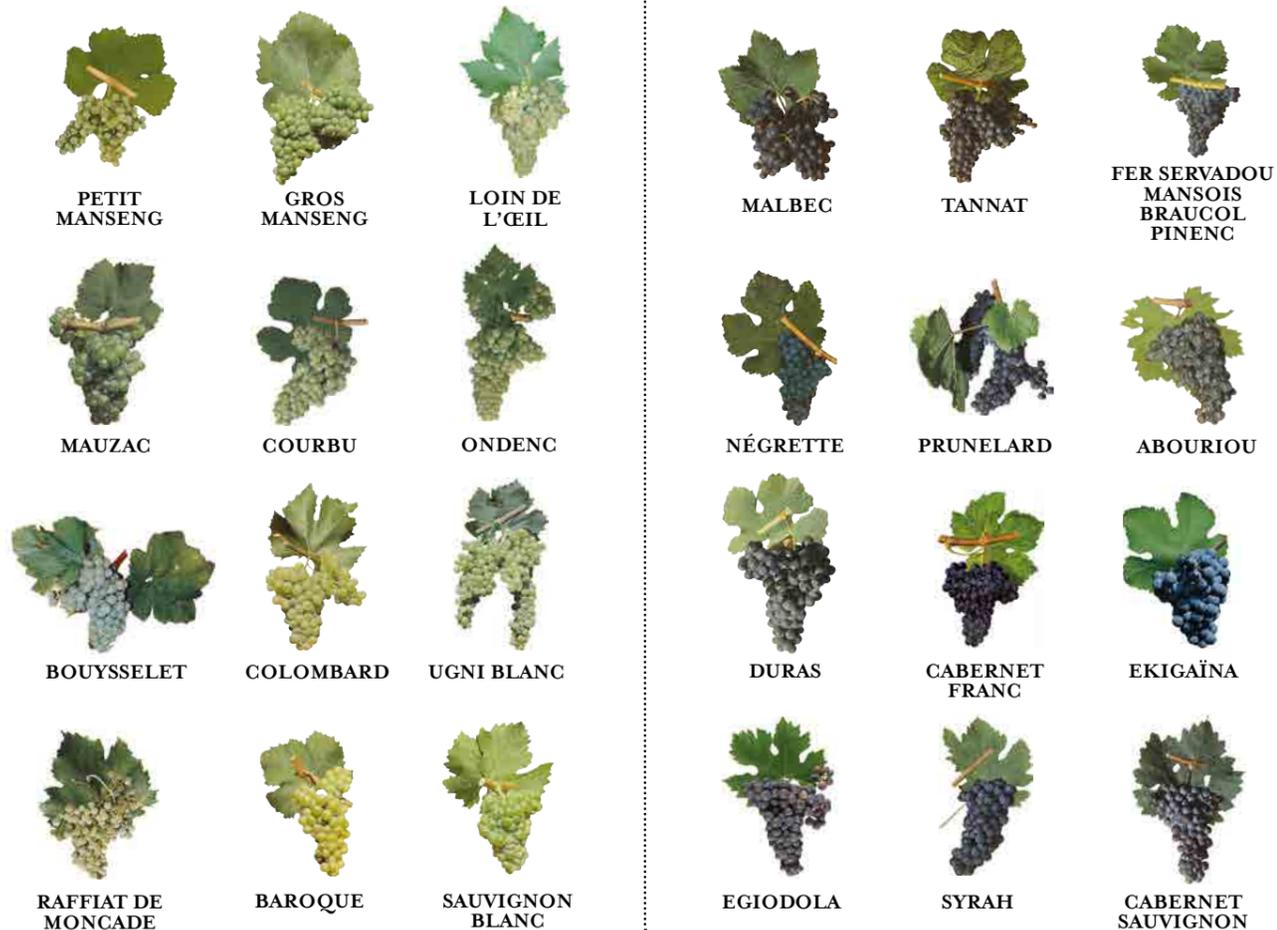
TARIFS FRANCO

CARNET 2024

DES PAYSAGES, DES SAVOIR-FAIRE, DES HOMMES & DES FEMMES, DES PARCOURS, DES CÉPAGES & DES VINS...



NOTRE SUD-OUEST & NOS CÉPAGES



ÉDITO

DES RACINES PROFONDES, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES...

ON ME DEMANDE SOUVENT CE QUE REPRÉSENTE NOTRE LOGO.

Il est le reflet de l'ambition de notre maison, de qui nous sommes, de la raison pour laquelle nous avons créé Lionel Osmin & Cie en 2010 avec mes associés (Damien Sartori et Benoît Vettorel à l'époque).

Dès le départ, notre projet était de participer au rayonnement des cépages autochtones & des terroirs du Sud-Ouest à travers le monde. En apportant notre vision, notre sensibilité, notre approche et nos compétences pour interpréter cette matière vivante et la partager. Nous nous sommes engagés à faire reconnaître et valoriser la qualité réelle de ces cépages, de ces terroirs, de nos vignerons partenaires qui cultivent leurs terres et soignent leurs vignobles avec dévouement, saison après saison.

Notre raison d'être a toujours été, et sera de raconter dans nos cuvées les histoires émouvantes de ces cépages, de ces paysages, de ces cultures qui composent le Sud-Ouest. De donner du plaisir à ceux qui partageront nos flacons. Pour, à la fin, être durablement utile à notre environnement.

Dès le premier jour, nous voulions nous créer un étendard, un blason qui devait symboliser et incarner cette cause, ces engagements.

Il a pris la forme d'une vache, présente sur le drapeau béarnais puisque notre aventure a débuté à Pau. Vache que l'on retrouve partout sur notre territoire que ce soit à Bazas, en Aubrac, à Lascaux dans les grottes et jusqu'aux coutumes taurines qui rythment les ferias estivales.

Cette vache a des racines profondes, entourées de part et d'autre par des montagnes. Qui reflètent nos origines familiales, à cheval entre la France et l'Espagne pour moi, entre la France et l'Italie pour Damien... Ces racines profondes nous permettent de ne jamais oublier d'où nous venons. Ou plutôt de qui nous venons... Quant aux 3 étoiles, présentes sur le blason de Lasseube, petit village situé dans l'appellation Jurançon où est né mon grand-père paternel, elles reflètent notre envie de regarder plus loin, de rêver haut & fort, de sortir des sentiers battus. Pour que le Sud-Ouest viticole soit reconnu pour ce qu'il est : le plus grand trésor ampélographique de France qui sera pour les prochaines années celui d'où viendront les plus belles découvertes...



Je vous invite à parcourir les pages de ce nouvel opus de notre carnet de voyage à travers le Sud-Ouest pour mettre des mots et des images sur cette région, sur notre vision, sur nos vins.

Vous y découvrirez notamment que le roi MALBEC rayonne dans le monde du vin, mais que son origine est bien ici, à CAHORS. Le mythe de l'arbre et la pirogue...

Que Damien fait vibrer des cépages rares dans la cuvée CANTERA, tradition de chant polyphonique qui rythme nos repas & soirées...

Qu'en AVEYRON, non loin de l'AUBRAC, des vignerons passionnés défient les pentes vertigineuses de leur somptueux vallon pour cultiver le MANSOIS. Des héros anonymes qui me font parler de « VIGNOBLE HÉROÏQUE » quand je présente MARCILLAC.

Qu'au Pays basque, la famille GOICOECHEA travaille sa propre terre pour la changer en œuvres d'art, identitaires, enracinées, inspirées. Et qui nous fait le privilège de nous offrir des séries limitées...

Qu'enfin, si votre chemin vous mène jusqu'à nous, vous trouverez à EUGENIE LES BAINS, une étape magique, hors du temps. Un phare gastronomique au-dessus de la canopée de la forêt landaise... Une famille y a consacré sa vie. Christine & Michel GUÉRARD, et maintenant leurs filles Adeline & Eléonore, avec le soutien de leurs remarquables équipes, ont fait de ce village une œuvre unique. Une œuvre magistrale, poétique, inspirée, raffinée, gourmande et légère, attentionnée, généreuse, brillante. L'œuvre d'un chef et de sa muse est devenu un chef d'œuvre.

Plongez dans ces pages-là, et surtout, venez nous voir, partager avec nous cette région qui nous anime et ses cultures, ses paysages, ses personnalités rares, sa cuisine, sa musique.

Au plaisir de vous revoir ici ou ailleurs,
Lionel

Édito rédigé le 21 décembre 2023, près de l'âtre, avec le concours d'un superbe Bas Armagnac du Château de Sandemagnan Hors d'Âge, assemblage des 3 millésimes 1974-1975-1977, qui sont les 3 années où Mr Guérard a reçu ses 3 étoiles au Guide Michelin, qui brillent toujours au-dessus de son restaurant Les Près d'Eugénie...



SOMMAIRE

6	8	16
NOTRE ÉQUIPE	HISTOIRE	TECHNIQUE
	EUGÉNIE-LES-BAINS L'œuvre de la Famille Guérard	LA PURETÉ AROMATIQUE par Damiens Sartori
18	22	26
PRODUIT LOCAL	CÉPAGE	CULTURE VIVANTE
RACE AUBRAC Le vent en poupe	MALBEC Cahors et Malbec: l'arbre et la pirogue	FÊTE DES BŒUFS GRAS DE BAZAS 741 ans et encore pour longtemps !
30	32	36
APPELLATION	ENGAGEMENT DURABLE	SAVOIR-FAIRE
MARCILLAC Vignoble héroïque	DOMAINE BERTHOUMIEU Certifié Bio	GOICOECHEA La force de la terre
40	42	46
ARCHITECTURE & PATRIMOINE	GASTRONOMIE	ESCAPADE
CANAL DU MIDI L'œuvre de Riquet	GÉRARD LASBARRÈRES Pêcheur passionné	LES MEILLEURES ADRESSES DE CLÉMENT GASPARD New-York
48	50	52
ŒNOTOURISME	AGENDA	NOS OUTILS PROMOTIONNELS
DOMAINE DU PEYRET Un balcon sur les Pyrénées aux portes de Pau	LES MANIFESTATIONS DU SUD-OUEST	
54	56	58
REVUE DE PRESSE FRANCE & INTERNATIONALE	NOS ÉQUIPES COMMERCIALES	NOS VINS & ARMAGNACS
	LOCALE - FRANCE - EXPORT	



2023, EN BONNE COMPAGNIE !





EUGÉNIE-LES-BAINS:
UN VILLAGE MAGIQUE



HISTOIRE

EUGÉNIE-LES-BAINS

L'ŒUVRE DE LA FAMILLE GUÉRARD

EUGÉNIE-LES-BAINS, C'EST « GUÉRARD-VILLE ». UN BOUQUET D'ÉTABLISSEMENTS GOURMANDS DE TRÈS HAUT-VOL, ASSOCIÉS AU THERMALISME, OÙ L'OMBRE DE CHRISTINE PLANERA TOUJOURS, ET OÙ LES FILLES D'UN COUPLE MYTHIQUE, ADELINE ET ELÉONORE, POURSUIVENT L'ŒUVRE SOUS LA HOULETTE DE MICHEL, L'INFATIGABLE PATRIARCHE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux et Maison Guérard

Brosser le portrait du pape de la grande cuisine minceur, du bâtisseur de cathédrales du bien-vivre, exigea longtemps le don d'ubiquité journalistique, tant Michel fut, de sa rencontre en 1972 avec Christine, née Barthélémy, jusqu'à la disparition en 2017 de cette femme exceptionnelle, d'une élégance et d'une classe folle, la moitié d'un couple insécable, fusionnel, qui ne fit jamais rien l'un sans l'autre. À 91 ans, Michel, triplement étoilé sans discontinuer depuis 1977, est serein car ses filles Eléonore depuis 2005 – 40 ans, en charge de la communication, du marketing et du commercial, et Adeline depuis 2010 – 38 ans, chargée du développement de l'offre de soins et de la promotion de la santé auprès des autorités publiques, sont aux côtés, sinon aux commandes de « Guérard-Ville » ; Eugénie-les-Bains. L'avenir de la prospère Chaîne Thermale du Soleil et sa vingtaine d'établissements est assuré. L'esprit de Christine plane, de la Ferme Thermale à la Maison Rose, du Spa à la Ferme aux Grives, du restaurant L'Orangerie au café culinaire Mère Poule, et jusqu'aux lodges de Huchet. Cette grande

prêtresse du raffinement doublée d'une impératrice de génie de la décoration intérieure, apôtre impassible du bon goût, a marqué de façon symbiotique avec Michel, roi incontesté du nouvel art de manger, l'atmosphère du « premier village minceur de France ». Et, imprégner un lieu n'est pas chose aisée, ni laisser ainsi une trace de soi comme une légende, une sorte de « livre de sable », concept chéri de l'écrivain Jorge Luis Borges...



UN PARADIS OÙ LA SAVEUR LE DISPUTE À LA SÉRÉNITÉ Michel respire la générosité. Ce petit bonhomme au visage rond comme une planète, au sourire en croissant de lune, à la voix douce et aux cheveux sel et poivre, est un voyageur immobile qui n'a pas de grands départs inassouvis sur les quais de sa conscience, car il a tou-

jours été un homme de plein vent prompt à repartir de plus belle dès que le navire des idées présentait une cargaison de nouveautés dignes de provoquer des révolutions dans nos palais, ainsi qu'une augmentation du bonheur de résider à Eugénie-les-Bains, bourg du Tursan de moins de 500 âmes. Soit là où flotte un sentiment de plénitude et d'apesanteur grâce au génie des Guérard. Là où l'art de vivre relève d'une alchimie indescriptible du plaisir. Cet écrin landais revêt les atours d'un paradis où la saveur le disputerait à la sérénité. Il faut s'y rendre comme on part effectuer une retraite avec sa conscience dans une abbaye. Inutile de souffrir d'obésité ou d'arthrose pour prendre rendez-vous avec la magie des lieux. Un simple manque de calme et de douceur justifie le voyage, afin de retrouver les morceaux éparpillés de soi-même. Déjeuner généreusement à la Ferme aux Grives et sa cheminée monumentale de poireaux grillés au jambon et de cochon de lait rôti comme en Castille, flâner dans le Jardin du curé du Couvent des Herbes, au printemps comme à l'automne, au chant des oiseaux et au passage imaginé des fées,

semble aller de soi. Je me souviens d'un repas tout truffe aux Prés d'Eugénie, « la grande maison » comme la surnomme l'impeccable personnel où officie le chef Hugo Souchet, de visites professionnelles pour Gault & Millau, de mon émerveillement devant la raviolle de homard et gambas à la ciboule, de conversations à bâtons rompus avec Michel Guérard sur l'interdiction d'inscrire les ortolans à la carte, ou sur le désir de protéger juridiquement les recettes comme tout œuvre de l'esprit. Infatigable Guérard vantant à la fin des années 90 les vertus de la « cuisine minceur active », parce que la traditionnelle avait vécu selon lui, et que l'active « nous gardera des maladies cardio-vasculaires et de l'hypertension ». Michel, apôtre des herbes et des légumes dans la cuisine, lançant en 2023 La Grille, au cœur de l'Orangerie, parce que le chef a toujours besoin des saveurs du feu de bois, soit d'un menu qui magnifie les poissons et surtout toutes sortes de viandes choisies en Chalosse par Sylvain Bourdeau, le boucher à plein temps des tables de la Maison. Il est loin le

temps où le jeune Michel écoutait sa grand-mère lui enseigner l'art de la pâtisserie, le temps où, jeune chef-pâtissier du Crillon, il affirmait sa personnalité, où chef du Pot-au-feu (aussi célèbre que le 22) à Asnières, il voyait défiler stars et voyous, et où il décrocha son deuxième macaron au guide rouge en 1970. Il ne se doutait pas qu'il ferait la rencontre de sa vie deux ans plus tard à l'occasion d'un apéro chez Régine. Un coup de foudre, un mariage deux ans après avec Christine donc, et une installation immédiate à Eugénie, où la diplômée d'HEC qui vouvoyait son époux jusqu'à la fin, avait déjà lancé la station thermale et son hôtel. Ce temps s'est cependant contenté de s'enrichir en écrivant au jour le jour, avec le soutien des milliers d'hôtes des maisons d'Eugénie, où Adeline et Eléonore sont à la manœuvre. Et où veille chaque matin Michel Guérard, lequel est « cuisinier-gourmand comme d'autres sont jardiniers-paysagistes », se plait-il à dire, et qui « cultive son jardin » sans relâche, suivant en cela le précepte de Voltaire, qu'on n'arrête pas.

**LA DUNE
DOMAINE DE BACHEN**

L'image du bonheur réside sur la margelle de cette piscine : un verre de La Dune, l'exceptionnel rosé de la maison Guérard réalisé avec l'active complicité de Damiens Sartori, œnologue de Lionel Osmin & Cie.

Flashez-moi
pour en savoir plus



LE CHÂTEAU DE BACHEN

Le Baron de Bachen fit ériger cette gentilhommière à la fin du XVIIIe siècle. Blancs, puis rosés et rouges en AOC Tursan et en IGP Landes y sont produits, sur 25 ha de vignes (Sauvignon, Baroque, Gros et Petit manseng, Merlot, Cabernet Franc, Tannat...), les premiers depuis 1987, sous la houlette de Michel Guérard et ses œnologues conseils.

Je me souviens de la genèse du Baron de Bachen, ce vin pur qui a fait renaître entre autres le Tursan des sables où il se noyait en silence, oublié de presque tous. Son fabuleux chai signé des architectes Patrick Dillon et Jean de Gastines, les colonnes corin-

thiennes, le théâtre, cette visite de Thomas Stonestreet, alchimiste du vin blanc, issu de l'école de Denis Dubourdieu, et qui sera le premier sommelier du Domaine, les conseils de Jean-Claude Berrouet, l'homme de Petrus, des hommes au savoir aussi grand que leur humilité, et toujours Michel à l'écoute, omniprésent, attentif, sortant discrètement des cuisines pour goûter le Baron à la barrique neuve avec l'œil du paysan fier de son pitchoun...

En 2017-2018, Guérard demanda un coup de main à Lionel Osmin & Cie afin de promouvoir ses vins... « que nous jugions de facture très bordelaise : ils n'étaient pas assez trublions comme nous, » se sou-

vient Damiens Sartori, l'œnologue de la maison Osmin. « Mais avec des sols légers de limons, argilo-calcaires à gravettes, le terroir de Bachen se prêtait à la création d'un rosé très expressif à proposer dans un grand Sud-Ouest injustement abreuvé aux rosés de Provence. Ce fut l'idée. Michel Guérard dit : Banco ! Nous avons travaillé avec Olivier Dupont, l'œnologue de Bachen. » Ainsi naquit le rosé de La Dune – vin classieux, intense et raffiné – à partir d'une sélection des meilleures cuves de Merlot (70%) et de Cabernet Franc (30%). « Selon les caprices des millésimes, on en produit 20 000 cols en moyenne », ajoute Damiens.

Les Prés d'Eugénie,
restaurant étoilé - Michel Guérard ***,
sublime la gastronomie française depuis près de 45 ans :
naturaliste, aventureuse, inoubliable.



Flashez-moi
pour en savoir plus



La Ferme Thermale,
dans son habit rural, élégant
et naturel du XVIII^e siècle landais.

Flashez-moi
pour en savoir plus



De gauche à droite :
Hugo Souchet, Eléonore
& Adeline Guérard et Andreu Coma Roca.

Les Maisons Marines d'Huchet
serties dans une mer de dunes.

Flashez-moi
pour en savoir plus



Le Domaine de Bachen
et son très beau chai
contemporain
d'inspiration néoclassique.



La Ferme aux Grives,
Auberge des Prés d'Eugénie
vous propose une cuisine tantôt rustique,
tantôt bourgeoise signée Michel Guérard.

Flashez-moi
pour en savoir plus



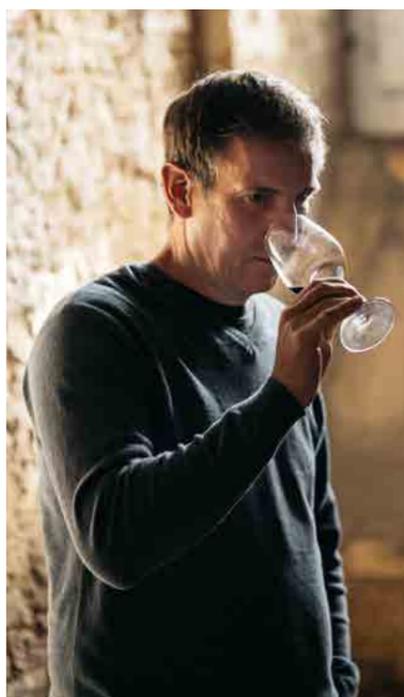
TECHNIQUE

DAMIENS SARTORI

LA PURETÉ AROMATIQUE

C'EST UNE RECHERCHE CONSTANTE POUR DAMIENS SARTORI, L'ŒNOLOGUE ASSOCIÉ FONDATEUR DE LIONEL OSMIN & CIE, AFIN QUE LE CONSOMMATEUR (RE)TROUVE DANS LE VERRE LES IMPRESSIONS QUE DAMIENS A RESSENTIES AU MOMENT DE LA VENDANGE. EXPLICATIONS.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaut



« Chez Lionel Osmin & Cie, nous essayons d'éviter le plus d'impacts sur l'expression naturelle de la large palette de cépages que nous avons la chance d'élever sur des terroirs distincts, à forte personnalité, et sur les spécificités de chaque millésime », déclare Damiens Sartori. « La recherche de la pureté aromatique d'un vin, c'est faire transparaître ce que chaque cépage a dans les tripes », ajoute-t-il. Citant un ami qui lui

disait que les cailloux n'ont pas de goût, Damiens insiste sur la complexité de la notion de terroir, qui reflète une adéquation entre un sol, un sous-sol, une plante et un climat. Sans oublier le travail humain. « Deux vigneron sur un même terroir produiront toujours deux vins d'expression différente ». Alors oui, les cailloux sans le reste n'ont aucun goût. « Il faut surtout que la vigne soit suffisamment équilibrée en eau, en chaleur, afin de lui donner de la vigueur, et cela varie selon que le millésime est froid ou solaire. La pureté aromatique, c'est exprimer au mieux ce que chaque millésime nous offre. Et il faut nous adapter à ses caractéristiques changeantes, on n'a pas le choix », ajoute l'œnologue.

AU CHAT ET À LA SOURIS

Le rôle des molécules cachées, les thiols variétaux, qui sont des molécules soufrées existant à l'état de précurseurs d'arômes primaires et pré-fermentaires dans le vin, et qui vont se révéler au cours de la fermentation grâce aux levures, est vraiment capital, car les thiols contribuent largement au profil

aromatique du vin. « On joue au chat et à la souris avec les thiols, il faut aller les chercher. Sur cette molécule de soufre, se greffent d'autres arômes, de fruits exotiques, d'agrumes, de buis par exemple. Liées à des sucres et à des acides aminés, les molécules sont agrippées, elles se cachent, il faut couper la liaison pour les libérer, ce sont des arômes volatils », explique Damiens. « Il faut toujours faire confiance aux levures en veillant aux meilleures conditions de leur fermentation, afin de pouvoir libérer correctement les arômes. Notre itinéraire technique en cave est indispensable, mais les levures font 95% du boulot ! », ajoute-t-il. Leur mécanisme fermentaire engendrera des profils aromatiques distincts grâce au travail de l'homme. À ce sujet, au moment de la récolte, l'évaluation de la qualité de la vendange est capitale. « On observe tout, de la couleur de la baie au flétrissement de la plante, soit chaque signe avant-coureur. Par la suite, on joue avec des souches de levures différentes », précise Damiens Sartori. C'est ce qu'il nomme le pilotage de la fermentation, en



ajoutant, modeste, que « 70% du boulot se fait au milieu des vignes, et 30% en cave en cherchant ce que la vigne a bien voulu nous donner. Oui, le travail, c'est dehors. On sert seulement de révélateur ».

RESPECTER LE RAISIN

Une autre grande préoccupation de la recherche de la pureté aromatique consiste à combattre les défauts du vin, tels que les Brettanomyces qui sont des levures de contamination donnant un parfum désagréable d'écurie, ou l'odeur de cage de rongeurs, d'urine de souris, ou encore l'excès de boisé. Pour les combattre, « on met en œuvre de nombreux contrôles afin d'éviter toute déviation. Ces organismes malins

se développant lorsqu'on a des lacunes de fermentation, il s'agit d'éviter de nourrir par exemple les Brettanomyces afin de stopper leur développement », lance Damiens. Enfin, chez Lionel Osmin & Cie, l'élevage en barriques est peu pratiqué et Damiens Sartori utilise très peu de fûts neufs afin d'éviter que le boisé prenne le dessus sur le raisin. « Pour cela, nous préférons les bois peu chauffés, à chauffe blonde, car c'est un bon support aromatique quand même », ajoute-t-il. « Mais il faut absolument, et c'est une règle d'or chez nous, faire en sorte que le consommateur (re) trouve ce que nous avons éprouvé à l'origine ».

Damiens Sartori et Olivier Poussier en dégustation à la Villa Malbec à Cahors.



La vache Aubrac est une star doublée d'une bonne mère facile à élever qui fait l'unanimité chez les connaisseurs de viande de haut-vol.

PRODUIT LOCAL
RACE AUBRAC

LE VENT EN POUPE

RUSTIQUE, ÉCONOMIQUE, FACILE À ÉLEVER ET CHAMPIONNE DANS L'ASSIETTE, ELLE A TOUT POUR ELLE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Marion Vernoux, responsable de la communication de l'Organisme de Sélection de la race Aubrac, « le parlement qui regroupe toutes les structures concernées par la sélection, la promotion et la diffusion de la race », précise-t-elle, a foi en l'avenir d'une vache qui présente de nombreuses qualités par les temps et les idées qui courent. Rustique, maternelle, ayant un vêlage facilité grâce à sa morphologie, spartiate et tout-terrain, vivant en totale autonomie et se nourrissant d'herbe d'avril-mai à décembre sur le plateau battu par les vents, où les paysages sont aussi rugueux que magiques, elle ne rentre à l'étable qu'au creux de l'hiver pour le vêlage. Là, le foin (et quelquefois des céréales) remplace l'herbe. L'éleveur de race Aubrac est content (ils sont 5 000 sur tout l'hexagone, mais 75% du cheptel total évalué à 250 000 vaches se trouve entre Aveyron, Cantal et Lozère), puisque cette

race réputée pour la qualité de sa viande exige assez peu de dépenses et d'intervention humaine. Elle est même peu coûteuse en frais vétérinaires, puisqu'elle assure seule son vêlage. Son gabarit modéré lui fait consommer moins d'herbe que ses cousines, ce qui est important à l'heure d'un réchauffement climatique obligeant depuis quelques années l'homme à apporter du foin sur l'alpage lorsque l'herbe est chiche. « Avec les éleveurs, à l'O.S., nous ne cherchons pas le maximum, mais l'optimum », déclare Marion Vernoux, « et nous y parvenons grâce à toutes ces qualités ». Bonne mère, la vache Aubrac élève merveilleusement un seul veau par an. Les broutards partent à l'exportation, traditionnellement en Italie – proximité oblige –, et depuis cinq ans en Algérie, en raison d'accords éco-politiques. La viande bénéficie d'un Label Rouge très porteur (lire l'article

sur Conquet). Une IGP « Fleur d'Aubrac », complète l'offre, qui désigne un croisé de vache Aubrac et de mâle Charolais. « Cela représente à peine 3 000 carcasses par an (sur 250 000) », précise Marion. 45 000 vaches sont abattues chaque année, pour le régal des papilles (et 45 000 génisses qui deviendront vaches pérennisent les troupeaux). La race a donc le vent en poupe. Son élevage facilité attire de nouveaux éleveurs et le consommateur est séduit par ses aspects naturels, où elle broute. Sur le plan gustatif enfin, « les critères de finition, soit d'engraissement durant trois mois à l'herbe et aux céréales, peuvent être déterminants. En tous cas, sans vaches, le paysage de l'Aubrac se refermerait. La vache est vraiment le moteur de l'économie locale, avant le tourisme... Qu'elle génère d'ailleurs ! », conclut Marion. À table !

MAISON CONQUET

L'AMOUR DU BŒUF PURE RACE

« AVEC LA MAISON CONQUET, ON SE RELÈVE LA NUIT POUR EN MANGER ». UN TEL SLOGAN DONNE LE TON.

Fervents défenseurs en famille de la race Aubrac depuis 1950, les Conquet sont bouchers par amour de la qualité extrême. L'aventure commence à Lacalm où le grand-père Paul ouvre sa première boucherie. Puis ce sera celle, emblé-

matique, de Laguiole en 1965 et totalement rénovée en 2017, qui se trouve non loin de la statue monumentale du taureau, sur la place du village aveyronnais, rendu célèbre aussi pour sa coutellerie. Nous étions il y a peu dans ce temple joyeux où la clientèle attend son tour d'être servie par la troisième génération Conquet qui se répartit toutes les tâches aux

côtés de Lucien : Alexandre, Casimir, Justine, Nathalie et Patrice. En 1996, sous l'impulsion de Lucien et de quelques éleveurs exigeants, le groupement Bœuf fermier d'Aubrac est lancé. Trois ans plus tard, le Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac récompense le travail acharné de ses instigateurs. Mais il n'y a pas que le bœuf ! Le saucisson de la Maison Conquet fut sacré meilleur saucisson de France par le magazine Gault & Millau en 1988, et nous nous en souvenons. Une troisième boucherie ouvre en 2010 à Sainte-Genève-sur-Argence. Celle de Lacalm ferme trois ans plus tard. Enfin, une activité Gibier diversifie les activités en 2020, à Pierrefort (Cantal), mais le bœuf pure race Aubrac demeure la marque forte de la maison, qui travaille avec nombre d'éleveurs de qualité. La Maison Conquet travaille par ailleurs l'agneau Laiton de race Lacaune, le porc avec infiniment de soin, le veau et la volaille. De quoi se relever la nuit...

Maison Conquet
16 place de la patte d'oie 12210 Laguiole
Boutique en ligne : maison-conquet.fr

LA FÊTE DES BŒUFS GRAS DE PÂQUES

C'est une tradition à Laguiole : le troisième week-end avant Pâques, la ville est en ébullition pour fêter ses plus beaux spécimens de race Aubrac. Concours, vente aux enchères de près de 200 bœufs, défilés folkloriques, fiesta, dégustation au cours de la soirée « Bœuf au comptoir ». La filière viande, éleveurs et bouchers en tête, rencontre un public toujours plus nombreux, toujours plus curieux.



Symbole de la race Aubrac, le taureau trône, majestueux, sur la place du Foirail, au cœur de Laguiole. Créée par Georges Guyot, la sculpture est devenue l'emblème de la ville depuis 1947.



LE ROI BŒUF

La cuvée Le Roi Bœuf en AOC Marcillac, issu de cépage Mansois, est le compagnon idéal d'une pièce de bœuf de race Aubrac, car c'est un vin pulpeux, gourmand, qui rime avec le mot convivialité.

Flasher-moi pour en savoir plus





KING MALBEC

UN CÉPAGE MONDIAL NÉ À CAHORS.

CÉPAGE
MALBEC

CAHORS ET MALBEC: L'ARBRE ET LA PIROGUE

TOUT HOMME EST TIRAILLÉ ENTRE DEUX BESOINS. LE BESOIN DE LA PIROGUE, C'EST-À-DIRE DU VOYAGE, DE L'ARRACHEMENT À SOI-MÊME, ET LE BESOIN DE L'ARBRE, C'EST-À-DIRE DE L'ENRACINEMENT, DE L'IDENTITÉ. LES HOMMES OSCILLENENT CONSTAMMENT ENTRE CES DEUX BESOINS EN CÉDANT TANTÔT À L'UN, TANTÔT À L'AUTRE JUSQU'AU JOUR OÙ ILS COMPRENNENT QUE C'EST AVEC L'ARBRE QU'ON FABRIQUE LA PIROGUE.

LE MALBEC A VOYAGÉ. MAIS SES RACINES RESTERONT ÉTERNELLEMENT CADURCIENNES.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

« C'est trop injuste », s'exclamerait Calimero s'il était vigneron dans le Lot. En effet, d'aucuns, en entendant le mot Malbec, pensent aussitôt vin argentin, tant ce cépage a envahi la pampa et s'y trouve à l'aise, comme chez lui. Or, chez lui, son berceau, c'est le terroir de Cahors, et ce depuis des siècles, à une époque où l'on parlait d'Auxerrois et pas encore de Malbec, son synonyme (avec Côt, en Touraine), présent sur les collines lotoises. C'est au XVIII^e siècle qu'un vigneron médocain nommé Malbeck, soucieux de développer l'Auxerrois dont il s'était entiché, lui donne son nom en ôtant le k final. Lors de l'obtention de l'AOC Cahors en 1971, il est souligné que « le vignoble de Cahors est le seul au monde à base de Malbec pour cépage principal ». Le « vin noir » issu de Malbec, avait acquis une réputation internationale avant la crise phylloxérique, qui fut catastrophique dans le Lot. Un second choc fut l'hiver rigoureux de 1956 qui eut raison d'une bonne part du vignoble quercynois. Implanté le long du Lot qui serpente à tra-

vers le Causse, le Malbec prospère avec l'aisance d'un notaire balzacien. Il joue à domicile, dit-on au rugby, et son côté casanier lui réussit. Rustique, puissant, résistant (bien que sujet à la coulure), volontiers tendu et tannique, le Malbec engendre des vins corsés à la robe profonde et très sombre. Sa gamme aromatique est large, qui va des fruits rouges et noirs (mûre, prune, cerise, groseille) aux épices (réglisse, poivre) et au tabac, en passant par des notes florales (violette). En vieillissant, surgissent des parfums de sous-bois, de cuir, de gibier, et enfin de truffe – logique pour la région.

AU PIED DE LA CORDILLÈRE

Le vin rouge d'Argentine est quasiment synonyme de Malbec, à l'instar de la Shiraz (Syrah) en Afrique du Sud. Le cépage fut introduit par Michel Pouget, agronome français, vers 1860, et la grande région de production viticole de Mendoza devint sa nouvelle terre d'élection, devant les régions de San Juan, San Rafael, Catamarca. Mendoza, au pied de

la Cordillère des Andes, bénéficie d'un ensoleillement généreux, d'un climat sec et d'une géologie propices. C'est à partir des années 1980 seulement que le monde du vin argentin se réveille, suivant l'exemple de son voisin chilien, et dans les années 1990 le vignoble, environ 215 000 ha de vignes situées principalement entre 600 et 1 500 m d'altitude (journées chaudes et nuits fraîches) décolle vraiment. L'altitude des plateaux donne des vins concentrés et profonds comme à Cahors, et sont également dotés d'une rondeur notable en bouche, avec un nez où les fruits noirs dominent (il est plus complexe à Cahors), des tanins souples (ils sont plus fermes à Cahors) et d'une acidité équilibrée (elle est plus affirmée à Cahors), ce qui leur donne une élégance certaine. Le « Malbec argentin » est devenu un emblème national, et il fait de l'Argentine le premier producteur mondial en volume de ce cépage d'origine cadurcienne. Gardons-nous cependant de confondre quantité et qualité...



Une vue du Causse et du vignoble cadurcien où serpente le Lot.



Lionel Osmin, Damiens Sartori et Olivier Poussier en dégustation à la Villa Malbec à Cahors.

CŒUR DE MALBEC

Cœur de Malbec est un grand vin de Cahors qui exprime la puissance du Malbec avec élégance, suavité et une matière pulpeuse où l'on distingue des notes de fruits noirs et d'épices douces. C'est franc, généreux et intense.

Flashez-moi pour en savoir plus





CULTURE VIVANTE

FÊTES DES BŒUFS GRAS DE BAZAS

741 ANS ET ENCORE POUR LONGTEMPS !

CELA FAIT 741 ANS QUE ÇA DURE. PARLEZ-NOUS DE TRADITION !
LA GÉLÉBRISSE FÊTE DES BŒUFS GRAS DE BAZAS CONNAÎT UN SUCCÈS CROISSANT. REPORTAGE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Cyrille Vidal

La Passejada deus bueus gras de Vasats, en Gascon, ou Promenade des bœufs gras de Bazas, se tient chaque année lors du Carnaval en Gironde, précisément le Jeudi Gras, qui précède le Mardi Gras (Carême), et ce depuis le Moyen-Âge. Cette année 2024 vivra la 74^{ie} fête des bœufs gras d'une noble appellation dans les rues du bourg, avec la pesée matinale, suivie du lent défilé dans les rues de bestiaux magnifiques, parés, enrubannés, les cornes fleuries, au son des fifres et des tambourins des « ripatauleras », qui figurent des bandas entamant aubades et rigaudons devant chaque boucherie. Traditionnellement, chaque boucher offre alors un plat de merveilles au public. Les bœufs auront été dûment bénis au préalable par Monsieur le curé. Outre l'orchestre de rue, de jeunes échassiers en costume de berger du groupe folklorique Lous dé Bazats participent

au défilé dans les rues de la cité. C'est sur la place de la cathédrale Saint-Jean-Baptiste qu'a lieu le concours. Un jury de spécialistes examine et procède au vote qui désignera les plus beaux spécimens présentés par paire pour chaque boucher concurrent (sept élevages pour cinq bouchers, en 2023). Les critères essentiels sont la qualité bouchère, et la conformité à la race bazadaise d'animaux âgés de deux ans et demi à quatre ans : de beaux bébés accusant 750 à 1 200 kg sur la balance, nourris amoureusement d'herbe et de céréales, puis engraisés selon un drastique et précis cahier des charges... La remise des prix, suivie de l'élection du Roi Bœuf par le lycée agricole local, est l'un des temps forts de cette journée, avec l'intronisation au sein de la Confrérie bazadaise du Bœuf, de personnalités de tout poil. À l'issue du concours, les bœufs gras sont conduits à l'abattoir voisin afin d'être proposés en pièces détachées

aux bouchers, et donc à la vente. C'est d'ailleurs à ce moment-là que les musiciens de rue entonnent l'air de La Mort du Bœuf. Le principe de tout Carnaval est de s'achever par un sacrifice !

LE ROI BOEUF

Des agapes se tiennent un peu partout sous des casetas et autres chapiteaux à l'heure du déjeuner tardif, ainsi qu'à celle du dîner, et une foule ne cesse de défiler à l'instar des bœufs tout au long de cette journée qui connaît un succès croissant, à l'image de l'esprit intrinsèquement festayre du Sud-Ouest. Le 16 février dernier, pour la 74^oe édition du grand carnaval gascon de sud Gironde, le journal Sud Ouest avança le chiffre de 10 000 à 15 000 visiteurs. À l'heure où la filière viande et la profession de boucher s'inquiètent considérablement pour leur avenir commun, face à un désamour avec l'entrecôte bien persillée et

Place de la cathédrale
Saint-Jean-Baptiste,
la fête bat son plein
avec la présentation
des stars du jour.



saignante dans l'assiette, la fête de Bazas met du baume au cœur... Et c'est nécessaire, car côté éleveurs, « fabriquer » un bœuf gras digne de défiler coûte. Beaucoup... Lors de la Fête, d'immenses tablées dressées en plein air proposent évidemment des pièces de Bazas en vertu en voilà, et du côté de la peña du « Bœuf qui rit », au Cercle de l'avenir, l'ambiance est chaude dès avant la fin de la matinée. Normal, son président, le Bazadais Lucas Donné (il a créé la Peña il y a vingt

ans avec des copains du rugby), également président d'une association de soutien aux éleveurs afin de les motiver*, a intronisé dans sa Peña en 2015 Lionel Osmin ainsi que Imanol Harinordoquy et Éric Ospital. Lionel Osmin eut alors l'idée, afin de soutenir les éleveurs de façon originale (en plus des dons), de créer une cuvée spéciale, Le Roi Bœuf** dont une partie des recettes revient désormais à l'association, laquelle reverse les dons réunis aux éleveurs. Et cela se fit avec la com-

plémentarité du grand chef Michel Guérard, lui-même intronisé en 2019. « Chaque éleveur perçoit ainsi 1 000€ environ de dons divers, en plus de la subvention de la mairie », souligne Lucas Donné. « Une autre idée fait son chemin », poursuit-il, « qui est de réaliser un livre sur la Fête avec le photographe Cyrille Vidal à l'horizon fin 2024, début 2025, dont une partie des bénéfices irait à l'association ». Afin que les bœufs gras présentés à Bazas continuent d'être des « top-models » !



Ambiance chaude de peña, sous la caseta de Lionel Osmin & Cie, avec le maître des lieux, les vignerons de Marcillac et les amis réunis pour des agapes conviviales.



LE ROI BŒUF

La cuvée spéciale Le Roi Bœuf en bouteille, magnum et double magnum, soutient les éleveurs du Bazadais.

Flashez-moi pour en savoir plus



*L'Association pour la Sauvegarde de la Fête du Bœuf Gras de Bazas.

** Le Roi Bœuf est un vin rouge (IGP Landes) issu de tannat, cabernet-franc et merlot, « à la robe profonde, aux arômes gourmands de fruits des bois, de vanille et d'épices. Souple et franc en bouche avec des tanins bien fondus, c'est un breuvage qui a le charme et la puissance du Roi Bœuf ! » De Bazas.



APPELLATION

MARCILLAC

VIGNOBLE HÉROÏQUE

LE VIN DE MARCILLAC ISSU DE MANSOIS A MILLE ANS. CE PETIT VIGNOBLE AVEYRONNAIS A SUBI BIEN DES VICISSITUDES AU COURS DE SON HISTOIRE, MAIS IL S'EST TOUJOURS RELEVÉ, ET A TOUJOURS SU PROGRESSER.

Texte : Léon Mazzella

En Aveyron, à une vingtaine de kilomètres au nord-ouest de Rodez – qui perche à 600 m d'altitude, sur les coteaux escarpés de la vallée de l'Ady, le vin est synonyme d'une part de l'abbaye de Conques (et ses fameux vitraux signés Soulages) et de ses moines venus de Bourgogne avec un savoir viticole avéré qui, dès le IX^e siècle, développèrent la culture de la vigne, et d'autre part du Mansois*, cépage emblématique et quasi unique de la région. En dépit de vicissitudes historiques douloureuses : oïdium en 1952, phylloxéra en 1875, mildiou en 1884, Grande Guerre qui priva le petit vignoble de bras, les vins de Marcillac résistèrent avec une gniaque terrible, obtinrent le statut de VDQS en 1966 et l'AOC en 1990. A l'âge d'or du vignoble (de la Révolution au phylloxéra) plus de 2 000 ha de vignes prospéraient, contre 200 ha aujourd'hui. Une cave coopérative et une douzaine de caves particulières se partagent à présent et à part à peu près égale la production de 8 500 hl. Des vins rouges

en majorité écrasante, élaborés par de valeureux vigneron dont le travail titanesque sur leur vignoble en terrasses est on ne peut plus méritoire. C'est quasiment un vignoble de montagne, où la mécanisation est extrêmement limitée, en lien avec le relief. Il faut vraiment dompter les pentes et déjouer la gravité pour produire du raisin dans cette contrée aveyronnaise.

UN VIN MÉDECIN

Le résultat : des vins structurés et d'un beau volume, qui servirent de « médicament » il y a des siècles, lorsque « une eau polluée alimentant les Ruthénois (habitants de Rodez), le vin était considéré comme un substitut acceptable », souligne Paul Strang dans son ouvrage Vins et vigneron du Sud-Ouest. Le Vallon, autour de la ville de Marcillac, jouit d'un microclimat dont la réputation remonte au Moyen-Âge. C'est l'essor de la bourgeoisie de Rodez – s'improvisant elle-même vigneronne – qui dopa le vignoble de Marcillac, lequel devint l'unique

culture locale. Après le passage du fléau « phyllo », c'est le travail à la mine qui attire les vigneron désœuvrés et ruinés, du côté de Decazeville. Mais d'aucuns replantent des vignes réputées immunisées et, chance, le mansois se greffe bien. Cela tombe bien, car la mine a besoin de vin pour soutenir le moral des mineurs dans les difficultés de leur labeur. Lorsque celles de Decazeville ferment en 1962, l'économie du vin s'effondre brutalement avec celle du charbon. En 1966, il reste 23 ha de vignes, contre près de 900 dix ans plus tôt. Le vignoble de Marcillac semble promis à une mort proche, lorsqu'une poignée de valeureux vigneron aveyronnais se retroussent vaillamment les manches et, de fil en aiguille, à force de labeur « et de vouloir », sortent de l'ombre leur vin issu de « saoumensès » (Mansois, en patois), ce jusqu'à la première « médaille » de reconnaissance : le statut de VDQS. L'aventure repartit de plus belle. Elle ne cesse de progresser depuis lors.



FER DE SOIF

Ses tanins soyeux, ses saveurs de cassis et de réglisse augmentées d'une note florale, font de Fer de soif un vin convivial par excellence.

Flasher-moi pour en savoir plus



* (Fer-servadou en occitan, Braucol à Gaillac, Pinenc en Béarn).

DOMAINE BERTHOUMIEU CERTIFIÉ BIO

CLAIRE ET MARION BORTOLUSSI HISSENT HAUT L'ÉTENDARD DU DOMAINE BERTHOUMIEU
FORTES DE LEUR PRESTIGIEUSE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉE PAR BUREAU VERITAS.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaut

Les Bortolussi, c'est l'histoire d'une famille originaire du nord de la Botte italienne qui s'est établie au début des années 1930 dans le Sud-Ouest et qui a prospéré dans le monde du vin. Alain Bortolussi, 64 ans, dirigeait le château Viella, à Viella dans le Gers, 25ha plantés, à la suite de son père Paul et de son grand-père Pierre, lorsque Lionel Osmin eu vent, en 2017, de la mise en vente du voisin de Viella sis à 1,5 km à peine, le Domaine Berthoumieu, 25ha plantés de vignes également, propriété de la famille Barré, car celle-ci n'avait pas de repreneurs en son sein, après Marie-Line et Didier. La 6e génération tombait donc en panne. Lionel en parle à Alain, qui ne réfléchira pas très longtemps. C'était le bon moment. Passer la main chatouillait aussi l'esprit du vigneron de Viella, et ses deux filles, Claire et Marion (la 4e génération) parties

prendre l'air par le monde, poussées par leurs parents, étaient sur le point de revenir au bercail, fortes de leur bagage universitaire et de leur expérience. Claire, 34 ans, a fait des études de Relations internationales à Toulouse, son Erasmus en Grèce et a été en poste en Inde et en Serbie. Marion, 30 ans, a étudié la biologie végétale, possède un BTS d'œnologie, et a travaillé en Italie. C'est alors que l'idée de reprendre toutes les deux les rênes de l'entreprise familiale voit le jour. Alain Bortolussi rachète donc Berthoumieu : la maison d'habitation, les chais, le vignoble, les filles vont s'occuper de la production, de la vinification, aidées par Damiens Sartori, l'œnologue de Lionel Osmin & Cie pour l'élaboration des cuvées, tandis que Lionel Osmin & Cie assure la commercialisation des vins. Viella et Berthoumieu, c'est 160 000 bouteilles chacune.

90% en rouge pour Berthoumieu, et 20ha sur 25 plantés en rouge pour Viella. Les blancs sont des Pacherenc du Vic-Bilh.

À FOND POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Fort d'une reconnaissance enviable, celle de l'attribution du label Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (le maximum), la fameuse HVE 3, laquelle repose sur des indicateurs de performance environnementale portant sur l'intégralité de l'exploitation, elles décident d'aller plus loin... « L'obtention de ce label permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes, oiseaux...) sont très largement présents sur la propriété, et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, bio-



De gauche à droite,
Damiens Sartori,
Claire Bortolussi,
Lionel Osmin
et Marion Bortolussi.

diversité, paysages) est réduite au minimum », disent les documents du Domaine. « C'est le fruit d'un travail scrupuleux mené de longue date sur une parcelle test de 10 ha par mon père, lequel se souvient des souffrances – sur le plan de la santé – dans sa famille, dues à l'utilisation de produits chimiques », déclare Claire sans ambages. « Autrement dit ; ça n'est pas sorti d'un chapeau un beau matin, et cela ne correspond pas non plus au sursis d'une mode », ajoute-t-elle. Œuvrer en faveur d'un patrimoine vivant est donc le credo des Bortolussi : les domaines entament en 2020 une conversion en Agriculture Biologique. Celle-ci dure trois ans. La troisième année fut difficile à cause de la funeste apparition du mildiou un peu partout, et d'un printemps 2023 très pluvieux. Mais le résultat est là : la Certification en

« A.B. » est acquise. La dernière vendange, du millésime 2023, que l'on dégustera en 2024, en portera le sceau sur les étiquettes des vins mousquetaires du domaine : les Madiran Constance – hommage à la dulcinée de d'Artagnan, Charles de Batz – du nom de celui qui inspira le personnage de d'Artagnan, et La Fé (La Foi), ainsi que le Madiran Aulet. Claire et Marion en sont très fières, car, « malgré une appropriation climatique compliquée, nous avons effectué un gros travail, avec notamment l'association gersoise Arbres & Paysages, sur les plans d'eau, les haies, et Marion continue de bosser la partie biodiversité, elle avale beaucoup de bouquins sur le sujet. Nous nous inscrivons totalement dans une démarche de développement durable, et cette expression veut vraiment dire quelque

chose, à Berthoumieu », précise Claire. Les problèmes générés par le mildiou ont fait réfléchir, voire déchanter nombre de vigneron convertis en « bio », notamment dans le Bordelais l'an passé, et soudain fragilisés, démunis face au fléau. Claire et Marion sont cependant sereines, et considèrent que 2023 fut et restera une année particulière, soit exceptionnelle dans le mauvais sens. « D'après les tas de carnets tenus depuis toujours par notre père, on a une seule trace, timide, de mildiou dans les années 70. Nous sommes plutôt dans une démarche de recherche de solutions, notamment avec des cépages résistants, au lieu de regretter, de refermer les portes et de nous mettre à pleurer », dit Claire. Une parole qui ne manque pas de panache, et qui fleure bon l'esprit Mousquetaire.



DOMAINE BERTHOUMIEU – LA FÉ
La Fé, ou l'expression aboutie du Tannat en Madiran.
Gourmand, fruité, riche, complexe, généreux,
des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices
douces, de sous-bois, de tabac et un léger réglissé :
la quintessence.



Flashez-moi
pour en savoir plus



SAVOIR-FAIRE
GOICOECHA

LA FORCE DE LA TERRE

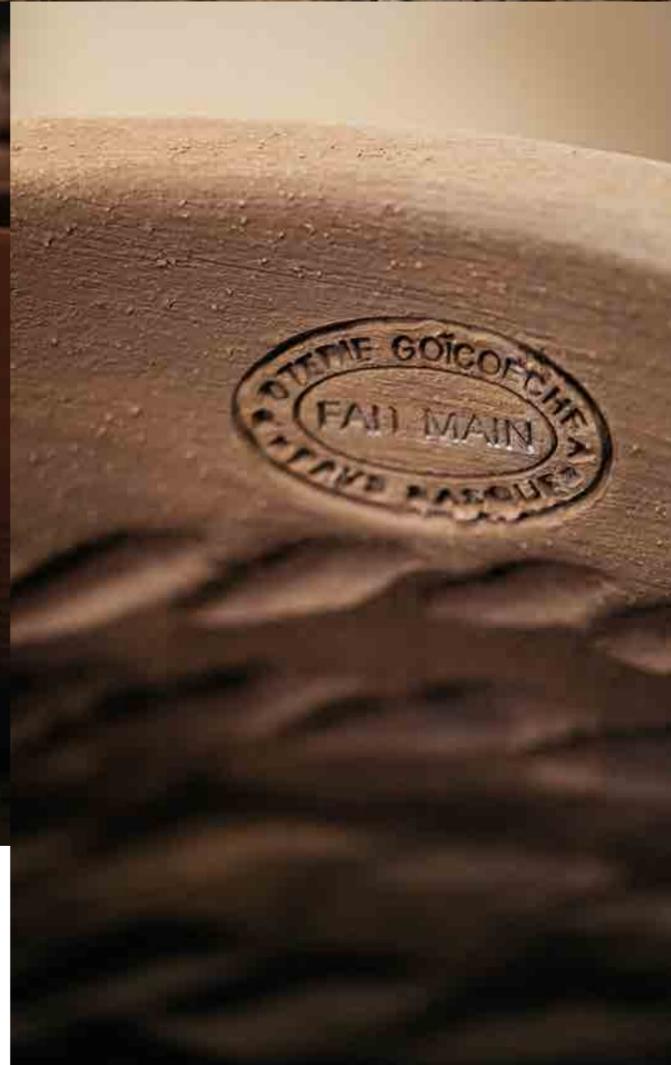
À OSSÈS, DANS LE PAYS BASQUE, L'ENTREPRISE DE POTERIE À LA RENOMMÉE INTERNATIONALE A UN PROBLÈME : ELLE DOIT FAIRE FACE À SON SUCCÈS.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Iñaki est responsable de la fabrication et Maïtena de la vente. L'entreprise familiale poursuit depuis trois générations un bon-homme de chemin qui marie – à l'image du Pays basque, le galbe de ses paysages et les traits de son caractère, soit la force et l'élégance, à partir d'un savoir-faire sûr de lui et sans cesse innovant. Le célèbre potier céramiste Goicoechea emploie une quarantaine de personnes et fabrique depuis 1960 dans son atelier d'Ossès, des pièces de toute sorte et de toute taille, y compris d'énormes pots très pri-

sés des grands hôtels français et étrangers, que l'on trouve dans la plupart des jardinerias d'Europe (de précieux revendeurs), ainsi que d'une clientèle de particuliers de plus en plus nombreuse réclamant pour ses jardins et ses intérieurs, l'ensemble de la gamme, de la tasse à café et des émaux à la jarre « aubergine » en passant par les fameux bacs à plantes de couleur naturelle. Sans oublier les « dolias », ces amphores destinées à la vinification ancestrale, à la géorgienne. Les grands pots en forme d'œufs géants réalisés

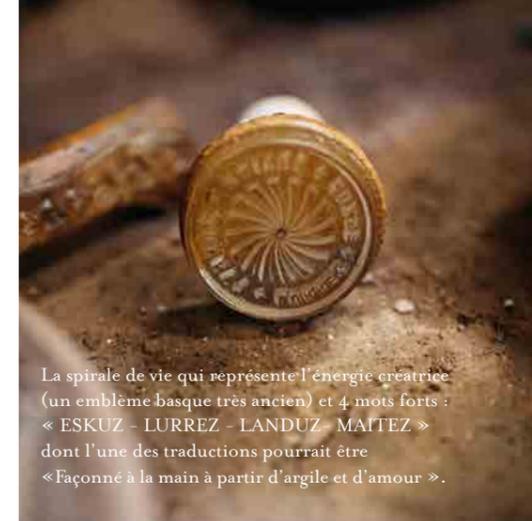
avec un tournage à la corde dans leur paroi intérieure le plus souvent, sont une signature maison. Observer leur réalisation au sein de l'atelier de 1000 m², dans ce Village des artisans (Goicoechea possède également une grande boutique au cœur de Saint-Jean-de-Luz), est un spectacle captivant qui rappelle qu'ici, on travaille à la main, on perpétue une tradition artisanale qui n'exclut pas la modernité, bien au contraire, si l'on en juge par la force créative (aussi bien technique qu'esthétique) d'une entreprise singulière.



UNE CARRIÈRE D'ARGILE MAISON

La technique de la corde est réa- lisée sur commande, et exige des délais d'attente, car la réalisation minutieuse de grandes pièces par des maitres-potiers comme Xabi ou Jeannot, est un processus précis reposant sur une maîtrise parfaite des éléments, de l'élas- ticité de l'argile au délicat dé- sencordage. Pour alimenter une production qui ne cesse de plaire et donc de croître, Goicoechea possède depuis l'origine une car- rière navarraise qui fournit 2000 tonnes d'argile par an. Jean-Bap- tiste Goicoechea avait eu le nez creux en faisant cette acquisition, qu'il légua à son fils Michel, cela ayant permis à l'entreprise de se développer de manière auto-

nome – un trait caractéristique de l'esprit basque. L'argile pure y est travaillée par une quinzaine de personnes en sept étapes mé- ticuleuses, et même enrichie par la chamotte, ou ophite, une roche volcanique provenant d'une car- rière particulière, et dont le rôle est d'augmenter la structure, soit la solidité des pièces de poterie. D'ailleurs, la charte de quali- té scrupuleuse vaut aux poteries Goicoechea de bénéficier d'un label recherché, délivré par le Ministère de l'économie, celui d'« Entreprise du Patrimoine Vi- vant », lequel certifie « l'excel- lence des savoir-faire français ». Ce n'est pas rien.



La spirale de vie qui représente l'énergie créatrice (un emblème basque très ancien) et 4 mots forts : « ESKUZ - LURREZ - LANDUZ - MAITEZ » dont l'une des traductions pourrait être « Façonné à la main à partir d'argile et d'amour ».

Lionel Osmin, Maïtena et Iñaki Goicoechea dans l'immense espace d'exposition, à Ossès.



VILLA CHAMBRE D'AMOUR

Ce vin moelleux issu de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc et qui rappelle le nom d'une plage mythique d'Anglet, est un élégant blanc de Gascogne offrant de discrètes notes d'agrumes. Il se fiance avec bonheur avec la cuisine exotique, et se suffit à lui-même à l'heure de l'apéritif.

Flashez-moi pour en savoir plus



ARCHITECTURE & PATRIMOINE
CANAL DU MIDI

L'ŒUVRE DE RIQUET

C'EST D'UN CHEF-D'ŒUVRE INACHEVÉ DU GÉNIE CIVIL QU'IL S'AGIT, PUISQUE LE CANAL DU MIDI DEVAIT RELIER L'ATLANTIQUE À LA MÉDITERRANÉE AFIN D'ÉVITER DE FAIRE LE TOUR DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE, VIA LE DÉTROIT DE GIBRALTAR.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Ce vieux rêve qui trottait déjà dans la tête de Néron, de Charlemagne ou de Henri IV, Pierre-Paul Riquet de Bonrepos (1609-1680), l'homme du Canal, l'eut aussi, et ce percepteur de la gabelle qui vécut à Revel, dans le Lauragais, va accomplir l'un des ouvrages les plus fous du XVIIe siècle. Des travaux titanesques débutèrent en 1667, sous le règne de Louis XIV, au lac de Saint-Ferréol où tous les cours d'eau environnants issus de la Montagne Noire furent assemblés dans un premier bassin réservoir immense. La première pierre d'un gigantesque barrage est posée. 12 000 ouvriers travailleront 14 années durant au creusement colossal des 242 km de ce long canal qui relie Toulouse à l'étang de Thau, à Marseillan (près de Sète) depuis plus de trois siècles, et qui comporte plusieurs tronçons et « biefs de partage ». Riquet ne verra pas l'aboutissement de l'œuvre de sa vie (à laquelle le talent de Vauban s'adjoignit à partir de 1686), puisqu'il rendit l'âme trois mois avant son inau-

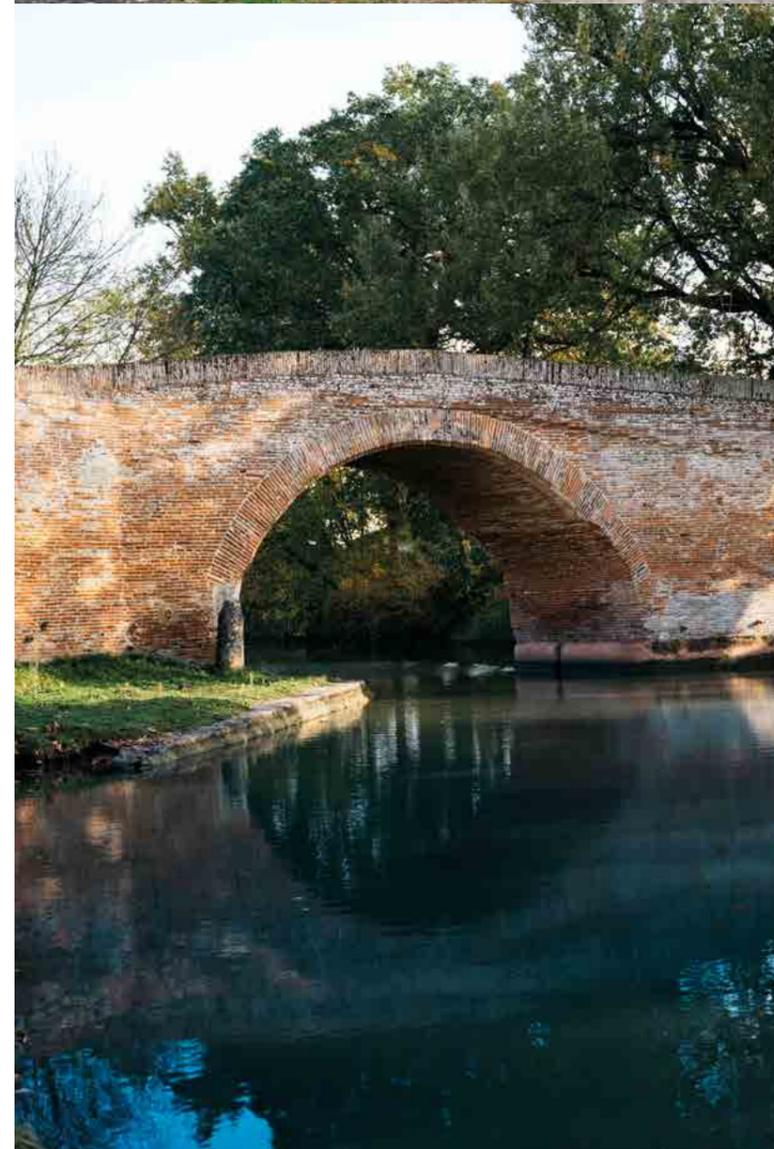
guration en 1681. Notons que François Andréossi, bras droit de Riquet, géomètre, cartographe de talent, veilla à l'achèvement des travaux après la disparition de son maître durant huit ans. Formidable voie d'eau servant au transport de marchandises diverses (céréales, vin, soie, sel...) jusque dans les années 1980, lorsque le rail le concurrença définitivement, le Canal du Midi sert aujourd'hui à la navigation de plaisance, ainsi qu'au tourisme pédestre et à vélo sur ses berges, ou chemins de halage. Classé au Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO en 1996, son entretien est assuré par les Voies navigables de France (VNF).

RELIER LES DEUX MERS

Ce que l'on nomme le Canal des Deux Mers (l'addition du Canal du Midi et du Canal latéral à la Garonne) pourrait concrétiser le vieux rêve de joindre l'une à l'autre, puisque, en prolongement du Canal du Midi, à partir de Toulouse, le Canal latéral

à la Garonne, 173 km, creusé et construit de 1839 à 1856, remonte jusqu'à Castets-en-Castillon, soit à une cinquantaine de kilomètres de Bordeaux. Voie navigable également bucolique et dédiée au tourisme fluvial, le Canal latéral souffrit lui aussi du développement du chemin de fer, qui mit fin au transport de marchandises par voies d'eau.

Aujourd'hui, le tourisme fluvial bat son plein, et il est même possible de naviguer sur le Canal du Midi en louant une pénichette électrique ne nécessitant pas de permis fluvial. La vitesse étant limitée sur tout le trajet (6 km/h en moyenne), il faut compter une semaine pour relier Toulouse à Sète. Les ouvrages d'art ne manquent pas sur le trajet : il y en a 350, ajoutés aux 63 écluses (certaines sont circulaires), 126 ponts, et autres lavoirs, aqueducs, musée, pont-canal, tunnel... De quoi réaliser une croisière paisible en pleine nature, et chargée de culture.



VILLA LA VIE EN ROSE

Ce rosé de caractère en VDF/IGP Comté tolosan est issu de négrette, cépage original inféodé à la région du Canal du Midi, et offrant, au-delà de sa belle robe pâle, un fruité rafraichissant (fruits rouges, pêche de vigne) qui escorte avec talent la cuisine des beaux jours.

Flashez-moi
pour en savoir plus





GASTRONOMIE

PÊCHEUR PASSIONNÉ

GÉRARD LASBARRÈRES

VOILÀ UN BÉARNAIS PURE SOUCHE HANTÉ PAR LES EAUX, ET ADEPTE DE LA CUISINE « TERRE-MER ».

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Gérard Lasbarrères est un authentique Béarnais envoûté depuis toujours par la pêche. « Je pratique en mer, en eau douce, et un peu partout ici et à l'étranger chaque fois que je peux m'échapper », ayant fondé sa « patte » de chef cuisinier sur le « terre-mer ». Natif de Nay en 1976, il a suivi une formation classique de cuisinier et de charcutier-traiteur à l'école de Morlaàs, puis il s'est fait la main cinq ans durant au Club Méditerranée en Sicile, au Brésil, au Mexique, ou dans les Alpes. Après avoir ensuite passé une année à La Concha de Nay, Paris le happe. Il fréquente alors des établissements prestigieux comme L'Espadon du Ritz, et le Taillevent. Puis, il bourlingue trois ans en Autriche, revient au pays et reste cinq ans

au Kaïku à St-Jean-de-Luz. Retour en Béarn : Gérard monte enfin sa première affaire à Pau, Lou Capetout (Cap é Tot) avec David Ducassou. D'autres aventures béarnaises suivront, avant que Lasbarrères ouvre en 2017 Le



Saint-Pierre, à Nay, avec Jérôme, son ami d'enfance poissonnier M.O.F. Le restaurant-poissonnerie-bar à huîtres-traiteur tourne à plein régime. « Début 2023, j'ai racheté L'Aragon, la mythique brasserie du Boulevard des Pyrénées à Pau, avec Jean-Bernard Hourcourigaray (Chez Château, à Esquiule) », dit Gérard. « L'Aragon m'exigeant vite à plein temps, j'ai dû nommer un chef exécutif au Saint-Pierre en octobre dernier ». À L'Aragon, le chef passionné de pêche, qui a un acheteur à la criée de Saint-Jean-de-Luz auquel il passe commande chaque nuit, est ainsi livré quotidiennement. Ainsi a-t-il pu donner un air iodé à sa nouvelle adresse, ce qui est peu courant dans les brasseries de facture classique.



**CLOS DE LA VIERGE
LE CARRÉ DE PEËS**

De la finesse, de la richesse, du volume et du gras, enrichis par des notes de fruits blancs et d'agrumes.

Flasher-moi pour en savoir plus



**TATAKI DE VEAU,
CONDIMENT D'HUÎTRES
ET SAUCE VIERGE DE CÈPES**

Cette recette « terre-mer » est un hommage au Béarn et à l'Océan. Le filet de veau pyrénéen en tataki est ici augmenté d'un condiment d'huître et de pickles. « J'ai toujours fait du terre-mer en cuisine, c'est une vraie passion qui marie mes goûts et mes origines à mon savoir-faire », précise le chef.

« Quant à ma rencontre avec Lionel Osmin, elle remonte à 2010, lors des Championnats du monde de pelote à Pau, au sein du village gourmand que nous avons monté à plusieurs. Puis, on s'est un peu perdus de vue, et c'est notre grand ami commun Vivien Durand qui nous a à nouveau rapprochés. Et d'ailleurs, depuis décembre 2023, ma compagne travaille au Domaine Le Peyret, les chambres d'hôtes de Lionel Osmin & Cie, à Serres-Castet. L'aventure continue ! »

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de veau
- 1 citron vert
- Huile d'arachide
- Sauce soja
- 40 g de sucre de canne
- 2 pincées de sel de Guérande
- 1 fleur d'anis étoilé
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 zeste de citron
- 1 piment oiseau
- 15 cl de sauce soja
- 3 huîtres Spéciale de Claire
- 3 jolis cèpes frais

DÉROULEMENT

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade : le sucre, le sel, les épices, l'ail et le gingembre hachés, la sauce soja et le piment écrasé.
- Coupez le filet de veau en deux longs morceaux. Immergez ces morceaux dans la marinade et glissez-les au frais durant 8 heures. Si possible, retournez-les une ou deux fois.
- Faites chauffer dans une grande poêle quelques gouttes d'huile d'arachide et faites rôtir quelques minutes le veau sur toutes ses faces.
- Pour la sauce vierge, taillez les cèpes en brunoise, pochez les huîtres et taillez-les grossièrement. Assaisonnez d'un filet de jus de citron, d'huile d'olive, de sel, de poivre, et de piment d'Espelette.
- Pour le dressage, taillez le veau en fines tranches, assaisonnez avec la marinade et recouvrez avec la sauce vierge. Éparpillez pour finir quelques feuilles de coriandre.

Les étapes de la recette.

ESCAPADE
NEW-YORK

LES MEILLEURES ADRESSES DE CLÉMENT GASPARD

Texte : Léon Mazzella

Originaire de Gigondas, célèbre village du sud de la Vallée du Rhône pour ses vins d'appellation éponyme, Clément a grandi au milieu des vignes et s'amusait dans les caves où travaillait son père œnologue. Au cours de ses études, Clément a appris auprès de talentueux viticulteurs locaux, structure syndicale d'AOC (Appellation d'origine contrôlée), ainsi

qu'auprès d'agences de relations publiques spécialisées, pour une agence (et non courtier) de vins Français. La rencontre avec ces personnalités a conduit Clément à démarrer sa carrière commerciale internationale aux États-Unis en juillet 2016, pour un courtier en vins français spécialiste du marché américain. Puis, il apprendra durant sept ans les rouages du mar-

ché du vin américain, très spécifique mais passionnant, avant de rejoindre l'aventure Lionel Osmin & Cie en 2023.

Clément est désormais installé à Brooklyn (NY) où il a la charge du développement des vins Lionel Osmin au niveau national.

Retrouvez ci-contre les meilleures adresses de restaurants de Clément :



L'ANTAGONISTE

238 Malcolm X Blvd, Brooklyn, NY 11233

L'Antagoniste est un restaurant « de la ferme à la table » proposant une cuisine française accessible et authentique au cœur de Bedford-Stuyvesant, à Brooklyn.

« J'aime me rendre dans ce restaurant depuis huit ans que je suis à New York, pour les plats français authentiques, préparés avec des produits biologiques locaux. Le lundi soir, c'est le rendez-vous incontournable des connaisseurs de vins et des professionnels de l'industrie pour leur célèbre soirée BYOB (Bring Your Own Bottle), ce qui signifie qu'il n'y a pas de frais de bouchon sur les bouteilles de vin que vous pouvez apporter.

On y rencontre Amadeus, le propriétaire, qui examine les bouteilles de table en table afin de découvrir ce que les clients ont choisi pour l'occasion. »



TXIKITO

240 9th Ave, New York, NY 10001

Tapas et vins espagnols dans un environnement cosy, orné de bois brut.

« Depuis mes débuts chez Lionel Osmin, j'étais curieux de voir où je pourrais trouver des adresses qui proposent une cuisine du Sud-Ouest. Et New York a vraiment tout pour plaire !

Sans trop de surprise, j'ai vu davantage de restaurants aux racines et à l'influence basques. Txikito en fait partie, dans le quartier branché de Chelsea. Ce restaurant est axé sur les tapas inspirées de la cuisine du Pays basque espagnol que l'on déguste avec un Jurançon sec servi au verre. Le couple de propriétaires et chefs Alex Rajj et Eder Montero a même publié un livre de recettes intitulé « The Basque Book » (Le Livre basque). »



LA VARA

268 Clinton St, Brooklyn, NY 11201

« Propriété de Txikito, ce restaurant également de cuisine basque espagnole se trouve dans le très charmant quartier de Cobble Hill. À côté de lui, notons également Saint Julivert Fisherie, un wine-bar et restaurant de fruits de mer mêlant spécialités basques et influences japonaises. »

DOMAINE DU PEYRET

UN BALCON SUR LES PYRÉNÉES AUX PORTES DE PAU

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux



Carole Bernier

RESPONSABLE DU DOMAINE

« Havre de paix aux portes de Pau, avec les Pyrénées pour toile de fond majestueuse, le Domaine du Peyret accueille les invités de Lionel Osmin & Cie mais peut aussi recevoir des séminaires, événements d'entreprise (etc.) avec des prestations sur mesure »



« Nous avons le plaisir de vous ouvrir les portes de notre maison d'hôtes, qui figure la dépendance rénovée d'une demeure béarnaise bâtie au XVIIe siècle par la Famille Peyret » déclare Carole Bernier, qui pilote ce domaine d'exception. Alexis Peyret, homme politique et poète y vécut de 1826 à 1852 avant de s'exiler en Argentine en raison de ses idées républicaines, lors du retour du régime impérial de Napoléon III. Avec son parc arboré et une vue imprenable sur le majestueux Pic du Midi d'Ossau en ligne de mire,

entouré des pics du Midi de Bigorre et d'Anie, le Domaine du Peyret est idéalement situé à moins de dix minutes de Pau-Nord (Zénith, Palais des Sports, Jaï Alai, Hippodrome, Casino, Centre Feger, Domaine de Sers...) de l'autoroute A64 Toulouse-Bayonne (sorties Lescar ou Pau-Centre), de l'autoroute A65 Bordeaux-Pau (sortie Thèze) et de l'aéroport Pau-Uzein.

« C'est dans ce cadre privilégié et authentique que vous pourrez organiser, avec le soutien de notre équipe engagée et enracinée, vos événements corporate, B2B, vos ré-

unions d'équipes ou tout autre réunion associative, familiale jusqu'à quarante personnes à l'intérieur, et davantage à l'extérieur (avec des chapiteaux ou pagodes sur demande) » précise Carole Bernier.

« Un hébergement en maison d'hôtes (cinq chambres doubles et un appartement pour cinq personnes) vous permettra en outre de simplifier votre organisation et vos déplacements. Une piscine et une cheminée adoucissent votre séjour » ajoute Carole. Le bonheur !

LES TEMPS FORTS 2024 DU GRAND SUD-OUEST

JANVIER

20 et 21 janvier : Fête de la truffe à Sarlat

FÉVRIER

8 février : La Fête des Bœufs Gras à Bazas

8 au 11 février : Carnaval Biarnés à Pau

MARS

2 et 3 mars : Sarlat Fest'Oie

7 au 10 mars : Salon de l'Agriculture à Tarbes

9 au 10 mars : Le Festival des Bœufs de Pâques à Laguiole

AVRIL

4 au 7 avril : Foire au Jambon à Bayonne

27 avril : Les Terrasses du Jurançon à Pau

En avril : Fronton fête le Printemps

MAI

10 au 12 mai : Festival des Bandas à Condom

17 au 20 mai : Pentecôteavic



Fêtes du Piment à Espelette

JUIN

21 juin : Fête de la musique

24 et 25 juin : Les Nocturnes de la Chambre d'Amour à Anglet

27 au 30 juin : Garorock à Marmande

JUILLET

29 juin au 21 juillet : Tour de France

6 au 14 juillet : Fêtes de la San Fermin à Pampelune

10 au 14 juillet : Fêtes de Bayonne

13 juillet : Fête du Thon à Saint-Jean-de-Luz

13 juillet : Fête du chipiron à Hendaye

17 au 21 juillet : Fêtes de la Madeleine à Mont-de-Marsan

Fin juillet à mi-août (3 semaines) :

Festival de Jazz in Marciac

25 au 28 juillet : Festival Tempo Latino à Vic-Fezensac

Fin juillet à début août : Festival Gavarnie

AOÛT

14 au 18 août : Fêtes de Dax

23 au 25 août : Hesti'Voc à Pau

30 août au 1er septembre :

Le Grand Pruneau Show à Agen



Fêtes de la San Fermin à Pampelune



Les jeunes échassiers, et le tout aussi jeune groupe folklorique «Lous de Bazats» participent de la célébration annuelle du Roi Bœuf !



SEPTEMBRE

Début septembre : Festival Toulouse à Table

27 au 29 septembre : Foire aux Côtelettes à Luz-Saint-Sauveur

OCTOBRE

26 au 27 octobre : La Fête du Piment à Espelette

Octobre à janvier : La Flamme de l'Armagnac

NOVEMBRE

16 au 17 novembre : Les Portes Ouvertes Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh

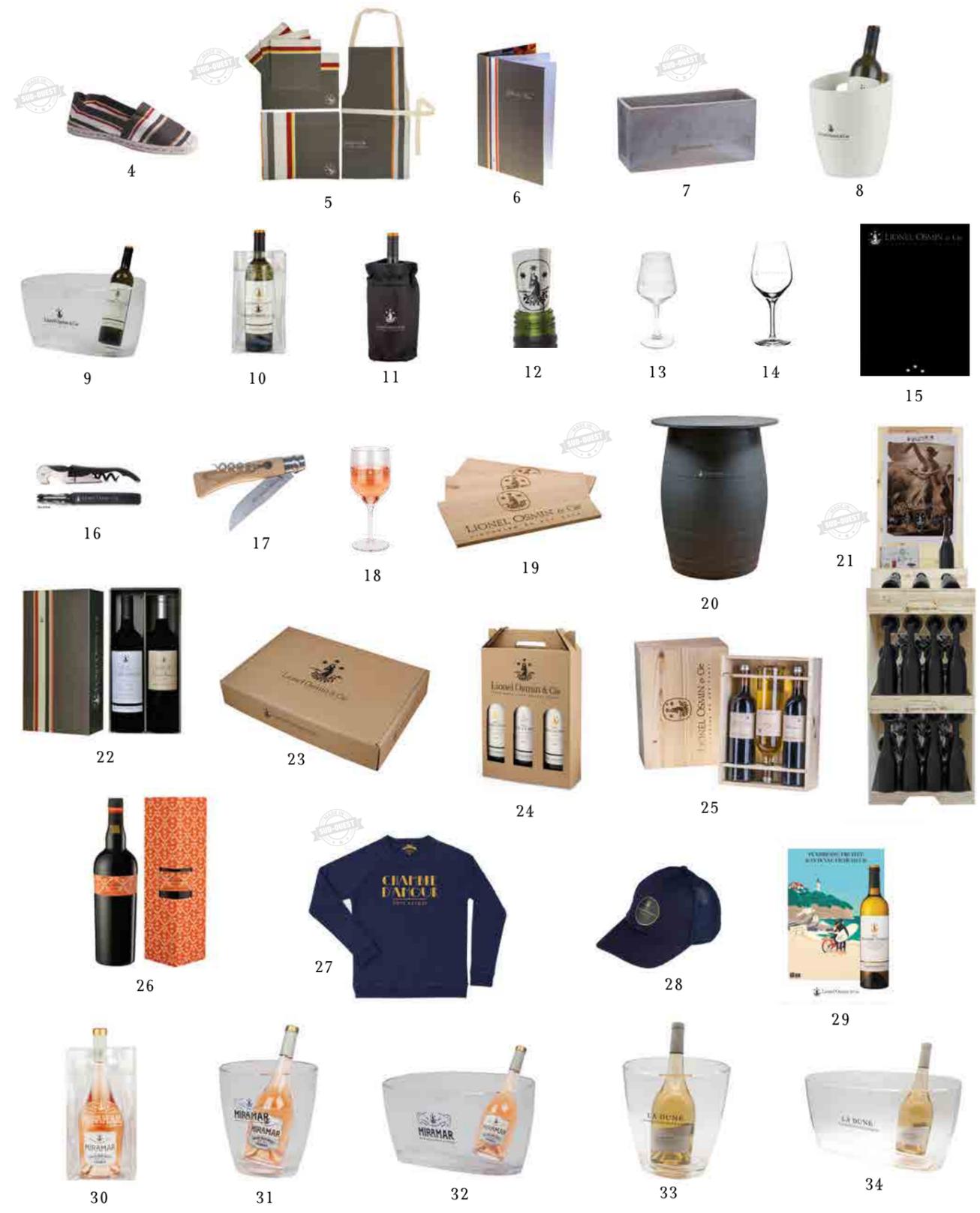
DÉCEMBRE

Début décembre à fin janvier : Festival des Lanternes

Fête des bœufs gras à Bazas



NOS OUTILS PROMOTIONNELS



KIT APOTHIKAIRE : 1 • VERRES Apothicaire 13cl - 2 • PIPETTE DE SERVICE Lionel Osmin & Cie - 3 • DAME-JEANNE Apothicaire 10L
PLY LIONEL OSMIN & CIE : 4 • ESPADRILLES EXCLUSIVES par les Tissages Lartigue à Oloron Sainte-Marie, Tailles 31 à 47 - 5 • LIGNE EXCLUSIVE DE LINGE BASQUE par les Tissages Lartigue à Oloron Sainte-Marie - 6 • CARTES DES VINS Plastique transparent - 7 • SEAU À GLACE Poterie Goicoechea 16x16x50cm - 8 • SEAU À GLACE BLANC - 9 • VASQUE TRANSPARENTE - 10 • ICE BAG - 11 • REFROIDISSEUR NOIR - 12 • DROP STOP - 13 • VERRE SUPREME (29 cl - jauge 12cl - carton de 6) - 14 • VERRE EXCELLENCE (30cl - jauge 12.5cl - carton de 6) - 15 • ARDOISE BISTROT 50x70CM - 16 • SOMMELIER PULLTAP'S™ - 17 • OPINEL Lame Inox, manche hêtre naturel, personnalisé. N°10 Tire-bouchon - 18 • VERRE ECOCUP CROISIERE (25 cl - carton de 6) - 19 • COUVERCLE DE CAISSE 16x33cm ou 35x29cm - 20 • BARRIQUE Ø80 cm, hauteur 96 cm - 21 • MOBILIER MODULABLE Module Lexi seul : 474mm (L) x 474mm (H) x 474mm (P). TOP Range Document : 474mm (L) x 205mm (H) x 454mm (P). Présentoir (qui est aussi le support de l'affiche 474mm (L) : 1142mm (H) x 20 mm (P). 22 • COFFRET CARTON 2 bts - 23 • COFFRET CARTON A PLAT 6 bts - 24 • VALISETTE 3 bts - 25 • CAISSE BOIS 3 bts ou 6 bts - 26 • ÉTUI CADEAU ESTELA 1 bt. **PLY CHAMBRE D'AMOUR** : 27 • SWEAT SHIRT - Marque 64 - 28 • CASQUETTE BLEU MARINE - 29 • AFFICHE 40x60cm. **PLY MIRAMAR** : 30 • ICE BAG Miramar - 31 • SEAU À GLACE Miramar - 32 • VASQUE Miramar. **PLY LA DUNE** : 33 • SEAU À GLACE La Dune - 34 • VASQUE La Dune

REVUE DE PRESSE FRANCE & INTERNATIONALE



LA REVUE DU VIN DE FRANCE : NÉGOCIANT DE L'ANNÉE 2015

LA FACE MODERNE DU SUD-OUEST

Du Massif central à l'océan, le Sud-Ouest viticole est un archipel de vignes éparpillées dans une mer de maïs. Renforcées par des cépages autochtones, les identités y sont affirmées. Rendre compte de cette diversité dans une gamme allant de l'Irouléguy à Marcillac tenait de la gageure. Pari gagné par Lionel Osmin en seulement quatre ans d'existence...

Cet intrépide Palois devient négociant en 2010. Avec la complicité de Damien Sartori, technicien de haut vol, Lionel Osmin a imposé une vision contemporaine des jurançons, madirans et autres cahors. Les cuvées rendent compte avec fidélité des différentes identités, aux expressions fruitées hédonistes. Bouillonnant et avisé, notre négociant de choc propose aussi des vins de cépage susceptibles de toucher un large public, et se fait plaisir avec des créations, comme le remarquable vin de liqueur Estela et de beaux armagnacs.

L'art de vivre du Sud-Ouest est aussi une esthétique du partage que Lionel Osmin, avec le rugbyman Imanol Harinordoquy, décline dans ses caves « Les Contrebandiers », à Pau et Biarritz. **Pierre Citerne.**

Lionel Osmin & Cie (64) - www.osmin.fr



Le Monde DES VINS



LE SUD-OUEST CONQUÉRANT

Clos Joliette

Vin de France, 2001, blanc moelleux.

Grâce à Lionel Osmin, voilà un trésor enfin sorti de la cave où il dort depuis qu'il est né. Ce vin de France, issu d'un petit clos de vignes situées dans l'appellation, est un mythe qui se confirme avec ce millésime d'anthologie pour les liquoreux de la région. Celui-ci contient 83 g de sucre, mais répartis dans la matière avec un équilibre quasi magique, tant c'est la fraîcheur qui reste sur le palais. Un vin très ambré à la robe épaisse, aux notes de fruits secs, et aux saveurs d'une longueur époustouflante. Un vin riche et complexe à goûter une fois dans sa vie.

Clos de la Vierge

« Carré de Peès », blanc sec, 2018

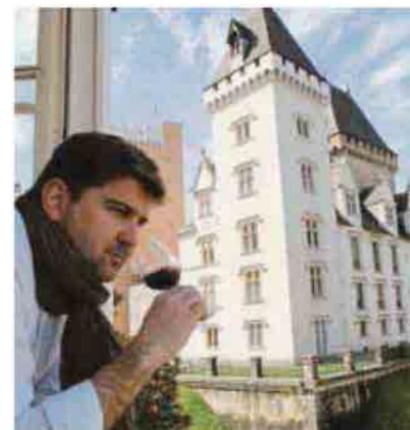
Ce 100% gros manseng illustre la subtilité des jurançons secs, tendus et complexes. Les arômes de fruit exotiques le disputent aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Une fraîcheur et une belle longueur en bouche idéales pour accompagner homard, langoustine, côte de veau ou fromages de chèvre.

Domaine Berthoumieu

« La Fé », rouge, 2017

Issu d'une longue macération et d'un élevage de seize mois (cuve et barrique), ce magnifique 100% tannat, emblématique des madirans, est sans soufre, mais pas sans souffle. Robe grenat intense, nez puissant et bouche onctueuse, avec quelques notes de fruits à l'eau de vie.

Les Echos



LES NOUVEAUX VISAGES DU NÉGOCE

Avec son accent chantant, Lionel Osmin a l'enthousiasme communicatif. Ce Béarnais pur jus aime faire partager sa culture, où le vin mais aussi le rugby et la pelote basque, la course landaise et la corrida, le cochon et la palombe participent au bon vivre. D'où l'idée de créer un négoce transversal pour les vins du Sud-Ouest comme il en existe pour Bordeaux et la Bourgogne. « La diversité ampélographique du Sud-Ouest est un véritable trésor », s'enthousiasme le créateur de Lionel Osmin & Cie. Manseng à Jurançon, malbec à Cahors, abouriou à Marmande, brauol et duras à Gaillac, tannat à Madiran, négrette à Fronton, mansois à Marcillac : le jeune négociant tient là une histoire 100% Sud-Ouest. « Au départ, s'affranchir des carcans, c'est difficile car on n'entre dans aucune case connue. La création en 2009 de la catégorie vin de France, plus valorisante que vin de table, a été une opportunité. » Ayant fait ses

preuves avec des vins de cépage fruité et gourmand, restait à leur rendre leur identité, celle de leur terroir d'origine.

L'un de ses derniers opus illustre à merveille cette démarche : le Pouvoir des Fleurs 2016, AOP fronton, 85% négrette et 15% syrah, aux arômes de violette et de pivoine, régale par sa fraîcheur gourmande et la finesse de ses tanins. En 2015, Lionel Osmin et ses complices lancent la Cie des Domaines.

Trois vignobles participent à cette aventure viticole : le Domaine San de Guilhem, le Domaine Berthoumieu (AOP madiran et pacherenc-du-vic-bilh) et les Clos de la Vierge et Cancaillau (AOP jurançon). Dernière pierre à l'édifice, sous l'étendard L'Apothicaire de l'Armagnac, une collection de sept eaux-de-vie déclinées en mono-cépage. Lionel Osmin n'a pas fini d'explorer toutes les ressources de sa région de cœur.

FRANCE



Fils d'un bijoutier béarnais, Lionel Osmin est devenu ingénieur agricole et a fondé en 2010 une maison de négoce spécialisée dans les vins du grand Sud-Ouest, d'Irouléguy à Bergerac, de Madiran à Marcillac. Aux commandes des vinifications de cette vaste gamme l'œnologue Damien Sartori.

LIONEL OSMIN & CIE

Villa Chambre d'Amour 2022 - IGP Côtes de Gascogne *
Miramar 2022 - AOP Fronton *
Fer de Soif 2022 - AOP Marcillac *
Constance 2020 - AOP Madiran **♥
La Fé 2022 - AOP Pacherenc du Vic-Bilh *
Clos Cancaillau, Au Lavoir 2022 - AOP Jurançon sec **♥
Les Complices 2020 - AOP Fronton *

ANIVIN DE FRANCE Association Nationale Interprofessionnelle

Pyrène, Blanc Bec Fumé VDF 2022 : Médaille d'or
Pyrène, Cuvée Marine VDF 2022 : Médaille d'argent

ROYAUME-UNI

Decanter

Les Complices 2020 - AOP Fronton 96 pts
Charles de Batz 2017 - AOP Madiran 93 pts
Clos Cancaillau, Au Lavoir 2021 - AOP Jurançon sec 90 pts

SUISSE



MIRAMAR 2020 90 pts

USA



Vitis MCM 2019 - AOC Madiran CELLAR SELECTION 95 pts
Vitis MCM 2015 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE 95 pts
Vitis MCM 2016 - AOC Madiran 95 pts
Charles de Batz 2018 - AOC Madiran 94 pts
Charles de Batz 2016 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE 94 pts
Foehn 2016 - AOC Jurançon 93 pts
Charles de Batz 2017 - AOC Madiran 93 pts
Aulet 2020 - AOP Madiran 93 pts
Constance 2021 - AOC Madiran 92 pts
Clos Cancaillau, Le dernier Carré 2016 - AOC Jurançon 92 pts
Mon Adour 2018 - AOC Madiran 92 pts
La Fé - Sans soufre 2020 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE 92 pts
La Fé - Sans soufre 2019 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE 92 pts
La Fé - Sans soufre 2017 - AOC Madiran 92 pts
Aulet 2019 - AOC Madiran 92 pts
Clos Cancaillau, Au Lavoir 2022 - AOC Jurançon sec 91 pts
Villa des Causes 2021 - VDF 91 pts
Constance 2020 - AOP Madiran BEST BUY 91 pts
Absolu Négrette 2018 - AOC Fronton 91 pts
Constance 2017 - AOC Madiran 91 pts
Tannat - Sans soufre 2019 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE 91 pts
Clos de la Vierge, Le Carré de Péès 2022 - AOC Jurançon sec 90 pts
Charles de Batz 2019 - AOP Madiran 90 pts
Villa Côte d'Argent 2022 - VDF 90 pts
Clos de la Vierge, Le Carré de Péès 2015 - AOC Jurançon sec 90 pts
Cami Salié 2017 - AOC Jurançon sec 90 pts
Cœur de Malbec 2020 - AOC Cahors 90 pts
Clos Cancaillau, Le dernier Carré 2015 - AOC Jurançon 90 pts
Villa La Vie en Rose 2022 - IGP Comté Tolosan 89 pts
Villa Chambre d'Amour 2022 - IGP Côtes de Gascogne 89 pts
Le Roi Bœuf 2019 - VDF BEST BUY 89 pts
Clos Cancaillau, Au Lavoir 2019 - AOC Jurançon sec 89 pts
Un Jardin Extraordinaire 2021 - IGP Comté Tolosan 88 pts
Le Roi Bœuf OS Race Aubrac - AOP Marcillac 2021 88 pts
Tannat sans soufre 2021 - IGP Côtes de Gascogne 88 pts
Tannat - Sans soufre 2021 - AOC Madiran 88 pts
Château Laurou Tradition Rouge 2020 - AOC Fronton 88 pts



Charles de Batz 2017 - AOP Madiran 91 pts

NOS ÉQUIPES COMMERCIALES EXPORT



Thibaut ROTIER
Export sales manager
+33 7 61 76 10 62
export@osmin.fr



Teresa KONG
Vine division Alternative
Wine Export Solution
tk@vinedivision.com
+81 (0)80 5030 0443
Whatsapp: +852 6202 1366
Line Id : kongteresa71



Francois BOILLEY
Vine division Alternative
Wine Export Solution
fb@vinedivision.com
Tel/Whatsapp:
+81 (0)80 5024 2258
Line Id: 22107176



Clément GASPARD
US National Sales Manager
c.gaspard@osmin.fr
Phone : 929 683 8290

ALLEMAGNE



Thomas SCHMALZ
HAMBOURG ET
SCHLESWIG-HOLSTEIN
Tél. : +49(0)40-63998175
Fax : +49(0)40-63998177
Mobile : +49(0)171-2019980
thomas-schmalz@t-online.de



Denis DUHME
ALLEMAGNE DE L'EST,
Y COMPRIS BERLIN
Mobil:+49(0)151-62405588
denis.duhme@weinintensiv.de



Michael PUETZ
RHÉNANIE
DU NORD-WESTPHALIE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)172-5792141
michael.puetz@zeter-wein.de



Rolf ALTERAUGE
ALLEMAGNE DU NORD
Tél. : +49(0)40-81969935
Fax : +49(0)40-81961331
Mobile : +49(0)178-2032707
info@rsj-weinfachagentur.de



Steffen UNGERBILLER
RHIN/MAIN/NECKAR,
RHÉNANIE-PALATINAT
ET SARRE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)173-6647321
steffen.ungerbillier@zeter-wein.de



Stéphane FUCHS
BAVIÈRE
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)178-1422625
fuchs.stephan@mnet-mail.de



Matthias KRIEGER
BADE-WURTEMBERG
Fax : +49(0)6321-3956-56
Portable : +49(0)172-6508693
matthias.krieger@zeter-wein.de

CANADA



Manfred AUDARD et Laura DUCLOS – BMT
Fondateur, Associé
Tél : (+1) 514-814-5718
manfred@importationsbmt.com

CARAÏBES



Jérôme RICHARD
ARIMEX (& TOTEM SXM)
Cell : +590.690.35.78.77
jerome@arimex.com

ASIE

USA



Jacques DUFILS
Directeur Commercial France
06 87 69 54 30
j.dufils@osmin.fr



Alexandre DAMON
Responsable Réseau Trad France
07 81 02 17 20
a.damon@osmin.fr

VOS INTERLOCUTEURS SUR LE BÉARN, LE PAYS BASQUE, LES LANDES ET LA BIGORRE



L'ÉQUIPE À VOTRE SERVICE (DE GAUCHE À DROITE SUR LA PHOTO) :

- **Philippe RICHARD** (Béarn & Bigorre) 06 08 09 96 67 - philipper64@sfr.fr
- **Samuel VIDAL** (Béarn & Bigorre) 06 18 81 35 78 - samuelvidal64@gmail.com
- **Jean-Alain MENARD** (Pays Basque & Landes) 06 07 95 42 95 - jiamenard@orange.fr
- **Ugutiz LADUCHE** (Pays Basque) 06 48 20 65 46 - laducheugutz@gmail.com
- **Youri DESPERT** (Béarn, Bigorre & Landes) 06 20 47 68 38 - commercial@lechai.fr

VOS INTERLOCUTEURS À TRAVERS LA FRANCE

SUD-OUEST

Gers, Lot-et-Garonne (32,47)
Didier CHATILLON
06 07 40 18 68
agence32@orange.fr

SUD-EST

Loire, Haute-Loire (42, 43)
Jean-Luc CHERBLAND
06 13 54 81 12
jlcherbland@gmail.com

NORD-EST & CENTRE

Nord, Pas-de-Calais, Somme (59, 62, 80)
Patrice & Léa DURAND-CGM
03 21 30 42 22 / contact@sausalito.fr

NORD-OUEST

Loire-Atlantique (44)
Franck OIRY
06 12 57 34 63
oiry-franck@wanadoo.fr

Ariège, Haute-Garonne (09, 31)
Sébastien PAC
06 64 43 31 20
sebastien.pac@hotmail.fr

Rhône (69)
Les Vins D'Eon : Yann, Erwann
& Annaëlle Eon
07 61 77 98 16
yann@vinsdeon.fr

Moselle (57)
Cécile CLAUDIN
06 34 49 60 40
cecile@va-et-vins.com

Vendée (85)
Alain LORIEUX
07 63 21 20 50
alain@extrabrut.vin

Gironde (33)
Olivier RICAUD
06 80 45 96 46
ricaudvinsdistribution@gmail.com

Isère (38)
Florent VIDIL
06 32 89 00 11
contact@agenceckc.fr

Meurthe-et-Moselle, Vosges (54, 88)
Mickael GERARD
06 70 41 47 30
mickaelvins@gmail.com

Cher, Nièvre (18, 58)
Matthieu RENAULT
06 16 91 10 11
matthieu.renault172@orange.fr

Aveyron (12)
Pierre BONNEFOUS
06 07 59 40 49
pbonnefous@cave-ruthene.fr

Allier, Cantal, Lozère, Puy-de-Dôme (03, 15, 48, 63)
Vincent ROZIERE
06 07 99 05 48
vincent32@wanadoo.fr

Bas-Rhin (67)
Jérôme MEYER
06 81 32 21 68
jjerome.meyer@free.fr

Eure, Seine-Maritime (27, 76)
Charles COLBOC
06 63 85 55 66
colboc.charles@free.fr

Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne (16, 17, 79, 86)
Virginie BAILLET
06 08 16 88 39
aromes.passion@orange.fr

Hérault (34)
Bertrand ROMAGNOLI
06 12 30 02 91
contact@barriqueetalambic.fr

Haut-Rhin (68)
Dabid BAEDER
06 72 91 57 12
david.baeder@abedis.fr

Morbihan (56)
Marie LE CLERE
06 70 57 87 98
marieclere56@orange.fr

Lot, Tarn-et-Garonne (46, 82)
Thierry PLEIMPON
06 82 47 23 92
thierrypleimon@gmail.com

Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes (04, 05)
Philippe GIDEL
06 08 52 21 56
philippe@vins-gidel.fr

Côte-d'Or, Saône-et-Loire (21, 71)
Philippe REVENU
06 14 60 85 17
philippe@quintessence-vins.com

Ille-et-Vilaine (35)
Nadine NARBOUX
06 61 12 89 93
nadine.narbox@vinospirit.fr

Dordogne (24)
Julien DE SAVIGNAC
06 14 16 61 88
contact@julien-de-savignac.com

Corse (20)
Florent VIVARELLI
06 10 90 35 38
f.vivarelli@sodisco.net

Doubs, Jura, Haute-Saône, Territoire de Belfort (25, 39, 70, 90)
Jean-Pierre et Jean-Michel CANNARD
06 72 70 82 49 (JP)
06 88 07 88 18 (JM)
agencecannard@gmail.com

Eure-et-Loir, Loir-et-Cher Loiret (28, 41, 45)
Olivier JALLERAT
06 07 98 47 65
olivier.jallerat@vigneronsdart.fr

Corrèze, Haute-Vienne (19, 87)
Hugues BELDENT
06 85 13 98 49
hugues.beldent@wanadoo.fr

Ardèche, Drôme (07, 26)
Christian ALLAMEL
06 70 79 72 53
callamel.faustinwine@gmail.com

Aisne, Ardennes, Marne (02, 08, 51)
Sébastien MARC
06 75 86 82 64
sebastien.marc@me.com

Calvados, Manche (14, 50)
Sébastien BOURGOIN
06 27 79 28 74
bourgoins@hotmail.fr

Tarn (81)
Nicolas LAURIER
06 52 66 11 48
nicolaslaurier@laposte.net

Ain (01)
Charles JANODY
06 29 36 02 64
bacchus.diffusion@gmail.com

Aube, Seine-et-Marne, Yonne (10, 77, 89)
Renaud LAROCHE
06 88 93 22 27
renaud.laroche.co@gmail.com

Finistère (29)
Julien DIZAY
06 43 42 77 98
dizay.julien@orange.fr

Pyrénées-Orientales (66)
Olivier REYNAL
06 15 41 07 97
olivier@lescavesdroussillon.com

Gard (30)
Nicolas RICOME
06 21 66 46 18
commercial@chateauvalcombe.com

Yvelines (78)
Pascal HUMEAU
06 60 42 53 68
phumeau2@wanadoo.fr

Creuse, Indre (23, 36)
Éric DELETANG
06 03 69 09 46
eric.deletang36@gmail.com

Var (83)
Jean-Marc BELLON
06 14 77 66 44
jeanmarcbellon@aol.com

Oise (60)
Willy FREROT
06 11 27 17 86
willy.frerot@wanadoo.fr

Indre-et-Loire (37)
David LEGUY
06 07 96 46 54
david.leguy@orange.fr

Alpes-Maritimes (06)
Alain COURTOIS
06 14 40 29 61
alaincourtois@cegetel.net

Savoie, Haute-Savoie (73, 74)
Matthieu BALLOT
06 32 78 37 52
ballotmatthieuvins@gmail.com

LES VILLAS

LE SUCCÈS DES CÉPAGES DU SUD-OUEST



Villa PLAGE BLANCHE

IGP GASCOGNE

COLOMBARD
SAUVIGNON BLANC
GROS MANSENG

55 HA

ARGILO-CALCAIRE ET
SABLES LIMONEUX

*Vin blanc sec polyvalent
et expressif, offrant un fruité
intense ainsi qu'un style
océanique et tonique.*

**POLYVALENT - OCÉANIQUE
INTENSE - FRUITÉ - POMELOS
PÊCHE - CITRON VERT**

*Apéritifs, tapas, soupe de
poissons, saumon fumé, salade
océane, poissons grillés, fruits
de mer et crustacés, moules,
huîtres, beignets de calamars,
lotte, sushis, cuisine épicée,
fromages de chèvre frais...*



Villa CÔTE D'ARGENT

IGP GASCOGNE

SAUVIGNON BLANC

10 HA

ARGILO-CALCAIRE ET
SABLES LIMONEUX

*Toute la richesse et la fraîcheur
du Sauvignon blanc sont ici
mises en avant.
Un classique explosif
au nez et en bouche !*

**MODERNE - EXUBÉRANT
FRAIS - VARIÉTAL - AGRUMES
CHÈVREFEUILLE - MENTHOL**

*Huîtres, fruits de mer, tartare
de poissons, apéritif, poissons
grillés, coquillages, crustacés,
Saint-Jacques en risotto,
sushis, carpaccio de poissons...*



Villa LA VIE EN ROSE

IGP COMTÉ TOLOSAN

NÉGRETTE

20 HA

ARGILES ET
BOULBÈNES
À GRAVETTES

*Un rosé pâle,
rafraîchissant et fruité,
issu d'un cépage original !*

**GOURMAND - LÉGER - DIGESTE
ACIDULÉ - FRUITS ROUGES
BONBON ANGLAIS
PÊCHE DE VIGNE**

*Apéritif, tapas, cuisine d'été,
salades variées, tomate-
mozzarella, cuisine asiatique,
les plats à base de tomate,
les poissons grillés, les plats
sucrés-salés, la cuisine
italienne, les pizzas, les piquillos,
les desserts aux fruits rouges
et en particulier à la fraise...*



Villa DES CAUSSES

IGP COMTÉ TOLOSAN

MALBEC

15 HA

TERRASSES
D'ALLUVIONS ET
ARGILO-CALCAIRE

*Style moderne pour le Malbec :
séduisant, coloré, parfumé,
ample et riche.
Très facile d'accès,
peut être servi rafraîchi.*

**CLASSIQUE - PULPEUX
CHARNU - ACCESSIBLE
FRUITS NOIRS - NOYAU
ÉPICES**

*Apéritif, tapas, charcuteries,
salade paysanne, volailles,
steak tartare, légumes farcis,
viandes rôties et grillées, côtes
de porc, côtes de veau, côtes
d'agneau, viandes
en sauce, fromages
à pâte molle...*



Villa DU GOLFE

IGP GASCOGNE

PINOT NOIR

7 HA

ARGILO-CALCAIRE

*Un Pinot Noir charmeur et très
accessible, aux accents sudistes,
avec ses notes de cerise, d'épices
douces, produit sur les côtesaux
ensoleillés de la Gascogne,
la « Toscane française ».*

**SOUPLE - ROND - CHARMEUR
JOVIAL - CERISE - ÉPICES**

*Charcuteries, terrines,
volailles, viandes blanches,
côtes de porc, pâté en croûte,
blanquette de veau, fromages
au lait de vache,
type camembert, tomme
ou saint nectaire...*



Villa CHAMBRE D'AMOUR

IGP GASCOGNE

GROS MANSENG
SAUVIGNON BLANC

100 HA

ARGILO-CALCAIRE
À DÉBRIS CALCAIRES

*Un moelleux explosif, frais,
aux notes de pamplemousse
et de fruits exotiques.
Un régal !*

**INTENSE - FRUITÉ
TENDRE - FRAICHEUR
PAMPLEMOUSSE - ANANAS
VANILLE**

*Apéritif, tapas, foie gras,
salade d'agrumes, cuisine
asiatique sucrée/salée, poulet
à l'ananas, fromages à pâte
persillée, plats épicés, poissons
à la crème, desserts à base
de fruits frais, biscuits secs
et sablés, tartes tatin, île
flottante, carpaccio d'ananas.*

MIRAMAR

BELLE ÉPOQUE & BORD DE MER



MIRAMAR

AOP FRONTON

 BIOLOGIQUE

NÉGRETTE

8 HA

BOULBÈNE À GRAVIERS

Moment magique d'un coucher de soleil sur l'océan... d'une brise atlantique qui caresse les visages gorgés de soleil. Souvenir d'un hôtel Art Nouveau avec sa terrasse flottant au-dessus du rivage... Miramar est une ode à la vie, au partage, à l'amitié et aux instants précieux des vacances au bord de la mer...

PÂLE - PIMPANT - CISELÉ - LONG - TENDU - SUAVE FLORAL - FRUITS ROUGES

Miramar se déguste frais, pour accompagner un apéritif estival, des légumes croquants, une tapenade d'aubergines, une ratatouille ou une piperade, des moules ou des poissons grillés, un tian de légumes, des viandes à la plancha, des petits farcis... Ainsi que les desserts du soleil : carpaccio de fraise, soupe de pastèque, sorbets aux fruits rouges...

CANTERA

ASSEMBLAGE POLYPHONIQUE



CANTERA

IGP COMTÉ TOLOSAN

MAUZAC, LOIN DE L'ŒIL, PETIT COURBU COLOMBARD, GROS MANSENG

5 HA

MOSAÏQUE DE TERROIRS

Les 5 cépages rares du Sud-Ouest réunis dans cette cuvée ont été assemblés pour composer une harmonie unique. Comme dans une « cantera », chacun s'exprime, mais ensemble, la vibration devient magique... Notre vision de l'assemblage polyphonique.

EXPRESSIF - FRAIS - AMPLÉ - COMPLEXE FRUITS FRAIS - FLORAL

Tapas, Truite des Pyrénées fumée, fromages de chèvre frais, poissons en gravlax, en tartare, en rilette, à l'aneth, en aioli, carpaccio d'avocat & crabe, coquilles Saint-Jacques... Mais surtout en chantant !

LE ROI BŒUF

BAZAS & AUBRAC



LE ROI BŒUF BAZAS

VIN DE FRANCE

MERLOT TANNAT

15 HA

ARGILO-LIMONEUX ET CALCAIRE

Un vin créé en l'honneur de la fête du boeuf gras de Bazas ! Intronisé dans la confrérie, Lionel Osmine a saisi cette occasion pour participer à la sauvegarde de la race Bazadaise, avec la complicité et la bénédiction de Michel Guérard.

AMPLE - VELOUTÉ - CONSENSUEL - AIMABLE - ÉPICÉ MINE À CRAYON - FRUITS ROUGES

À déguster de toute évidence avec une pièce de boeuf de Bazas ! Le boeuf de Bazas est élevé pendant au minimum 3 ans, puis engraisé pendant les derniers mois de sa vie. C'est cette méthode traditionnelle qui offre à la viande sa saveur inégalée.



LE ROI BŒUF AUBRAC

AOP MARCILLAC

MANSOIS

10 HA

TERRASSES DE ROUGIERS SUR SOCLE CALCAIRE

Un vin rouge pulpeux, gourmand, digeste mais profond. Qui accompagnera à merveille un morceau de viande Aubrac avec ses tannins soyeux et ses notes florales, de fruit noir.

GÉNÉREUX - PROFOND - VIOLETTE - CASSIS ÉQUILIBRÉ - RACÉ

Avec un morceau de bœuf de race Aubrac : joue de bœuf braisée, pot au feu, côte de bœuf à la braise, onglet... Mais aussi toutes les spécialités aveyronnaises : saucisses, aligot, tripous, farçous, truffade...

LA BAIE ORIENTALE

CÉPAGES D'EST... EN OUEST



LA BAIE ORIENTALE ROUGE

VIN DE FRANCE

SYRAH - PINOT NOIR

4 HA

ARGILO-CALCAIRE

Un rouge provenant des cépages originaires de l'Est de la France, avec ses notes de cerise, de cassis, d'épices, de garrigue et de poivre...

**ÉPICÉ - FRUITÉ - ROND - SOUPLE
GOURMAND - FACILE - SOLAIRE**

Polyvalent, ce rouge pourra accompagner les plats de viandes blanches, de viandes rouges, de volailles, la charcuterie, les fromages, la cuisine italienne (pizza, pâtes...).



LA BAIE ORIENTALE BLANC SEC

IGP COMTE TOLOSAN

MUSCAT, GEWURZTRAMINER, VIOGNIER, RIESLING, MUSCADELLE

10 HA

ARGILO-CALCAIRE

*Vin blanc sec, étonnant, aux notes exotiques et florales, issus de cépages originaires de l'est de la France...
Venus de l'Orient, 2 ha en ont été plantés dans les terroirs du grand Sud-Ouest pour notre plus grand plaisir !*

**AMPLE - EXPLOSIF - EXOTIQUE
ATLANTIQUE - LITCHI
FLEUR D'ORANGER - EAU DE ROSE**

Apéritif, foie gras, cuisine exotique sucrée/salée, poulet à l'ananas, brochette de melon et jambon, saumon fumé, fromages de chèvre frais aux herbes, cuisine aux épices douces (curry, curcuma, safran...), gouda au cumin, gorgonzola et autres fromages bleus...

LES CRÉATIFS

UNE NOUVELLE INTERPRÉTATION DE NOS APPELLATIONS



FER DE SOIF

AOP MARCILLAC

MANSOIS

5 HA

TERRASSES DE ROUGIERS

*Vin convivial par excellence, par ses tanins soyeux, des saveurs de cassis et de réglisse, ainsi qu'une note florale.
Servir frais*

**BUVABILITÉ - SAPIDE
GOULEYANT - ORIGINAL - FLORAL
PIQUILLO - MENTHOL**

Pot au feu, volaille, veau, plats de viande sucrés-salés, blanquette de veau, osso bucco, couscous, os à moelle, saucisses, rognons ou foie de veau, andouillette, tartiflette, raclette, thon rouge...



LE POUVOIR DES FLEURS

AOP FRONTON

NÉGRETTE - SYRAH

10 HA

BOULBÈNES À GRAVIERS

Vin rouge envoûtant, par ses arômes floraux (pivoine, violette) et épicés (poivre blanc) ainsi qu'un toucher de bouche gourmand.

**CHARNU - ÉQUILIBRÉ
AIMABLE - ACCESSIBLE
PIVOINE - POT POURRI - ÉPICÉ**

Jambons affinés, cuisine du Sud, viande de veau ou d'agneau, grillades, poulet basquaise, pâtes à la tomate, tajines, paëlla, brie, camembert...



CŒUR DE MALBEC

AOP CAHORS

MALBEC

5 HA

3^È & 4^È TERRASSES DU LOT ET CAUSSE CALCAIRE

Robe très sombre, arômes puissants et complexes de fruits noirs (mûre, cassis, cerise noire) et d'épices (réglisse, cannelle, cacao). Superbes tanins.

**CLASSIQUE - DENSE - SOMBRE
CORSÉ - ÉQUILIBRÉ - FRUITS
NOIRS - ÉPICÉ - SANTAL**

Viandes grillées en général, poêlée de champignons, fondue de viandes, poularde truffée, confit de canard, coq au vin, entrecôte, tournedos, fromages affinés, camembert.

LE CONSERVATOIRE

VINS DE CÉPAGES RARES



ONDENC

PAYS DE COGACNE

ONDENC

0,5 HA

ARGILO-CALCAIRE

Richesse et finesse d'élevage sont les maîtres-mots pour ce vin blanc racé de gastronomie. La bouche est fidèle au nez sur des arômes de citron et d'écorces d'oranges confites.

**FINESSE - RONDEUR
PUISSANCE - LONGUEUR
POMME CUITE
POIRE CONFITE - BRIOCHE**

Poissons de rivière, viandes blanches, rôti de veau, terrine de lapin, risotto de printemps, poulet du terroir, fromage de brebis, parmesan.



MAUZAC

VALLÉE DU TARN

MAUZAC

0,5 HA

ARGILO-CALCAIRE

Un nez marqué par les fruits juteux à chair blanche, une bouche ample et généreuse font de ce Mauzac un vin qui à coup sûr satisfera tous les palais. À mettre entre toutes les mains.

**PROFOND - CRISTALLIN
ÉQUILIBRÉ - COMPLEXE
POMME - TILLEUL
COING**

Côtes de porc, volaille, paupiettes, terrine de volailles, poissons en sauce, fromages à pâte pressée.



BOUY SSELET

ENTRE TARN ET GARONNE

BOUY SSELET

3 HA

ARGILO-LIMONEUX À GRAVETTES

Le Bouysselet est un cépage remarquable mais qui avait failli disparaître. Sa renaissance tient à la passion d'un vigneron de Fronton — son origine — et à une poignée de ses collègues qui l'ont replanté depuis une dizaine d'années.

**AMPLE - ÉQUILIBRÉ
ABRICOT - FRUITS BLANCS
COMPLEXE - LONG**

Viandes blanches, cuisine exotique (curry d'agneau, tajine à l'abricot), vieux parmesan, poisson à la crème, sole meunière, ou pourquoi pas un foie frais déglacé aux agrumes...



PRUNELARD

CONTREFORTS ALBIGEOIS

PRUNELARD

1 HA

VALLON ARGILO-CALCAIRE

Tel père tel fils ! Le « géniteur » du Malbec donne ici un vin frais et juteux aux tanins soyeux dominé par des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) à la fois au nez et en bouche.

**PROFOND - COMPLEXE
ORIGINAL - SAUVAGE
CASSIS - VIOLETTE
ÉPICES**

Canard aux olives, pièce de bœuf grillé, côte de porc noir de Bigorre, gibiers à plumes, fromages de vache, camembert à la braise.



EKIGAÏNA

NORD BÉARN

EKIGAÏNA

0,5 HA

ARGILES À GRAVETTE

Malgré son ascendance locale, ce cépage donne ici un vin digeste et très bourguignon dans l'approche tant par sa couleur que par ses notes de cerises et de petits fruits rouges. À découvrir.

**SAVOUREUX - PULPEUX
ÉLÉGANTE - EXPRESSIF
FRUITS À NOYAUX
EUCALYPTUS
FRUITS ROUGES**

Magret de canard, rôti de bœuf, côtelettes d'agneau, andouillette, abats, charcuterie, fondue à la viande, palombe au capucin, daube de joue de bœuf, tomme de vache.



ABOURIOU

VAL DE GARONNE

ABOURIOU

1 HA

CALCAIRE À GRAVES

À l'image des gens d'ici, l'abouriou a l'accent joyeux mais rocailleux. On se laisse alors convaincre par un vin typé, généreux et convivial.

**STRUCTURE - SAUVAGE
PLEIN - CIVILISÉ
ÉPICES - GIBOYEUX
FRUITS NOIRS**

Viandes rouges braisées, gibiers à poils, magret de canard, viande de bœuf, daubes variées, agneau, tajines, fromages de vache forts (époisses, Pont-l'Évêque...)

AUTRES DIRECTIONS

DE LA CRÉATIVITÉ, DES IDÉES NEUVES



UN JARDIN EXTRAORDINAIRE

VIN DE FRANCE

CABERNET FRANC,
NÉGRETTE, MERLOT, TANNAT

5 HA

BOULBÈNES,
ARGILO-CALCAIRE
ET ARGILO-LIMONEUX

Rouge d'été ou rosé foncé ? Effluves florales ou notes fruitées ? Tête à tête ou grand banquet ? Laissons la réponse au fou chantant : « Bal de nuit, les oiseaux, les fleurs émerveillées, je vous retrouverai ce soir à la veillée, sous la clarté lunaire du jardin extraordinaire. Il suffit pour ça d'un peu d'imagination... »

FRAÎCHEUR - EXPRESSIF - FRUIT INTENSE - FRIAND - FRUITS ROUGES ÉPICES - GRENADE

Servi frais (sorti du frigo) avec la cuisine ensoleillée, ses salades généreuses, les recettes à base de tomates fraîches ou en sauce, les grillades, des brochettes de légumes, les plats épicés, des poivrons grillés, un gazpacho ou un fromage frais aux herbes du jardin... extraordinaire !



TANNAT SANS SOUFRE

VDF/IGP GASCOGNE

TANNAT
SANS SOUFRE

5 HA

ARGILO-CALCAIRE
À GRAVETTES

Notre premier vin sans file : aucun soufre ajouté pendant la vinification ! Notre volonté est d'exprimer et de préserver les arômes purs du Tannat. Ce cépage autochtone du Sud-Ouest prouve ici ses aptitudes œnologiques naturelles : sa fraîcheur, sa richesse en alcool et en tanins. Un tannat libre et pourtant civilisé.

CHARNU - RONDEUR - VELOUTÉ SANS SOUFRE - ÉPICES - FRUITS NOIRS MENTHOL

Confit et magret de canard, viandes rouges, rôtis de veau ou de porc et fromages de vache affinés.



BUZET SANS SOUFRE

AOP BUZET

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON

6 HA

SOLS CALCAIRES POUR LES
MERLOTS, GRAVES POUR LES
CABERNETS SAUVIGNON

Les cépages bordelais prennent ici un accent gascon, convivial et généreux dans ce vin rouge, opulent et suave à la fois.

CHARNU - CONCENTRÉ FINESSE - SANS SOUFRE RÉGLISSE - ÉPICES

Très polyvalent, il pourra s'associer avec la côte à l'os, les grillades de bœuf, le boudin grillé, le cassoulet, un magret grillé, une souris d'agneau, des saucisses confites, et de nombreux fromages à pâte molle.



BLANC DE MACÉRATION

VIN DE FRANCE

FLORÉAL

1 HA

ARGILO-CALCAIRE

Et pourquoi pas revenir aux origines... Quand les blancs étaient vinifiés comme des rouges : sous marc... 10 semaines de macération plus tard, le vin obtenu est déroutant et fait vaciller nos certitudes...

FLORAL - EXUBÉRANT - MÛR - RICHE ROND - AMPLE - HORS NORME

Terrine de gibiers à plumes, escalope milanaise, cuisine asiatique, jambon ibérique, fromages de vache à croûte lavée...

ESTELA

DES VINS DE LIQUEUR UNIQUES À DÉCOUVRIR



ESTELA VINTAGE

VIN DE LIQUEUR

TANNAT & MALBEC

2,5 HA

SÉLECTION PARCELLAIRE
CAHORS ET MADIRAN

Par le mutage, les arômes sont emprisonnés : mûre, cassis, myrtille, framboise. Superbe fraîcheur... Le Vintage version atlantique.

DOUCEUR - SINCÈRE - FRUITÉ FRAÎCHEUR - CASSIS - ÉPICES MÛRES

À l'apéritif ou avec des fromages à pâte persillée, des desserts au chocolat (fondant au piment d'Espelette, forêt noire...), desserts aux fruits rouges & noirs (cerises, myrtilles, mûres, cassis, framboises...), ou seul en fin de repas.



ESTELA DAME JEANNE

VIN DE LIQUEUR

TANNAT & MALBEC

0,5 HA

SÉLECTION PARCELLAIRE
CAHORS ET MADIRAN

Le mutage nous permet dans un premier temps d'emprisonner les arômes de fruits noirs. Vient ensuite la mise en bonbonne au soleil pour développer les notes d'oxydation : fruits secs, tabac, cuir et épices caractéristiques de cet élevage.

COMPLEXE - OXYDATIF - CACAO ORANGE - TABAC - FUMÉ

À l'apéritif ou avec des fromages à pâte persillée, des desserts au chocolat noir, des fruits secs, des desserts à la nougatine ou au caramel, au miel, aux noix, ou seul en fin de repas accompagné d'un cigare.

L'APOTHICAIRE DE L'ARMAGNAC

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France : le premier témoignage de son utilisation remonte à l'an 1310, quand Maître Vital Dufour vantait en latin les 40 vertus de cette « Aygue Ardente » (eau de vie) dans son livre « Pour garder la santé et rester en bonne forme » retrouvé dans les archives du Vatican !

Jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, les apothicaires proposaient l'Armagnac en lui attribuant des vertus thérapeutiques...

Au travers d'une sélection d'Armagnacs singuliers, authentiques, naturels et triés sur le volet nous proposons notre vision créative à cette eau-de-vie historique et authentique, véritable supplément d'âme des vignobles du Sud-Ouest. Qui respecte les règles d'or qualitatives suivantes :

- **SIMPLE DISTILLATION** : spécificité de l'Armagnac, qui donne des eaux de vie intenses, authentiques et de grand caractère,
- **MILLÉSIMÉS** : pas d'assemblage entre différentes années, pour garder l'identité et la singularité de chaque eau-de-vie,
- **DATE DE MISE EN BOUTEILLE** : passé en vieillissement en fûts de chêne,
- **DEGRÉS NATURELS** : pas de réduction à l'aide de petites eaux qui dilueraient l'eau-de-vie,
- **COULEURS NATURELLES** : pas d'ajout de colorant ni d'accélérateur de vieillissement,
- **SANS SULFITES** : car les vins sont toujours distillés sans protection de SO₂
- **MONOCÉPAGES** : pour mettre en avant les 10 cépages originels de l'Armagnac, notamment les 4 principaux :
 - UGNI BLANC cépage de distillation par excellence qui produit des eaux-de-vie fines et de qualité
 - FOLLE BLANCHE cépage historique de l'Armagnac qui donne des eaux-de-vie souvent florales et élégantes
 - BACO (ou « Baco 22A »), cépage « métis » qui offre des eaux-de-vie amples, intenses, et de grand caractère, mais qui demandent un vieillissement prolongé.
 - COLOMBARD cépage répandu en Gascogne mais qui est distillé en quantités confidentielles, alors qu'il offre un style fruité et épice très singulier.
- **D'ORIGINE** : car l'Armagnac propose 3 zones de production bien spécifiques :
 - le BAS ARMAGNAC à l'ouest, entre le Gers et les Landes, représente environ 2/3 de la production. Ses sols sablo-limoneux (sables fauves) donnent les eaux-de-vie les plus aromatiques, équilibrées et identitaires.
 - la TENAREZE au nord-ouest du Gers et au sud du Lot-et-Garonne, couvre près d'un tiers des surfaces. Ces sols de bouldiers et d'argilo-calcaires produisent généralement des Armagnacs puissants et racés.
 - le HAUT ARMAGNAC ou Armagnac Blanc (sols très calcaires), situé à l'est du Gers et sur une partie du Lot et Garonne. Sa production est devenue anecdotique par rapport aux 2 autres terroirs ci-dessus.

En faisant la synthèse de tous ces critères fondamentaux qui donnent de grandes eaux de vie artisanales et authentiques, **L'APOTHICAIRE DE L'ARMAGNAC** préserve la magnifique diversité de styles que seul L'Armagnac peut offrir aux amateurs, esthètes et collectionneurs en quête de sensations hors du commun.



La gamme Apothicaire est déclinée en Pot Gascon de 2,5 litres et en Dame-Jeanne de 10 litres (sous réserve de disponibilité; vieux millésimes sur demande). La Dame-Jeanne est accompagnée d'une pipette de service offerte.



SÉRIE LIMITÉE DE L'APOTHICAIRE EN FINITION JOLIETTE

BACO 1987 JOLIETTE FINISH

SÉRIE LIMITÉE À 400 EXEMPLAIRES

EN 2018 DÉMARRAIT NOTRE AVENTURE À JOLIETTE, afin d'assurer la reprise du domaine suite au décès de Michel Renaud. Parmi les nombreux millésimes repris, les vins de 2014 et 2015 poursuivaient leur élevage en barriques. Lorsque nous les avons mis en bouteille quelques mois plus tard, nous avons décidé de conserver les 13 meilleurs fûts, pour les amener dans des chais en Armagnac...

Nous avons alors choisi les 13 plus belles eaux de vie que nous avons pu trouver, millésimées entre 1979 et 2016, qui auront passé quelque temps dans ces fûts de Joliette.

Elles donneront, au fil du temps, des cuvées confidentielles de 400 bouteilles seulement. Toujours dans l'esprit de l'Apothicaire : pas de réduction, couleur naturelle, pas d'assemblage, entre millésimes et en mono-cépage (sauf un fût de 1995). Des flacons exceptionnels qui marient la magie de Joliette avec l'intemporalité de l'Armagnac, le supplément d'âme du Sud-Ouest.





DOMAINE DE BACHEN

IGP LANDES

LA DUNE est une invitation à venir se perdre sur les chemins des Landes pour découvrir les terres qui ont fait naître ce vin, autour du Château de Bachen, non loin de l'Adour, entre vignes et chênes centenaires. Havre de paix où sont ancrées les racines de la famille Guérard qui ont su en faire le haut lieu de la viticulture landaise. Quel honneur d'élaborer une nouvelle cuvée en collaboration avec la Famille Guérard !

En complément de leurs beaux vins rouges et blancs, l'idée de réinterpréter ce terroir dans un vin rosé atlantique, ambitieux, à la fois riche et tonique, s'est imposée comme une évidence. Pour faire vivre nos idées de créativité, de rigueur, d'élégance et de style, avec un brin de gourmandise et de malice...

Avec LA DUNE, le premier rosé premium de la façade atlantique, nous vous offrons une échappée belle sur le littoral, un moment de plaisir et de partage où le temps s'arrête... Sa personnalité unique vous plongera dans l'univers gastronomique d'un grand chef.

Ce rosé intense, complexe et raffiné accompagnera parfaitement les plats mythiques du maître : la salade folle, la terrine de campagne avec sa confiture d'oignons, une revigorante soupe de tomate, le frais ceviche de bar à la mangue, le homard des pêcheurs de lune, le confit byaldi... tout comme il saura également enchanter les pique-niques au jardin, les grillades et simples salades d'été tout comme les apéritifs entre amis...



LA DUNE

IGP LANDES

65% MERLOT

35% CABERNET-FRANC

**PERSISTANT - CRISTALLIN
ÉLÉGANTE - GASTRONOMIQUE
GROSEILLE - ÉPICÉ
PÊCHE DE VIGNE**



CLOS CANCAILLAÛ & CLOS DE LA VIERGE

AOP JURANÇON - AOP JURANÇON SEC

La famille Barrère a créé le domaine dans les années 1920 et possède aujourd'hui des parcelles sur 3 grands terroirs répartis sur les communes de Lahourcade & Cuqéron : Clos Cancaillaü, Clos de la Vierge et Domaine Lahitte. Anne-Marie Barrère est aujourd'hui aux commandes, avec l'appui de sa sœur Christiane. Cette propriété historique de l'appellation Jurançon produit des vins intemporels, combinant à merveille fraîcheur, profondeur et personnalité. L'ambition devient donc très simple : apporter notre enthousiasme et notre connaissance des marchés pour donner aux vins de ces terroirs exceptionnels la reconnaissance qu'ils méritent.



CLOS DE LA VIERGE LE CARRÉ DE PEËS

AOP JURANÇON SEC

GROS MANSENG

DOMAINE HVE3

MINÉRAL - GÉNÉREUX - INTENSE
DROIT - AGRUMES - FRUITS BLANCS



CLOS CANCAILLAÛ AU LAVOIR

AOP JURANÇON SEC

PETIT MANSENG

DOMAINE HVE3

VIBRANT - PUR - COMPLEXE - CISELÉ
FRUITS JAUNES - MINÉRALITÉ



CLOS CANCAILLAÛ LE DERNIER CARRÉ

AOP JURANÇON

75 % PETIT MANSENG
25 % GROS MANSENG

DOMAINE HVE3

TONIQUE - FRAIS - DIGESTE - SUBTIL
TRUFFE BLANCHE - MANGUE CONFITE
ANANAS CONFIT

DOMAINE BERTHOUMIEU

AOP MADIRAN - AOP PACHERENC DU VIC-BILH

Le Domaine Berthoumieu a été fondé dans les années 1850 par Virgile Dutour, sur la commune de Viella. Après plusieurs générations, Marie-Line & Didier Barré l'ont repris dans les années 1990 pour en faire une référence incontestée en appellation Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh. Sur ses 25 hectares, cette propriété produit des vins ambitieux alliant toujours personnalité, identité et équilibre. L'acquisition de la propriété et le travail en collaboration étroite avec la Famille Bortolussi poursuivront cette oeuvre démarrée il y a plus de 150 ans tout en apportant une vision personnelle et contemporaine de ce que sont les grands vins du Sud-Ouest.

Des évolutions dans les méthodes de production ont été lancées dès la reprise en 2017 notamment dans le chai avec la sortie dès 2019 des premières cuvées vinifiées sans soufre, mais aussi au vignoble, avec l'obtention de la certification biologique en 2023. Une nouvelle page s'ouvre pour que Berthoumieu demeure une référence incontestée en Sud-Ouest à travers des vins précis, puissants et élégants, mêlant identité et modernité, qui expriment parfaitement tout le potentiel des vieilles vignes du domaine et la compétence de la nouvelle équipe qui l'exploite...



CONSTANCE	CHARLES DE BATZ	LA FÉ	LA FÉ	AULET
AOP MADIRAN	AOP MADIRAN	AOP PACHERENC DU VIC-BILH SEC	AOP MADIRAN	AOP MADIRAN
75% TANNAT 20% CABERNET SAUVIGNON 5% PINENC	90% TANNAT 10% CABERNET SAUVIGNON	80% GROS MANSENG 20% ARRUFAC	100% TANNAT	100% TANNAT
20% BARRIQUE 23 VINS	12 À 18 MOIS EN BARRIQUES (50% NEUVE, 50% UN VIN)	40% SOUS BOIS 60% CUVE	SANS SOUFRE 15 MOIS EN CUVE	16 MOIS EN BARRIQUES 15 MOIS EN CUVE
HVE3 EN CONVERSION BIOLOGIQUE	HVE3 EN CONVERSION BIOLOGIQUE	 BIOLOGIQUE	HVE3 EN CONVERSION BIOLOGIQUE	HVE3 EN CONVERSION BIOLOGIQUE
MATIÈRE - CONCENTRÉ DENSE - PLEIN - GRAPHITE FRUITS NOIRS - BALSAMIQUE	PUISSANT - CORSE - ÉLEVAGE À GARDER - GRAPHITE BOISÉ - FRUITS NOIRS	LONGILIGNE - PERSISTANT MINÉRAL - PROFOND GRANNY SMITH FRUITS BLANCS	SÉVEUX - AMPLE - ENROBÉ VOLUPTÉ - RÉGLISSE - PRUNE MÛRE	CHARNU - AMPLE CONCENTRÉ - CIVILISÉ RÉGLISSE - BALSAMIQUE FRUITS NOIRS



CHÂTEAU LAUROU

AOP FRONTON



LE ROUGE

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ & SYRAH

BIOLOGIQUE

FRIAND - EXPRESSIF
DOUX - ÉPICES
VIOLETTE - RÉGLISSE

LE ROSÉ

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ

BIOLOGIQUE

ROSE PÂLE - FRAIS
RONDEUR
ARÔMES FLORAUX
LONGUEUR

LES COMPLICES

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ & SYRAH

BIOLOGIQUE

COULEUR PROFONDE
AMPLE
TANINS VELOUTÉS
FLORAL - ÉPICÉ

LE BOUYSSÉLET

VIN DE FRANCE
BOUYSSÉLET

BIOLOGIQUE

AMPLE - RICHE - LONG
ABRICOT - AGRUMES
ÉPICES BLANCHE - FRAIS

LA NÉGRETTÉ

AOP FRONTON
NÉGRETTÉ

BIOLOGIQUE

POURPRE - COMPLEXE
AMPLE - ROND
ÉPICES - RÉGLISSE

CLOS JOLIETTE

À JURANÇON

Joliette est un mythe absolu, l'un des plus beaux ambassadeurs du Sud-Ouest. La Joconde de Jurançon...

L'aura immense du Clos Joliette vient en partie de son terroir tout à fait atypique, de son encépagement 100% Petit Manseng et de sa vinification non interventionniste suivi d'un long élevage en fût de chêne de 4 à 6 ans...

Qui laisse planer une part de mystère mais qui justifie la singularité des vins du domaine...

Planté par la famille Migné dès 1929, ce terroir isolé de 1,50 hectares est reconnu des amateurs, sommeliers et connaisseurs du monde entier malgré une production confidentielle.

Mr Renaud l'a repris en 1990 jusqu'en 2015, sans changer la philosophie d'un iota.

Mais en maintenant fermées les portes du domaine qui est resté secret pendant plus de 25 ans...

Nous avons le privilège de reprendre le flambeau de ce vignoble et avons acquis toute la production de 19 millésimes qui reposaient en bouteille tranquillement dans le chai, de 1993 à 2015 !

Notre mission sera de préserver ce trésor viticole unique en France tout en remettant les vins sur les plus belles tables et caves du monde entier.

Un privilège et un bonheur total, pour qui connaît un tant soit peu l'histoire de Joliette...

Une aventure extraordinaire commence.



ÉDITION LIMITÉE N°6 - 170 CAISSES

Sous allocations, réservées prioritairement aux clients et partenaires de la maison Lionel Osmin & Cie, selon volumes des autres références

Nous éditons des « Éditions limitées » en caisses bois de 6 bouteilles, avec dans chaque caisse 6 millésimes différents, provenant de casiers différents. Au total, 24 Editions limitées sortiront au fil des années. 85 % des lots environ intégreront ces «Éditions Limitées». Chaque Édition limitée comprendra 6 cuvées, dont la moyenne des notes de dégustation est parfaitement représentative du style et de la singularité du chai de Joliette, sur la période 1993 - 2015. De même, chaque caisse contiendra l'un des 24 meilleurs vins identifiés lors de cette dégustation exceptionnelle. Le mythe de Joliette peut enfin renaître...

Tarifs sur demande, sous conditions d'assortiment, sous réserve et sans engagement de disponibilité.

CONTENU DE L'ÉDITION LIMITÉE N°6

CUVÉE NUMÉRO	MILLÉSIME	CASIER	ALC %	SUCRES RÉSIDUELS	CAPSULE
L09-C108	2009	N° 108	14,6	15,9	JAUNE
L07-C117	2007	N° 117	14,9	9,5	VERTE
L02-C06	2002	N° 6	15,2	9,8	VERTE
L97-C86	1997	N° 86	15,4	34,3	ORANGE
L96-C70	1996	N° 70	14,4	7,5	VERTE
L94-C49	1994	N° 49	14,5	5,2	VERTE



Lionel Osmin & Cie
LE SUD-OUEST. VIVRE, BOIRE ET MANGER.

sudouest@osmin.fr - www.osmin.fr