



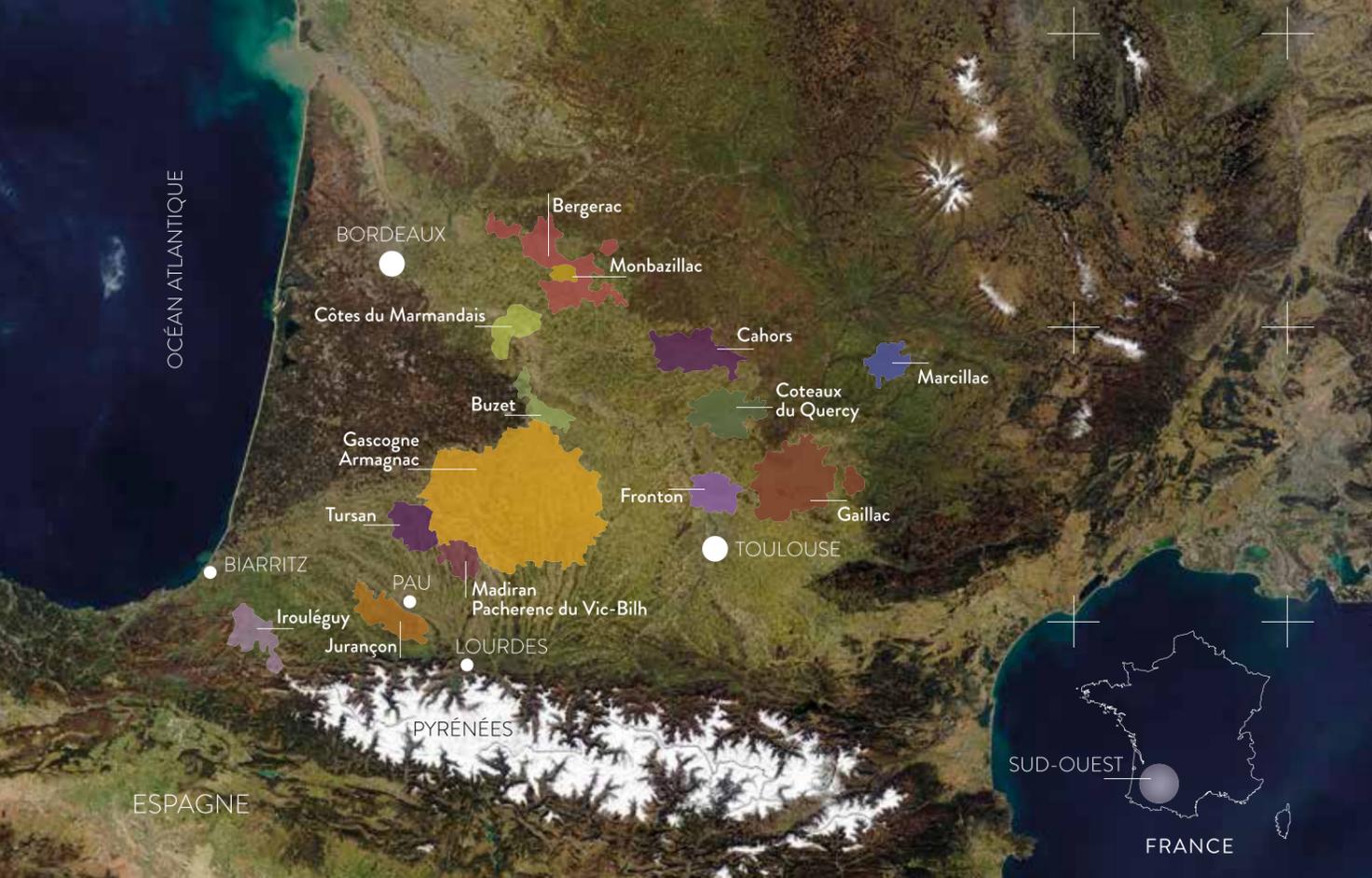
Lionel Osmin & Cie

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

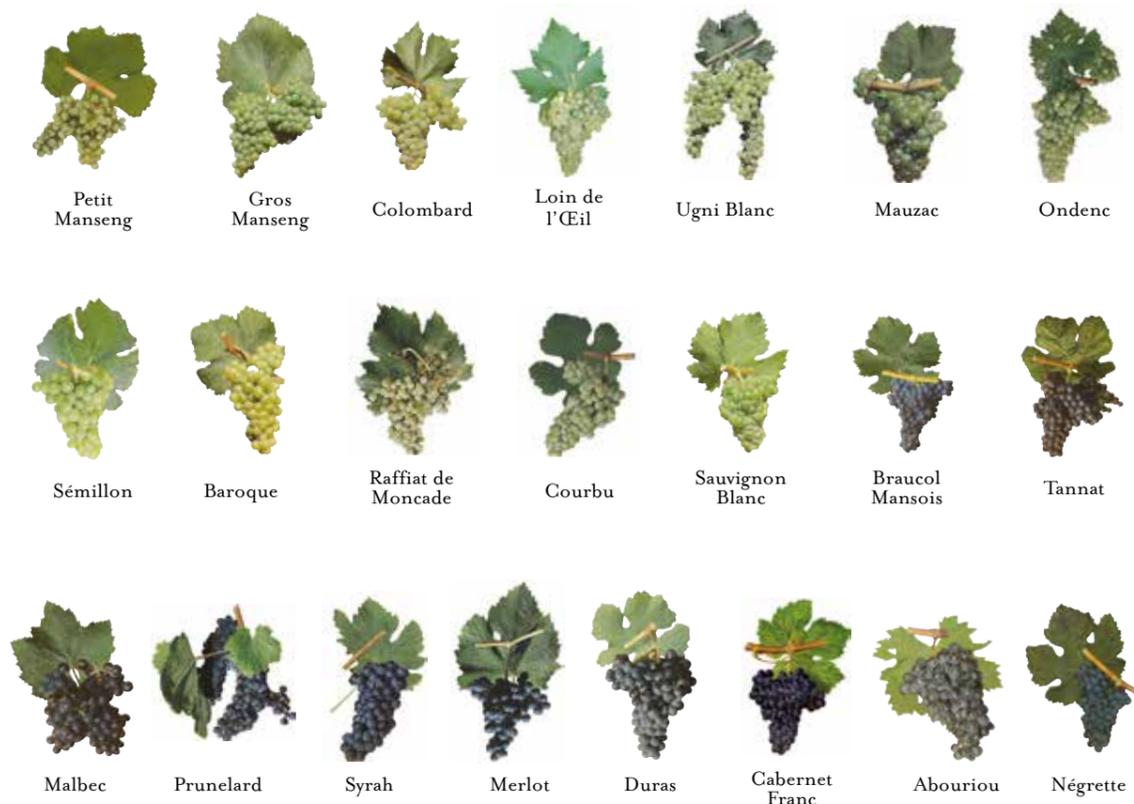


CARNET 2023

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



NOTRE SUD-OUEST & NOS CÉPAGES



Lionel Osmin, certes mais « & Compagnie » surtout !

ÉDITO

UNE HEUREUSE AVENTURE

Une aventure comme celle que nous avons initiée en 2010, n'est pas un long fleuve tranquille. Mais quelle aventure ! Prendre ma plume, en cette fin d'année 2022, c'est parcourir ces 12 années. Et réaliser que finalement, malgré les vicissitudes, obstacles ou erreurs que le parcours nous aura réservés, tous les ingrédients étaient réunis pour que la suite soit heureuse. Et elle l'est. Tout commence par les femmes & les hommes. Au premier rang desquels, Damiens Sartori, mon complice, le « tailleur » qui a ciselé toutes nos cuvées & assemblages. Ainsi que tous ceux qui ont rejoint notre duo au fil du temps : leur engagement, leur expérience et leur talent ont été précieux... Ensuite, nos partenaires que je voudrais ici remercier : nos vignerons et producteurs qui ont cru en nous dès le départ et nous ont confié leurs plus beaux raisins – clef de voûte du succès de nos vins. Puis nos associés, financeurs et conseils qui ont soutenu l'éclo-

sion. Et nos clients, pour finir : amateurs, sommelières, cavistes ou distributeurs français et importateurs dans plus de 40 pays. Cela prouve qu'une aventure comme la nôtre est avant tout humaine. Mais il ne faut pas nier qu'elle s'est construite jour après jour sur les cadeaux que la nature nous a donnés. D'abord, les terroirs remarquables de notre belle région, des terrasses du piémont pyrénéen aux rougiers aveyronnais, en passant par les vignobles du Lot, du Tarn ou des coteaux de Gascogne... Ensuite, la douceur de notre climat aux influences atlantiques, qui tempère les chaleurs de notre époque. Et puis, cette biodiversité ampélographique incroyable avec une variété de cépages autochtones unique au monde. Pour terminer, le dernier ingrédient de notre aventure est un tout : c'est le Sud-Ouest. Ses paysages, sa culture, son sens de la fête, les savoir-faire des femmes & des hommes qui l'habitent, sa

cuisine, son patrimoine culturel, architectural, naturel... Ce « Carnet 2023 » est une invitation à partager ce pays, notre Sud-Ouest. Nous vous engageons donc avec mon équipe, et notamment Léon, Gilles, Noémie & Clément qui ont composé ce premier opus, à faire un joli voyage au cœur des richesses précieuses de cette région qui nous permet de donner libre cours à notre créativité, et d'exprimer des histoires émouvantes. Celles qui procureront des émotions et nous permettent, in fine, d'être durablement utiles à notre territoire. C'est ça notre raison d'être. Très modestement, j'avais accepté de mettre mon nom en haut de l'affiche lors de la création de la maison. Mais évidemment, sans toute cette belle compagnie et les richesses naturelles de ce Pays de Cocagne qu'est le Sud-Ouest, il n'y aurait jamais eu Lionel Osmin & Compagnie. Merci pour ça. Merci à vous tous. Et vive le grand Sud-Ouest !



SOMMAIRE

6

NOTRE ÉQUIPE

8

HISTOIRE

LA JEUNE HISTOIRE
D'UN VIGNOBLE PLEIN D'AVENIR

14

TECHNIQUE

LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE
par Damiens Sartori

16

PRODUIT LOCAL

UN METS D'EXCEPTION
La Truite des Pyrénées

22

CÉPAGE

MADAME FRONTON
La Négrette vue par Olivier Poussier

24

CULTURE VIVANTE

DEUX JOURS DE LIESSE
La Fête du Piment d'Espelette

30

SAVOIR-FAIRE

100% BASCO-BÉARNAIS GARANTI
Lartigue 1910

32

APPELLATION

LE SUPPLÉMENT D'ÂME
DU SUD-OUEST
L'Armagnac

38

ARCHITECTURE & PATRIMOINE

LA CITÉ DE LA RÉCONCILIATION
Cordes sur Ciel

42

NOS CAUSES

L'AIDE EST LE REMÈDE
Life is Rose

44

GASTRONOMIE

L'ACCORD DU SUCCÈS
Vivien Durand

48

ESCAPADE

SUR LA BAIE ORIENTALE
Saint-Martin

50

AGENDA

LES MANIFESTATIONS
DU SUD-OUEST

52

NOS OUTILS PROMOTIONNELS

54

REVUE DE PRESSE FRANCE & INTERNATIONALE



2022, EN BONNE COMPAGNIE !



HISTOIRE
VINS DU SUD-OUEST

UN IMMENSE VIGNOBLE À L'AVENIR RADIEUX

LE VIGNERON ET LE NÉGOCIANT BORDELAIS DU MOYEN-ÂGE FIRENT PREUVE DE MALICE EN TIRANT HABILLEMENT LA COUVERTURE À EUX. À LA FAVEUR D'UN PRIVILÈGE ÉRIGÉ EN ARME PROTECTIONNISTE QUI FIT DU PORT DE BORDEAUX LE SIÈGE D'UN VÉRITABLE BLOCUS IMPOSÉ AUX VINS DU GRAND SUD-OUEST, OU HAUT-PAYS, NUL NE PUT VENDRE UNE SEULE BARRIQUE À L'ANGLAIS SOIFFARD, CINQ SIÈCLES DURANT, EXCEPTÉ DE VIN RELEVANT DU DIOCÈSE DE BORDEAUX, DIT DU BAS-PAYS. ANALYSE.

Texte : Léon Mazzella



Tout commence au XIIe siècle, et pas grâce aux moines, comme partout ailleurs en Europe : Bordeaux est un port marchand, le plus important de la façade atlantique, et le Bordelais aime commercer. « Les Anglais vendangent l'Aquitaine », selon l'expression de l'écrivain Jean-Marc Soyez. En épousant le 18 mai 1152 Henri II Plantagenêt, duc de Normandie et comte d'Anjou, devenu roi d'Angleterre en 1154, Aliénor d'Aquitaine, reine de France, permet à la perfide Albion d'hériter d'une région riche et convoitée. Le Saxon découvre le vin et l'adopte sur le champ. Le vignoble bordelais et gascon dans son ensemble connaît un essor considérable. Mais les Bordelais protègent le leur et font tout pour empêcher les vins d'ailleurs d'arriver sur les gabarres, par voie fluviale, jusqu'au port stratégique de Bordeaux.

En effet, si l'on en croit l'érudit Jean-Robert Pitté*, géographe, universitaire et fin historien du vin, « les terroirs du Bordelais, pauvres, ingrats, marécageux, faits de paluds, soumis à un climat humide, sont moins riches, variés et propices que ceux du grand Sud-Ouest viticole ».

C'est par la grâce d'un privilège datant de 1241 qui empêcha les vins hors Bordeaux de la rive gauche surtout, à cette époque d'être exportés et donc connus, que la consommation de ces derniers demeura infra-locale pendant des siècles. Et que Bordeaux

connut un essor gigantesque. Aliénor devenue reine d'Angleterre, l'Aquitaine est Anglaise. Elle le restera durant trois siècles. Les Anglais adoptent les mœurs culinaires des Gascons, nombre d'entre eux s'installent en Gironde. Richard Cœur de Lion, le fils préféré d'Aliénor, est le premier monarque à boire quotidiennement du vin de Bordeaux à sa table, mais il est sédentaire, et n'œuvre guère au rayonnement du sang de la vigne outre-Manche. C'est davantage son frère, Jean Sans Terre, poussé par son habile mère, qui, à la mort de l'aîné, ouvre grandes les portes de l'An-



Aliénor d'Aquitaine joua un rôle capital dans le commerce des vins de Bordeaux.

gleterre aux négociants bordelais – ses sujets – pressés d'expédier leurs fûts depuis l'actuel quai des Chartrons, en leur octroyant de généreuses franchises et un fameux privilège donnant donc aux Bordelais le droit d'être les seuls

autorisés à pouvoir vendre leur vin – précision de taille – jusqu'à la Saint-Martin, soit le 11 novembre. Cela durera jusqu'à la Révolution de 1789, précisément lorsque l'Intendant Turgot jugea en 1780 ce privilège totalement inique. Autrement dit, après les vendanges, octobre est occupé à l'expédition frénétique du bordeaux. Passé la Saint-Martin, tous les autres vins du Sud-Ouest pouvaient être acheminés sur la Dordogne, la Garonne et les affluents, puis vendus à Bordeaux, mais le marché était totalement saturé à cette date. Misère...

DIRECTION LONDRES

Les marchands, appelés « les Gascons de Londres », ont leur officine sur les bords de la Tamise, et leur association, la « Merchant Wine Tonners of Gascoyne », est parmi les plus prospères entreprises de la future City. Les fûts emplissent les cales des navires à longueur de journée, et vont abreuer les gosiers des habitants des îles grand-bretonnes. À son apogée, le trafic est énorme : en 1306, 900 000 fûts de vins de Bordeaux (des pipes de 400 l. ou des barriques de 250 l., les tonneaux de 900 l. étant difficilement transportables), sont expédiés depuis les rives de la Garonne vers celles de la Tamise. Les vins des Graves sont les premiers à bénéficier d'une batterie de textes qui les exonèrent de taxes. L'ostracisme des vigneronnes des Graves pousse le bouchon plus loin, en bar-

* « Le Port de la Lune » (Bordeaux) connu longtemps une intense activité grâce au commerce des vins du Bas-Pays.

rant la route, dès 1400, aux vins du proche Médoc. Guerre intestine : les Bordelais se « bouffent le nez » entre eux, un comble. Ils parviennent cependant à instaurer une priorité à leurs vins issus du grand bordelais, et la guerre des terroirs continue de battre son plein car la terre-mère d'Angleterre est soiffarde. L'Anglais moyen boit alors 10 bouteilles de bordelais par an. Une paille! Le vignoble fournisseur s'étend partout. Il est de 100 000 ha a minima. Une guerre de 116 ans, commencée en 1337, réduit à néant les possessions anglaises dans l'actuel Hexagone, Gascogne comprise – laquelle redevient française. En juillet 1453, la France bat son ennemi héréditaire à Castillon (-la-Bataille). Ce, malgré le baroud d'honneur célèbre de John Talbot, chef de guerre téméraire qui reprit Libourne avant d'être défait, en ce bloody mois d'été. La Guerre de Cent ans met ainsi un terme au commerce avec l'Angleterre, réduit à peau de chagrin.

Le salut vient des Hollandais au XVIe siècle, qui remettent le commerce sur les voies maritimes et modernisent en profondeur les méthodes culturales d'une viticulture somme toute balbutiante depuis Ausone et ses poèmes allégoriques mais indigents. Notons qu'en entrant en Gascogne afin de bouter l'Anglais hors de là, les Français se comportèrent d'abord comme des Huns, détruisant le

vignoble et autres richesses à tout va. Une prise de conscience se fit néanmoins à temps, qui sauva ce qui put l'être.

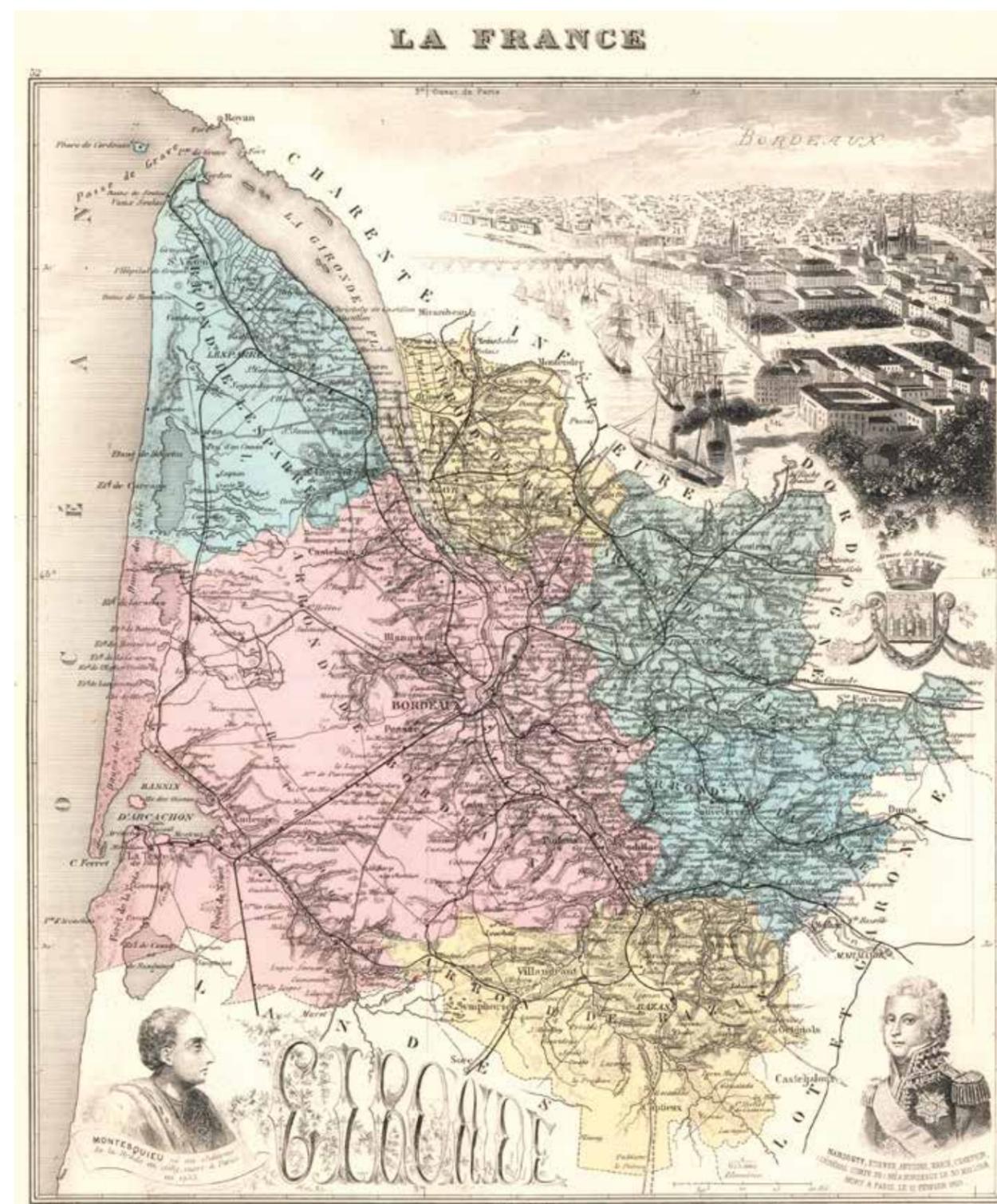
Si les Anglais apprécient le « clairret » (le vin clair, un rouge si clair qu'il paraît rosé foncé, encore de nos jours), les Hollandais sont amateurs de vin blanc et ils en nécessitent des quantités pour le distiller chez eux, afin d'en tirer une « eau-de-feu ». Sait-on assez que Bordeaux ne produira véritablement du vin rouge qu'à partir du XXe siècle ? Jusque là, c'est un vignoble dédié aux vins blancs, secs et surtout liquoreux (de Sauternes essentiellement) qui est cultivé à outrance – afin de correspondre au goût et aux grands besoins bataves. Le commerce du vrac est gigantesque.

DIRECTION L'AMÉRIQUE

Mais voilà qu'un certain 11 avril 1633, l'écrivain et mémorialiste Samuel Pepys déclare, dans une taverne de Londres, avoir bu, au bord de la Tamise même, un vin remarquable de Bordeaux appelé « Ho-Bryan ». Il désignait le célèbre Haut-Brion (domaine constitué à Pessac en 1505, par Jean de Pontac), qui fut ainsi le premier château à être commercialisé sous son nom. Arnaud de Pontac, vers 1660, en vigneron avisé et digne héritier de son ancêtre prénommé de même, qui fut un exportateur audacieux de vins de Bordeaux et devint maire de la ville en 1505, enfonce le clou de

la qualité et du particularisme, en vendant son vin – à Londres – plus cher que tous les autres. Le concept de vin de propriété naît dans le Bordelais. L'augmentation qualitative est enclenchée, elle ne cessera de croître. Surtout en Médoc, longtemps terre hostile, marécageuse et plantée de vignes étiques et sans valeur, même vers Margaux, où de nombreuses têtes pensantes réfléchissent à ce que nous nommerons plus tard l'œnologie. Entre temps, l'Amérique est devenue un marché florissant et l'Angleterre ne représente plus d'intérêt majeur pour le négoce bordelais. La notion de cru est née, qui va entraîner le fameux et décrié classement de 1855, réputé inaltérable, malgré les coups de canif dont l'histoire récente l'a tailladé...

La fin de l'injuste privilège prend donc fin dans les années 1780, mais la renommée de Bordeaux était déjà archi faite et assise dans la durée. Les vins de tout le Sud-Ouest peuvent enfin être exportés depuis le grand port girondin dans toute l'Europe, cependant l'embellie sera de courte durée puisque le satané phylloxéra s'abattit partout à la fin du XIXe siècle et n'épargna personne, Bordeaux y compris bien sûr (excepté quelques hectares de « vin de sable »). Une fois le fléau passé et le vignoble replanté, c'est la force et la ténacité des vignerons qui levèrent chaque nouveau défi.



* Auteur notamment de « Le désir du vin à la conquête du monde ».

Fayard 2009, devenu un classique du genre.

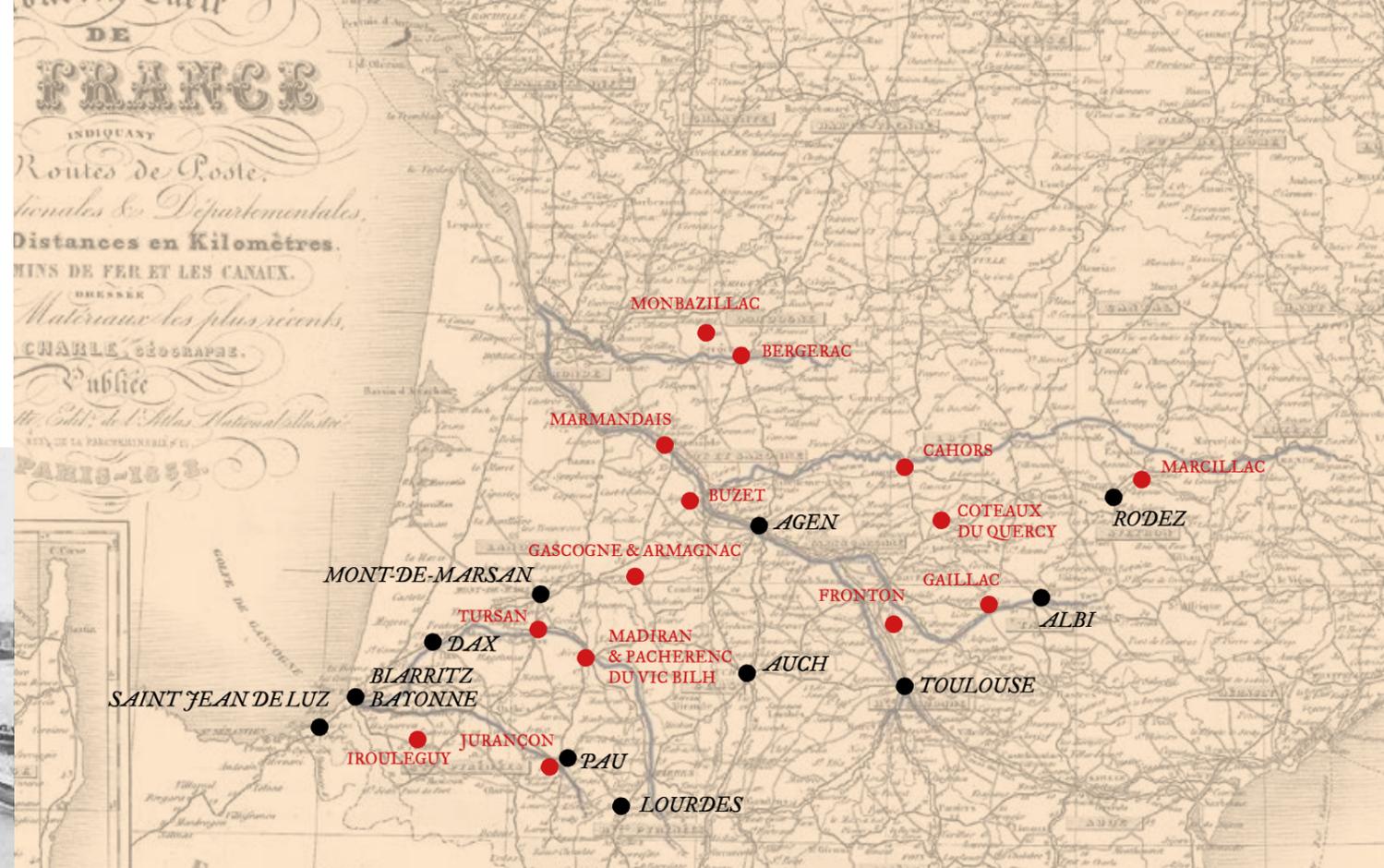
Le Professeur Pitte a par ailleurs donné une conférence mémorable ayant fait l'objet d'une vidéo sur l'histoire du vignoble français.

Flashez-moi pour en savoir plus



Le quai des Chartrons à Bordeaux et les fûts à charger pour la Tamise, puis les ports hollandais.

La large palette des appellations du Grand Sud-Ouest.



EN RÉSUMÉ, l'avenir appartient bien aux vins du grand Sud-Ouest, cette « Belle au bois dormant », selon le professeur Pitte, dont la patience fut immense, le stoïcisme admirable, le flegme plus que britannique et le calme olympien, car ils auraient pu, avec un sang naturellement chaud, se rebeller, forcer le blocus ou à tout le moins négocier des parts de marché avec la place de Bordeaux et le Saxon. Cependant, l'exclusif Bordelais voulait tout, peut-être parce qu'il doutait des qualités intrinsèques de ses vins, eu égard à ses pauvres terroirs... Chi lo sa.

VIN DE LUNE

Rappelons pour l'anecdote qu'à une époque récente peu regardante en termes de contrôles,

« hermitager » les vins de Bordeaux consistait à faire circuler la nuit des camions citernes de vin en provenance de Tain-l'Hermitage (qui valaient alors tripette), issus principalement de syrah, afin de doper tous les bordeaux, les années maigres et faiblardes. Ce « vin de lune » que l'on disait aussi « médecin » facilita de gigantesques fraudes. Jean-Robert Pitte rappelle que le fameux négociant Calvet alla même jusqu'à enrichir de la sorte, hors Bordeaux, du Corton « avec 80% d'Hermitage pour 20% de vrai Corton ». Mais le vigneron du Sud-Ouest n'est ni acrimonieux ni revanchard. Il sait qu'il a le temps pour lui, et qu'il peut compter sur la force de ses terroirs, ainsi que sur ses énergies propres. Il ne pratique pas le facile « Bordeaux bashing », et pré-

fère travailler sans discontinuer à l'amélioration de la qualité de ses vins, un œil au ciel, l'autre au sol, un troisième au chai et le nez partout, y compris dans le verre.

La palette des appellations de sa vaste région de production est aussi large que variée en termes de terroirs : Irouléguay, Béarn, Tursan, Jurançon, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Armagnac, Floc de Gascogne, Buzet, Saint-Mont, Brulhois, Côtes-du-Marmandais, Côtes de Duras, Bergerac, Saussignac, Montravel, Pécharmant, Monbazillac, Côtes du Lot, Côteaux du Quercy, Cahors, Fronton, Gaillac, Marcillac, Comté tolosan, Côtes du Tarn... Vous en voulez d'autres ? Oui, l'avenir leur appartient. C'est leur privilège.



TECHNIQUE

DAMIENS SARTORI

LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE

L'ŒNOLOGUE DE LA PREMIÈRE HEURE DE LIONEL OSMIN & CIE EST L'UN DES DERNIERS À SE PROMENER DANS LES VIGNOBLES AVEC UN MICROSCOPE AFIN DE BICHONNER SES LEVURES. LA CLÉ DE LA QUALITÉ PASSERAIT PAR LÀ.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Sartori signifie tailleur en italien, et évoque à la marge un roman de Faulkner, « Sartoris ». Originaire de Vénétie, né à Montauban en 1975 dans une famille d'arboriculteurs, Damiens fit « Agro » à Montpellier. Puis, l'ingénieur passera son D.N.O. (Diplôme national d'œnologie). Fera ses armes chez Yves Cuilleron en Côtes-du-Rhône septentrionales, puis en Afrique du Sud chez Hamilton Russell en 2000, puis en Australie chez Chapoutier. « Là, j'ai réalisé que, plus je m'en éloignais, plus je sentais que j'étais du Sud-Ouest ». Retour maison : Damiens vendange en 2001 chez Berthoumieu, en Madiran et Pacherenc, rencontre Patrick Ducournau (l'inventeur de la micro oxygénation) au domaine Mouréou, accepte de gérer Chapelle Lenclos, et rencontre Lionel Osmin, alors directeur export de la maison, via sa structure Accents & Terroirs. Le courant passe immédiatement. Damiens travaille pour Laplace

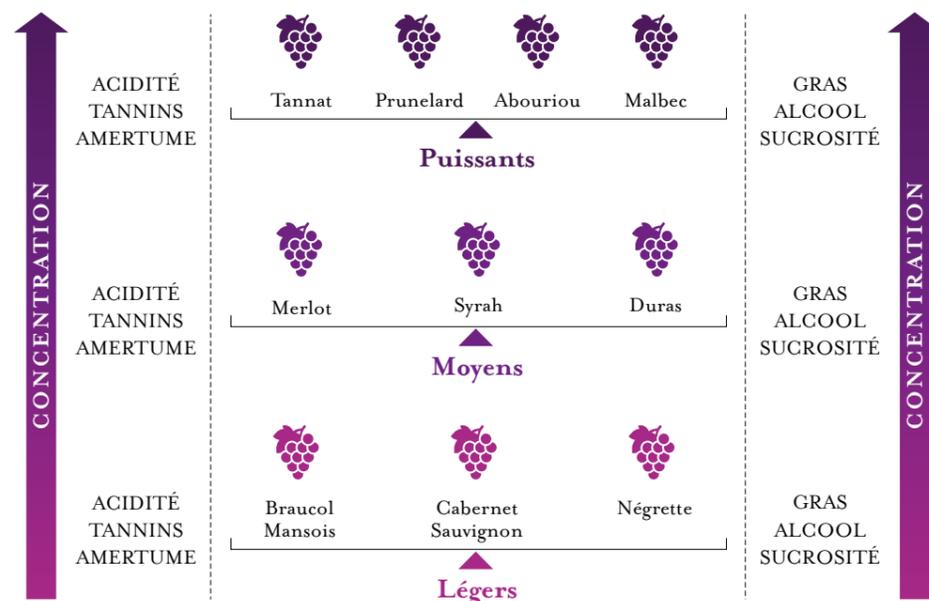
(Aydie, en Madiran), lequel est associé à Ducournau, de 2004 à 2009, revoit Lionel Osmin en 2010, qui songe à lancer l'actuelle entreprise de négoce des vins du Grand Sud-Ouest. Le courant repasse, le tour est joué. « On est partis de zéro, sans fortune ni patronyme reconnu, mais on avait la chance d'avoir la palette extraordinaire de tant d'appellations expressives et à la personnalité propre tout autour de nous, de Marcellac aux vins frais comme en Val de Loire à Madiran et Cahors et leurs vins structurés et puissants ».

FOCUS SUR LE VÉGÉTAL

L'idée est alors de flatter l'expression originelle de chaque cépage, le caractère de chaque terroir. « D'où cette obsession de la recherche d'un équilibre, d'une buvabilité, des arômes de la baie ; la patte du vigneron. L'idée, c'est un focus sur le végétal, sur ce que les raisins ont dans le ventre, sans masquer cela avec la vinification

et l'élevage – toujours doux et mesurés. Avec moi, il y a très peu d'intervention, très peu de bois et un respect des tanins originels. » Damiens l'avoue : « je ne sers pas à grand-chose, sinon à éviter la sortie de piste. Je reste bien sûr à la barre en dirigeant les levures sans être interventionniste. » D'où son microscope trimballé partout. « J'ai besoin de vérifier si les levures ont froid ou faim, si plusieurs souches entrent en compétition. La microbiologie est importante dans la recherche de l'équilibre, afin de savoir ce que l'on a dans les cuves, si ça va fermenter comme il faut. Ainsi, j'avance en y voyant clair, pas avec un bandeau sur les yeux. » Damiens cherche la rondeur, le fruité, une certaine féminité. « Je n'aime pas quand ça dépasse, mais lorsqu'il y a du gras autour d'une matière ni lourde, ni déséquilibrée, ni trop tannique, ni trop acide, ni trop alcoolisée. » L'équilibre, on vous dit.

CONCENTRATION DES CÉPAGES ROUGES



LA TRUITE DES PYRÉNÉES

ÉLEVER DES TRUITES EN MONTAGNE COMME UN ORFÈVRE EST LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ OPTIMALE.
PUIS, IL FAUT SAVOIR LA SUBLIMER AVEC PASSION POUR RÉUSSIR DES ACCORDS MÉMORABLES
AVEC DES VINS AU TOP.





PRODUIT LOCAL

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

UN METS D'EXCEPTION

UNE BONNE TRUITE, C'EST COMME UN BON WHISKY. L'UNE ET L'AUTRE ONT BESOIN D'UNE EAU D'UNE PURETÉ IRRÉPROCHABLE, VIVE, GALOPANTE, FRAÎCHE, RICHE EN OXYGÈNE, SURGIE DES SOURCES D'ALTITUDE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

La ferme aquacole « La Truite des Pyrénées », sise à Lau-Balagnas dans les Hautes-Pyrénées, que dirige Franck Pomarez, troisième du nom après Abel et François au sein d'une entreprise familiale s'étant considérablement étoffée depuis sa création en 1952, se trouve au confluent de trois gaves : ceux de Gavarnie, de Barèges et Cauterets. « Ma rivière, c'est surtout le gave de Gavarnie et son débit de 3000 litres/seconde », précise Franck. Les truites fario (à peine 3% de la production) et les truites arc-en-ciel (97%) qui naissent et grandissent dans les bassins de cette pisciculture sont réputées pour la délicatesse de leur chair. Elles sont élevées « selon des méthodes éthiques et respectueuses de l'environnement, pour une pisciculture durable et raisonnée. »

L'essentiel est dans l'assiette : la truite des Pyrénées est devenue une référence pour les métiers de bouche de l'hexagone et d'ailleurs (Belgique, Allemagne, Grande-Bretagne notamment). Vendues crues ou fumées, en rillettes ou émiettés, ou encore en

plats cuisinés, les arc-en-ciel de Lau-Balagnas se distinguent également par leurs qualités nutritionnelles et diététiques. Les chefs étoilés comme Michel Guérard, Philippe Etchebest, Michel Saran, les Japonais de Paris friands de grosses truites, de fidèles clients, ne s'y trompent pas. « Ma clientèle, ce sont les particuliers, les restaurateurs et les poissonniers. » L'un d'entre eux, et des plus fameux, a une importance fondamentale. Damien Cazaux, chef de L'Aragon à Juillan, est tombé fou amoureux des truites produites et élevées par Franck

Pomarez. Sa recette de truite fumée a d'ailleurs complètement séduit Lionel Osmin & Cie.

La Truite des Pyrénées existe certes depuis longtemps, mais c'est Damien qui, en surgissant avec son talent et les recettes qu'il a inventées, a transcendé le produit brut extraordinaire de Franck. Damien a ainsi largement contribué à la reconnaissance de ce produit magique par ses pairs et le public, de plus en plus nombreux. Et puis, un grand produit, c'est comme un grand cépage : Ce sont au départ des fruits de la nature mais qui nécessitent un jour



De gauche à droite : Franck Pomarez, Damien Cazaux, chef du restaurant L'Aragon « Cazaux & Cie » à Juillan (65), et Lionel Osmin.

la révélation grâce à la main et au génie de l'homme, afin de devenir grands. En l'occurrence, Franck fait naître le produit, Damien l'a élevé au rang de grand produit de haute gastronomie. Damien Cazaux est issu d'une famille de restaurateurs bigourdans (parents, frère, soeur, épouse sont dans le métier, et sa fille Louane met la main à la pâte depuis qu'elle sait marcher). Franck se concentre sur le marché français, car exporter du poisson frais, c'est délicat. « Je produis 600 tonnes par an, et on fait tout de A à Z, de l'écloserie à la transformation, avec mon équipe dévouée ».

Franck Pomarez se souvient de la crue, du torrent de boue qui dévasta toute son installation le 18 juin 2013. Il fallut se retrousser les manches et tout reconstruire. Sa sœur Fanny et son beau-frère Mathieu Mathis l'ont rejoint

en 2014. Son grand-père Abel Caubarrus, 98 ans, est toujours vaillant. « L'entreprise a 70 ans cette année, mais on fera la fête en mai prochain, en inaugurant le nouvel atelier. » La Truite des Pyrénées a le vent en poupe, la demande augmente, le public s'intéresse de plus en plus à ce poisson français méconnu – rappelons que le saumon est étranger (la France produit 42 000 tonnes de truites, lorsque la Norvège produit 1,5 million de tonnes de saumon), l'aquaculture explose en Europe, « sauf en France, où elle stagne étrangement, et où elle dépend de trois ministères de tutelle », tandis que le besoin de produits de qualité en circuit court, la tendance lourde « locavore » abondent dans le bon sens. « On me reproche parfois de n'être pas assez cher, or je sais que je pratique le juste prix ».

La boutique et le parcours de pêche de Lau-Balagnas n'ont pas désempilé l'été dernier, « les gens sont en demande de connaître mieux la nature, comment ça fonctionne, y compris mon modeste élevage, annexe, d'une trentaine de porcs noirs de Bigorre, dans le Val d'Azun ». Franck émet cependant quelques craintes pour l'avenir, eu égard au manque d'eau grandissant, à la sécheresse, et à l'augmentation des températures estivales qui réchauffent l'eau et bouleversent le comportement des truites. Mais les trois gaves « donnent » encore, ils sont vifs comme ses truites.

Les mains expertes de Damien Cazaux ont mis au point deux recettes fantastiques avec la Truite au Naturel : l'une avec un fumage discret, intense qui sublime la truite avec simplicité et l'autre plus rock'n'roll, avec citron et une marinade avec le Gin OTSO produit au Pays Basque.



Franck Pomarez n'est pas peu fier des innovations de son entreprise, notamment en matière de récupération des déchets organiques des poissons, qui sont recyclés en bio-carburant, en énergie calorifique ou encore en engrais naturels et autres fertilisants pour l'agriculture.

L'accord parfait CLOS CANCAILLAÛ AU LAVOIR



En petits cubes ou en fines tranches, la truite fumée de Damien Cazaux se fiance avec alegria à la cuvée Au Lavoir du Clos Cancaillaü, Jurançon sec de haut-vol issu de Petit Manseng. Voici l'assurance d'un grand moment d'amitié et de bon goût : le vin exprime pureté et complexité, offre des notes de fruits jaunes et une minéralité, un ciselé rares. Idéal avec le moelleux et la finesse profonde d'un poisson qui nous fait voir la vie en arc-en-ciel !

Flasher-moi
pour en savoir plus





CÉPAGE
LA NÉGRETTE

MADAME FRONTON

ELLE EST CAPRICIEUSE ET SENSIBLE À LA POURRITURE GRISE, ELLE S'ACCOMMODE DES SOLS ARGILO-SABLEUX DE BOULBÈNES OÙ ELLE ADORE S'IMPLANTER, ET ELLE AIME BIEN QUE SON VIGNERON LA CAJOLE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Féminine, negretta (son nom en langue d'Oc), est le pendant du masculin negret, qui renvoie à la couleur de sa baie. D'ailleurs, on la désignait jadis du mot mavro (noir, en grec). Originnaire de Chypre, les chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem l'auraient rapporté des croisades sous leur selle, au XIIe siècle. Ou bien



INTERVIEW Olivier Poussier

« LA NÉGRETTE EST UN CÉPAGE CAPRICIEUX »

Le Meilleur sommelier du monde en 2000 apprécie le cépage roi de Fronton lorsqu'il est vinifié en douceur.

« C'est un cépage intéressant mais fragile, sensible. La Négrette est très bien lorsqu'elle est travaillée à peine, en souplesse, qu'on reste sur le fruit, soit avec une vinification simple, plutôt que dans des versions plus extraites qui ne lui vont guère. N'oublions pas qu'elle est très à l'aise aussi dans les Fiefs vendéens. En

elle serait apparue il y a bien longtemps autour des terrasses de la rive gauche du Tarn. Elle fait de toute façon merveille depuis lors en Haute-Garonne et dans le Tarn-et-Garonne, en appellation Fronton, où elle règne en cépage maître. Elle a peu voyagé, mais elle apprécie la Vendée, l'île de Ré où on la nomme Folle noire, comme la Californie, où elle fut aussi invitée à prendre racine et où elle s'appelle Pinot Saint-Georges. Le célèbre agronome Jules Guyot note sa présence dans le vignoble de Gaillac, d'où elle disparut au siècle dernier.

Fronton, malgré les sols gras, argileux, de boulbènes, elle s'en sort avec brio, même si elle n'y jouit pas du salin d'un sol calcaire ou de la minéralité d'un sol de schistes. Enfin, associée à la Syrah dans un rapport dominant : 60%-40% ou 70%-30%, elle produit des vins assez nets. »



LE POUVOIR DES FLEURS

Une Négrette qui voit le jour sur un sol de boulbènes à graviers, au nez floral (pivoine, violette). Un rouge envoûtant et épicé, avec un toucher de bouche vraiment gourmand. C'est charnu, équilibré, et magnifique pour escorter la cuisine du Sud.



Flasher-moi pour en savoir plus

DANS LE VERRE

La Négrette exprime des saveurs de fruits rouges et noirs : mûre, cassis, framboise, fraise, offre des touches de fleurs : violette, jasmin, possède des pointes épicées : poivre, et délivre enfin une note réglissée, façon Zan. Elle donne des Fronton friands, croquants, gourmands, élégants et frais, à la fois souples et puissants. Cépage de vin rouge, elle excelle aussi lorsqu'elle est vinifiée pour l'élaboration de vin rosé d'une remarquable complexité aromatique.



LA FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE

EZPELETAKO BIPERRA, CELA REPRÉSENTE 200 PRODUCTEURS, UNE AIRE D'APPELLATION COUVRANT DIX VILLAGES AUTOUR D'ESPELETTE, 300 HECTARES EN PRODUCTION, ET 277 TONNES DE POUDRE MAGIQUE. CELA VAUT BIEN UNE FÊTE ANNUELLE, TONITRUANTE EN DIABLE.



CULTURE VIVANTE

LA FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE

DEUX JOURS DE LIESSE

LA 53^E FÊTE DU PIMENT D'ESPELETTE A BATTU DES RECORDS DE FRÉQUENTATION.

ZOOM SUR LA SEULE ÉPICE FRANÇAISE LABELLIÉE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

Épicez tout ! Ainsi avons-nous envie de nous exclamer chaque fois que l'on augmente un plat : axoa, pipérade, tarte au chocolat, avec le génial petit légume basque réduit en poudre. C'est la seule épice française bénéficiant d'une AOP (Appellation d'origine protégée) et elle provient pourtant du Mexique, car c'est l'un des marins espagnols de Christophe Colomb qui l'aurait rapportée d'outre-Atlantique et introduite au Pays basque. Le premier piment de la variété locale de *Capsicum Annum*, surnommé Gorria, fut semé à Espelette dans les années 1650. Que de chemin parcouru jusqu'à la création d'un syndicat de producteurs en 1993, l'obtention d'une AOC (Appellation

d'origine contrôlée) en 2000 « Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra », et enfin de l'AOP en 2002, qui regroupe dix villages et l'ensemble de la filière : plus de deux cents producteurs suivant à la lettre un cahier des charges drastique, gage de qualité, ainsi que six transformateurs et dix reconditionneurs.

MONSIEUR PIMENT

Vingt ans après l'obtention du précieux label, la fête du piment qui se tient à Espelette fin octobre rencontre un succès fou. Entre 20 000 et 30 000 personnes ont participé à sa 53^e édition au cours du week-end du 29 octobre dernier, émaillée de défilés de bandas, de confréries, fanfares,

d'une cérémonie d'intronisation, d'une messe avec bénédiction des piments, de dégustations, de repas de gala et de spectacles de rue... Un Monsieur Piment a été distingué à cette occasion par la confrérie du Piment d'Espelette. Beñat Olaizola, 73 ans, figure locale, né dans la rue principale du village, et qui cultive « le poivre basque » depuis l'âge de 19 ans. Ce n'était pas gagné au début, les pionniers comme Beñat cultivaient quelques 2000 à 3000 pieds, contre dix fois plus aujourd'hui. Le piment permet à nombre de familles de la zone d'appellation de vivre convenablement. Et l'or basque, rouge comme un petit foulard des Fêtes, s'exporte dans de nombreux pays. Une vraie red star.

Les danses basques s'apprennent très tôt, du côté d'Espelette, où la couleur piment est bien portée.

“L'OR BASQUE EST ROUGE”

Défilé de la confrérie reine du village, qui associe le piment à l'axoa de veau, un plat célébré à la table de la maison Euzkadi



Les cordons de piments mis à sécher aux façades des maisons sont la signature du village d'Espelette.



DONIBANE

Puissant, équilibré, à la fois intense et soyeux par ses tannins, Donibane est un Iroulégué qui exprime son terroir basque avec ferveur et précision. C'est un vin de tempérament.

Flasher-moi pour en savoir plus



SAGA DARRAÏDOU

AUXTIN DARRAÏDOU, 49 ans, a repris en 2006 les rênes d'une institution plantée en plein centre du village d'Espelette : l'hôtel-restaurant Euzkadi et sa célèbre façade ornée de longs cordons de piments mis à sécher. Il représente la 5^e génération d'une famille ancrée et amoureuse de la patrie de l'épice rouge. Espelette est devenu un village mondialement connu et Euzkadi tourne à plein régime. Chef d'orchestre secondé par six cuisinots à l'année, Auxtin ne voit pas le jour durant la fête annuelle : « Cette fois, les planètes étaient alignées avec du monde et un grand beau temps, c'était magique », dit-il. Ardent défenseur de l'épice reine, il n'est pas nécessairement impliqué comme feu son père André le fut. En effet, la filière doit beaucoup à l'ancien cuisinier, maire d'Espelette de 1989 à 2006, qui se sera battu pour l'obtention de l'AOC et pour l'essor de la grande fête d'octobre. « Tout roule aujourd'hui pour notre piment, l'autoroute a été tracée par des gens dévoués comme papa ». Auxtin se réjouit de fêter bientôt les 150 ans d'Euzkadi, avec plusieurs fiestas au fil de l'année 2023, « dont un grand repas assis, le 4 novembre prochain, qui rassemblera tous ceux qui ont eu un contrat de travail dans la maison ». Ça promet.





Philippe Lartigue.



Retrouvez toute notre ligne de linge basque Lionel Osmin & Cie dans la rubrique " Goodies " sur le site de la Cave des Contrebandiers.



Flashez-moi pour en savoir plus

SAVOIR-FAIRE

LARTIGUE 1910

100% BASCO-BÉARNAIS GARANTI

PHILIPPE REPRÉSENTE LA QUATRIÈME GÉNÉRATION FAMILIALE DES TISSUS LARTIGUE. C'EST EN 1910 QUE CALIXTE ET ANASTASIE LARTIGUE FONDENT L'UN DES TOUTS PREMIERS ATELIERS DE FABRICATION DE TOILE À ESPADRILLES ET BÉRETS, À OLORON SAINTE-MARIE. PHILIPPE FONDERA LA MARQUE « LARTIGUE 1910 », EN HOMMAGE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

À l'époque de l'arrière-grand-père agriculteur, « reconverti dans l'espadrille », précise Philippe Lartigue, « alors très répandue et pas qu'à Mauléon, Calixte, après avoir appris le métier de tisserand dans le Nord, installe son premier atelier à Bidos en Béarn, à proximité d'Oloron, car ce fut l'une des premières villes à être électrifiée. » Le succès est au rendez-vous, la demande en chaussures pas chères et cousues à domicile est énorme, comme la main d'œuvre de « petites mains ». Ce, jusque dans les années 1980-1985, soit lorsque l'Asie, Chine et Bangladesh en avant-poste, déboule alors avec ses espadrilles « cheap », et casse le marché, voire le détruit en inondant. « La reconversion s'impose », déclare Philippe, « mon père faisait déjà un petit peu de linge basque, il rachète les tissages Laclos à Oloron, et j'arrive dans le giron commercial. Le linge basque devient alors majoritaire dans l'entreprise. Il ne cessera de se développer. Aujourd'hui, l'espadrille ne représente plus grand-chose, mais on en vend dans nos six boutiques et via l'Internet. » Après l'historique Bidos, en Béarn, un nouveau site ouvre à

Ascain, au Pays Basque, non loin de la belle St Jean de Luz en 2011. En 2017, Lartigue 1910 rejoint le cercle fermé des entreprises jouissant d'un label très envié et remis par l'État, celui d'EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), lequel récompense un « savoir-faire d'excellence ». Une distinction par ailleurs rare dans la catégorie « linge de maison ». En 2020, une autre consécration tombe : le syndicat du linge basque auquel Lartigue appartient obtient de l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) l'homologation de l'Indication Géographique « linge basque ». Cette « IG » touche aux deux étapes de la fabri-



cation : le tissage et ses différentes étapes, ainsi que la confection des produits finis. « Nous sommes les seuls », précise Philippe Lartigue, « à pouvoir utiliser le terme de 'Linge basque'. Ce n'est pas rien. Les deux ateliers de Bidos et d'Ascain se visitent et ne désespèrent d'ailleurs pas. Ils montrent l'art du tissage, comment « naissent » à partir de très nombreux fils, de lin notamment, une serviette, une nappe, une taie, un tablier, un set, un sac à pain, un torchon, un peignoir de bain, un rideau, une housse de coussin, une besace, un étui pour téléphone portable ayant tous des rayures chatoyantes, et la-bellisés « Tissage 100% Basque Garanti ». Sept rayures, comme le nombre des provinces du Pays basque. Mais bien davantage de couleurs. L'un des intérêts d'une visite commentée d'atelier est de découvrir l'ourdissage, le bobinage, la confection, le métier de rentreuse, celui de couturière, soit autant de savoir-faire artisanal et ancestral. Une chose est certaine, chez Lartigue, on proposera toujours du tissu bayadère, et jamais du chiné...

POUR RÉSERVER UNE VISITE (GRATUITE) : CONTACT@LARTIGUE1910.COM

APPELLATION
L'ARMAGNAC

LE SUPPLÉMENT D'ÂME DU SUD-OUEST

NOUS SOMMES TOUS BEATLES OU ROLLING STONES, CAMUS OU SARTRE, RUGBY OU FOOT, MACARON (BASQUE) DE PARIÈS OU D'ADAM. ET DONC ARMAGNAC OU COGNAC. CHACUN SA RELIGION...
ET CHACUN « MES » GOÛTS !

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

N'en déplaise aux gens du Cognac, la plus ancienne des eaux-de-vie de vin françaises est l'Armagnac, qui est élaboré entre Landes, Gers et Lot-et-Garonne depuis le XIV^e siècle. Le Cognac lui emboîtera le pas peu de temps après, en distillant l'« eau-de-vie-ardente », l'aqua ardens, ou eau qui brûle, pour les Hollandais. En Armagnac, les régions de production sont le Bas-Armagnac, appelé encore « Armagnac noir » (à cheval sur les départements du Gers et des Landes), la Ténarèze, ou « Condomois » (à cheval sur le Gers et le Lot-et-Garonne), et le Haut-Armagnac, ou « Armagnac blanc », situé dans les parties orientale et méridionale de l'aire d'appellation. Notons que la zone landaise est entièrement en Bas-Armagnac. Celle du Lot-et-Garonne est entièrement située en Ténarèze. Enfin, la Blanche-Armagnac (l'armagnac blanc) n'est pas une appellation en soi, car il s'agit d'une eau-de-vie qui ne bénéficie pas d'un vieillissement « sous bois », or l'Armagnac se définit comme une eau-de-vie de vin vieillie en fûts de chêne. Les meilleurs sols sont de

« sables fauves », argileux et ferrugineux, d'où leur teinte qui rappelle la fourrure du lion, et nous les trouvons en Bas-Armagnac. Le vignoble des trois aires couvre environ 2 200 ha. La distillation simple des vins blancs secs qui deviendront des armagnacs s'effectue essentiellement dans un alambic « armagnacais » à plateaux, dit à colonne ou « à jet continu », selon le système Verdier (du nom de son inventeur). La double distillation, telle qu'elle est pratiquée à Cognac, à l'aide d'un alambic « à repasse »,

ou « à chaufes », bien qu'autorisée, est très peu pratiquée. Certains domaines, et non des moindres, alimentent leur alambic au bois. L'Armagnac signe à lui tout seul l'état d'esprit gascon. Noble mais pas élitiste, il garde un côté paysan qui fait sa distinction à la fois terrienne et aérienne. Artisanal, complexe, évolutif et charmeur, il est l'expression d'un caractère qui mêle équitablement, mais avec subtilité, les valeurs fondamentales de générosité, d'enracinement, de sincérité, d'émotion partagée.

LES TERRITOIRES DE L'ARMAGNAC



©CollectionBNIArmagnac

Les Landes sont en Bas-Armagnac ou Armagnac noir, qui inclut une partie du Gers ; le Lot-et-Garonne est en Ténarèze, laquelle inclut aussi le Gers ; et le Haut-Armagnac ou Armagnac blanc se situe également entre Gers et Lot-et-Garonne.



LES INCONTOURNABLES CÉPAGES DE L'ARMAGNAC

Les cépages (à jus blanc) utilisés pour élaborer de l'armagnac sont le Baco 22A, ou Baco blanc, l'Ugni Blanc, ainsi que le Colombard. La Folle Blanche donne des eaux-de-vie translucides d'une grande finesse, en plus des ambrées. C'est un natif de Peyrehorade (Landes), instituteur à Bélus, non loin de là, François Baco, qui a créé à la fin du XIX^e siècle le cépage hybride éponyme, le Baco blanc, à partir de Folle Blanche et de Noah, appelé Baco 22A. L'Ugni Blanc est originaire d'Italie, où il s'appelle Trebbiano bianco, et la Folle Blanche vient de Charente, comme le Colombard. C'est le Gros Plant du Pays nantais.

COLOMBARD

Très utilisé pour les vins tranquilles en appellation Côtes de Gascogne, il est peu distillé. Il apporte du fruité et une note épicée dans les assemblages.



UGNI BLANC

Cépage de distillation par destination, il donne des vins acides et produit des eaux-de-vie d'une grande finesse. Facile, il s'adapte à chaque terroir de l'Armagnac.

BACO

Ou Baco 22A, hybride de Folle Blanche et de Noah, inventé par M. Baco après le passage du phylloxéra. Il donne rondeur, suavité, et des notes de fruits mûrs.



FOLLE BLANCHE

Cépage historique de l'Armagnac, appelé jadis piquepout, dominant jusqu'au fléau nommé phylloxéra. La confidentielle Folle Blanche donne du fleuri et de l'élégance aux armagnacs.



LA DISTILLATION

L'Armagnac est distillé au cours de l'hiver, à la propriété, avec un alambic continu armagnacais en cuivre. Grâce à cela, le vin alimente en permanence l'alambic : La cuve de charge située en hauteur maintient un niveau constant de vin, lequel descend dans la cuve de charge et entre dans l'alambic par le bas du réfrigérant. Puis, il monte vers le haut du chauffe-vin où il se réchauffe progressivement grâce à la chaleur dégagée par les vapeurs dans le serpentin, s'écoule ensuite dans la colonne et se verse sur le plateau supérieur, puis sur les plateaux inférieurs de la che-

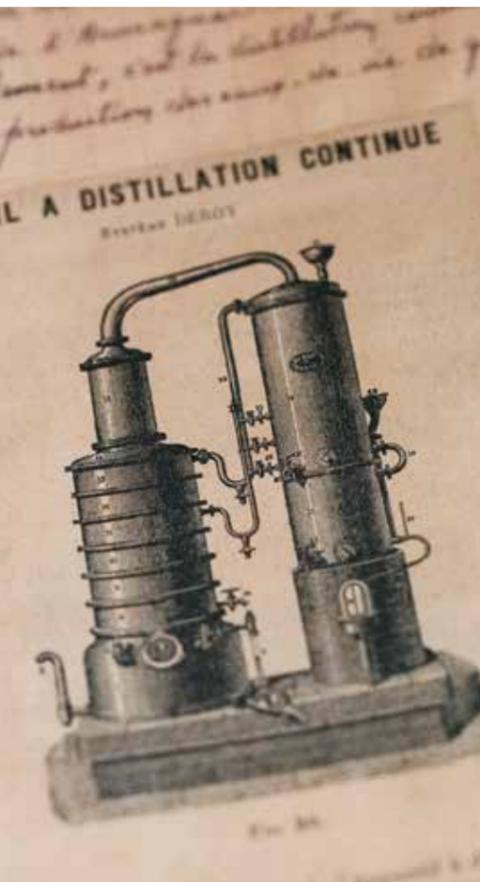
minée, où il subit le processus de distillation jusque dans la chaudière. Chauffée au gaz ou au bois, la chaudière bout et les vapeurs remontent de plateau en plateau en suivant le circuit inverse de celui du vin, de cheminée en cheminée surmontées de barboteurs, où les vapeurs « barbotent » en prenant au passage son alcool au vin, puis elles s'échappent par le col de cygne et sont conduites dans le serpentin où elles se condensent, et sont refroidies. L'eau-de-vie, cristalline coule au bas du réfrigérant, où une barrique la recueille.

(Source : BNIA)

ARMAGNAC VS COGNAC

Ils ont beau être séparés de 300 km, leurs terroirs ne se ressemblent guère. Aux sables fins quartzeux, à l'argile silicieuse et aux sédiments fluviaux de l'Armagnac, le Cognac oppose des sols calcaires pour la plupart. Six crus divisent la zone de production du géant charentais (80 600 ha plantés contre 2 200 en Armagnac) : La Grande Champagne, La Petite Champagne, Les Borderies, Les Fins Bois, Les Bons Bois, et Les Bois Ordinaires. Le climat est atlantique dans la région de Cognac, tandis que l'influence méditerranéenne se fait sentir en Armagnac. Si ce

dernier utilise plusieurs cépages : quatre principaux, et six anciens en cours de réhabilitation, le Cognac utilise presque exclusivement l'Ugni Blanc (98%, contre 55% en Armagnac). À l'alambic continu armagnacais, l'alambic charentais comprend deux distillations, ou distillation « à repasse » qui donne la « première chauffe », puis la « bonne chauffe » (après distillation du « brouillis »). Enfin, la production est bien supérieure à Cognac (environ 305 millions de bouteilles, contre environ 6 millions en Armagnac), qui exporte 98% de ses eaux-de-vie, tandis que l'Armagnac s'exporte vingt fois moins.



L'APOTHIKAIRE, QUEZACO ?

Cultiver « l'art maniaque » de la recherche d'une certaine perfection n'est pas un péché. Chez Lionel Osmin & Cie, où l'on ne joue pas la carte des millésimes : « aucun assemblage afin de garder l'identité de chaque eau-de-vie », et où on n'ajoute ni colorants ni sulfites, le Baco 1995, entre autres flacons de la collection L'Apothicaire, ravit l'amateur d'authenticité, et la Folle blanche 15 ans, très élégante, est magnifique d'équilibre floral et de franchise. Pour n'en citer que deux. Cette collection Lionel Osmin & Cie de monocépages, au nombre de sept, se nomme d'ailleurs Apothicaire. La profession – ancêtre de celle de

pharmacien –, proposait l'eau-de-vie gasconne jusqu'à la fin du XVIIIe siècle pour ses vertus thérapeutiques, apprend-on ! Améli, à la « Sécu », n'apprécierait guère... En effet, cet alcool mystérieux ayant partie liée avec une sorte d'alchimie, on ne le consomme guère au Moyen-Âge ; il est ésotérique, et passe par bonheur pour une eau d'immortalité... aux arômes et aux saveurs complexes, cependant. Ainsi devient-il un alcool de (bon) goût. Rappelons que l'Armagnac, plus vieille eau de vie de France, est élaboré et consommé depuis 1310. À cette date, Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze et de Saint-Mont, vante en Latin ses

quarante vertus dans un livre intitulé « Pour garder la santé et rester en bonne forme ». En 1411 et 1441, sa commercialisation est attestée. Selon feu l'historien René Cuzacq, c'est à cette époque-là un produit courant sur le marché landais de Saint-Sever, la future patrie du poulet fermier. Un vrai marché de l'Armagnac voit le jour au XVIIe siècle à Mont-de-Marsan et à Aire-sur-l'Adour. Les Hollandais achèteront énormément d'Armagnac au cours de cette période. Puis, l'eau-de-vie poursuivra son bonhomme de chemin via la mise en bouteilles, l'obtention d'une AOC en 1936 et la structure de la filière autour du BNIA (Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac). Un mot encore au sujet de la gamme Apothicaire. L'expression du supplément d'âme que donne l'Armagnac trouve, avec cette collection singulière, une grande authenticité, fondée sur le respect impératif de plusieurs règles d'or qualitatives. C'est ainsi que « L'Apothicaire de l'Armagnac préserve la magnifique diversité de styles que l'eau-de-vie gasconne offre à l'amateur comme à l'esthète et au collectionneur en quête de sensations peu communes. »



**APOTHIKAIRE
DE L'ARMAGNAC BACO 1979**

Cette eau-de-vie (52,6%) séduit par sa virilité et ses arômes de noix portés par sa très longue finale. Série limitée.

Flashez-moi
pour en savoir plus



An aerial photograph of the village of Cordes-sur-Ciel, France. The village is built on a hillside, with numerous stone buildings and a prominent church tower. The surrounding landscape is lush with green trees and rolling hills under a cloudy sky.

CORDES SUR CIEL

C'EST L'UN DES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE[®], QUI FUT MÊME SACRÉ
VILLAGE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS EN 2014. CORDES SE MÉRITE.

ARCHITECTURE & PATRIMOINE
CORDES SUR CIEL

LA CITÉ DE LA RÉCONCILIATION

À QUELQUES ENCABLURES DU VIGNOBLE DE GAILLAG, LA CÉLÈBRE BASTIDE DU TARN, PÉTRIE D'ART ET DE CULTURE, OFFRE LA RICHESSE DE SON HISTOIRE ET DE SON ARCHITECTURE. VISITE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux

« On y parvient et le cœur enfin se tait, on découvre qu'on est arrivé. Le voyageur qui, de la terrasse de Cordes, regarde la nuit d'été sait ainsi qu'il n'a pas besoin d'aller plus loin et que, s'il le veut, la beauté ici, jour après jour, l'enlèvera à toute solitude. » Albert Camus, dans sa préface à un livre sur Cordes paru en 1954, signe son émerveillement à la découverte, tardive, de ce joyau planté sur une colline du Tarn et qui enchante des dizaines de milliers de visiteurs à longueur d'année. Car Cordes sur Ciel se mérite. Son nom, déjà, force le respect et invite à la rêverie. La cité le doit à une journaliste et poétesse, Jeanne Ramel-Cals, qui la rebaptisa ainsi en 1947 en raison de l'écharpe de nuages qui enserre la bastide certains matins d'automne. Le nom de Cordes sur Ciel fut officialisé

en 1993. La pierre, dans ce village médiéval, est résolument poétique et soyeuse, les ruelles sont un lacs de délices architecturaux miraculeusement bien conservés. Écoutons encore Camus arrivant à Cordes : « On voyage pendant des années sans trop savoir ce que l'on cherche, on erre dans le bruit, empêtré de désirs ou de repentirs et l'on parvient soudain dans un de ces deux ou trois lieux qui attendent patiemment chacun de nous en ce monde. » Nous sommes en effet dans l'un des plus hauts lieux du patrimoine européen, l'art gothique y accuse 800 ans, mais pas une seule ride (la bastide fut construite en 1222, et elle fut l'un des fiefs du catharisme). Cela parle à chacun, des palais à la Halle bâtie en 1350, du grand puits à la maison du Grand Fauconnier abritant un musée

d'art moderne et contemporain, du Jardin des Paradis – havre de paix végétale sur les hauteurs du village – aux autres musées que compte la cité, qu'ils soient d'histoire, du sucre et du chocolat, ou bien de la broderie... Cordes, c'est un peu tout cela, et c'est pourquoi sa magie opère immédiatement, dès que l'on a laissé la vallée du Cérou derrière soi, que l'on a enfin coupé le moteur de la voiture et que l'on demeure coi, derrière le pare-brise, devant tant de beauté qui nous attend en nous faisant un clin d'œil amical tout en tutoyant les nuages. Il est alors temps de sortir. Camus ne s'était pas trompé en préfaçant le livre d'une certaine Claire Targuebayre : « Le silence devient vaste et léger sur la vieille cité déserte. Tout est possible alors : voici la réconciliation. »

Le lacs des rues de la cité médiévale est admirablement entretenu.



MAUZAC

C'est un vin de gastronomie qui révèle des facettes peu connues de ce beau cépage. Même si son style à la fois ample et tendu est précis et accessible, c'est une cuvée ultra limitée en terme de volume, très confidentielle donc. À ce titre, elle n'est pas à mettre entre toutes les mains...

Flasher-moi pour en savoir plus



NOS CAUSES
LIFE IS ROSE

L'AIDE EST LE REMÈDE

NATHALIE SAVARIAUD A UNE PÊCHE D'ENFER QU'ELLE MET AU SERVICE DES AUTRES, SOIT TOUS CEUX QUI PASSENT PAR LÀ OÙ ELLE-MÊME EST PASSÉE. ELLE SAIT, ALORS ELLE FAIT. POUR QUE CHACUN PUISSE VOIR LA VIE EN ROSE.

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux



Nathalie Savariaud et son compagnon Lionel Elissalde, chef du restaurant « Maison Martin » à Bayonne.

Elle préside une association caritative qu'elle a fondée il y a dix ans, Life is Rose, et qui vient au secours de tous ceux – hommes, femmes, familles – qui ont été frappés par un cancer et que cette satanée maladie surnommée le crabe a plongés dans la détresse sociale, morale, dans la précarité financière, existentielle. Nathalie Savariaud avait 34 ans, un homme, un petit garçon, une

profession, notaire, elle adorait son travail, lorsqu'elle fut atteinte d'un cancer du sein. « Puis, récurrence, des ovaires cette fois, avec ablation de tous mes organes deux ans plus tard. Et j'ai été entre temps évincée par mes associés, ou plutôt mise au ban, poussée vers la sortie. Je n'avais soudain plus de boulot, mon compagnon apeuré, effrayé peut être, une séparation à gérer, j'ai tout perdu, mes re-

venus, même mon toit, tout. Et il a fallu que je me batte pour élever mon jeune fils, pour survivre. J'ai eu la chance d'être aidée et de trouver à nous loger à droite à gauche, chez les amis. Je me suis relevée, et j'ai créé Life is Rose. » L'analogie avec Octobre Rose, qui œuvre pour la prévention du cancer du sein, est trompeuse, car réductrice. « On ne peut pas seulement parler de la prévention du

seul cancer du sein. Le cancer, ce n'est pas juste au mois d'octobre, et ce n'est pas seulement de la prévention. »

LE CANCER, C'EST SURTOUT APRÈS

Le cancer, ce n'est pas non plus seulement des gens chauves sur des lits d'hôpital. Le cancer c'est toute l'année, et surtout après quand il a frappé le corps et le quotidien d'une personne et de sa famille. Ce sont des gens détruits socialement, sinistrés psychologiquement, mis brutalement en marge de la société comme le furent dans les années 80 les personnes atteintes du sida, et qui se retrouvent parfois en état de précarité totale. » Life is Rose, forte de vingt-cinq bénévoles basés à Biarritz, est gérée comme une entreprise qui vient porter secours, par le biais de ressources reposant sur des dons, du mécénat, l'organisation d'événements, des levées de fonds, à tous ceux qui, dans la France entière ont été précipités dans le désarroi des difficultés sociales. Détail : Life is Rose ne reçoit pas un seul euro d'argent public à l'exception de nos locaux récemment mis à disposition par la Mairie de Biarritz. « Nous ne donnons pas d'argent, nous payons à la place de ». « Cela va des factures d'électricité aux loyers, aux gardes d'enfants, en passant par des cartes prépayées permettant l'achat de nourriture ou de produits de première nécessité. »

Life is Rose accompagne ainsi environ 5 000 familles par an. L'association a également créé le premier programme collectif d'assurance emprunteur « ASSUROSE », « pour les femmes ayant eu un cancer, ce qui leur permet d'être couvertes dans le cadre d'un emprunt immobilier ou professionnel, en ayant été malade. »

Nathalie est remontée en selle en reprenant avec des associés en 2019 une entreprise d'agroalimentaire qui fabrique croquettes, taloas et pizzas, « Les Saveurs d'Amatxi ».

L'APPLI PRISCA

Côté Asso, une application en gestation, « Prisca » pour Prise en charge sociétale des cancers et ALD (Affections de longue durée), verra le jour en mars 2023, à laquelle Nathalie travaille depuis quatre ans, afin d'anticiper la descente aux enfers, en lien avec le monde des travailleurs sociaux et des soignants... « Nous devons sensibiliser au fait que la chute peut être brutale, pour tout le monde, riche ou pauvre, indépendants ou salariés. Je me croyais moi-même à l'abri... » « Le vrai sujet », ajoute cette femme animée par l'altérité, et qui annonce la couleur sans ambages, c'est qu'« avec un cancer il y a vraiment des familles qui se retrouvent dans la merde, je ne crois pas que l'on puisse rester sans rien faire, alors avec LIFE on fait. » Le ton est donné.



www.lifeisrose.fr



@associationlifeisrose



MIRAMAR

MIRAMAR est une invitation au partage, à l'amitié et aux instants précieux des vacances au bord de mer. Une vin rosé généreux, comme une ode à la vie qui devait tout naturellement soutenir LIFE IS ROSE. Le lancement de cette nouvelle cuvée en 2023 fera l'objet d'une collaboration entre Lionel Osmin & Cie et l'association.

Flashez-moi pour en savoir plus





Le contraste entre le moelleux et la douceur de la purée de chou-fleur et le croustillant des croûtons est saisissant, en bouche.

Page de droite.
Imanol Harinordoquy, « Contrebandier de Biarritz », Vivien Durand et Lionel Osmin en dégustation.

GASTRONOMIE
VIVIEN DURAND

L'ACCORD DU SUCCÈS

COMMENT SUBLIMER UN POISSON QUE L'ON NE PRÉTEND PAS NOBLE AVEC UN VIN DE CARACTÈRE ET RÉGALER TROIS COPAINS, DONT LE CHEF ? EN SUIVANT LA RECETTE DE CE DERNIER, TÉ !..

Texte : Léon Mazzella - Photos : Clément Herbaux



CŒUR BASQUE Vivien Durand

Ce surdoué à la barbichette et aux lunettes arrondies aussi iconiques que son sourire et son souci de transmettre sa joie de vivre et celle de lire dans les yeux des autres le bonheur qu'il leur procure en cuisinant avec un talent fou des plats de dingue, est un amoureux du Pays basque (il y vit à temps partiel, chaque week-end) officiant à Lormont, près de Bordeaux, à la suite du regretté Jean-Marie Amat, à l'enseigne du Prince Noir, où il a les coudées plus franches qu'il ne les eut à Saint-Tropez, Monaco, Saint-Jean-de-Luz ou Hendaye, et qui répond au prénom insolite de Vivien, puis au nom on ne peut plus courant de Durand. Le garçon, contaminé dès son plus jeune âge en réalisant un jour une génoise avec sa mère à l'âge de huit ans, ne voulait rien d'autre que devenir cuisinier. Bien lui en prit. Juché face aux pianos, il ne cessera d'ajouter les éloges de ses pairs et de collectionner les récompenses. Étoilé, toqué, sa tête demeure froide, soit à 180°C, la température idoine à ne jamais dépasser, voire à baisser parfois. Cela dépend du poulpe, du pigeon et de l'humeur. À l'instar de certains vins, Vivien est un homme vivant. Et libre. Nous l'adorons.

La dernière main par le chef, délicatement, avec une longue pince à épiler.



Les étapes de la recette.



CARPACCIO DE MULET OU DE DORADE AU BEURRE MEUNIÈRE, CHOU-FLEUR CRU ET CUIT, PETITS CROÛTONS

Pour 6 personnes

1 mulet noir de 1 kg (ou dorade ou bar)
1 litre d'eau
300g de sel
50g de sucre
Un demi chou-fleur

60g de crème double
20g d'huile de noisette
2 tranches de pain de mie
Ciboulette ciselée (quelques brins)
90 gr de beurre demi-sel fermier
Un citron
9 fleurs de bourache
Outil indispensable : une râpe Microplane®

DÉROULEMENT

- Préparer une saumure : faire bouillir l'eau, le sel et le sucre. Réserver au frais.
- Lever le mulet et le tremper 6 min dans la saumure froide.
- Rincer et sécher dans un linge 24 heures.
- Réserver deux belles têtes de chou-fleur.
- Cuire le reste du chou-fleur dans une eau salée, départ à l'eau bouillante. Une fois le chou-fleur bien cuit, l'égoutter et le mettre dans un blender (mixeur) encore chaud.
- Mixer avec la crème double et l'huile de noisette.
- Rectifier l'assaisonnement et stocker au frais.
- Réaliser de fins croûtons de pain de mie cuits au beurre moussoux.
- Tailler de fines tranches de mulet et les disposer sur une assiette.
- Faire fondre le beurre dans une poêle jusqu'à obtention d'un beurre noisette.
- Déglacer au citron et arroser généreusement le carpaccio de mulet avec le beurre meunière. Une fois le poisson arrosé de beurre meunière, râper à la Microplane® les têtes de chou-fleur cru.
- Déposer à l'aide d'une cuillère à café des larmes de purée de chou-fleur.
- Parsemer de croûtons et de ciboulette ciselée.

CETTE RECETTE EST UN DE MES PLATS FÉTICHES.

« Elle me suit depuis Hendaye, lorsque je tenais le Lieu-dit-vin » (et où le chef obtint son premier macaron au Michelin), « c'est l'un des plats signatures des Contrebandiers, et je l'ai inscrite à ma carte au Prince Noir, à Lormont. Elle est très agréable à déguster lorsqu'il fait un peu frais. Quand le beurre fige, c'est moins bon. » Pourquoi le mulet noir ? « J'adore sa texture, sa fermeté, et son goût bien sûr. Sinon, je préfère conseiller la dorade royale, de ligne si possible, au bar, pour varier la recette, car d'élevage, sa chair est trop grasse. » Un accord ? « Un Pacherenc du Vic-Bilh sec comme la Fé du Domaine Berthoumieu, ou mieux encore, un Irouléguay blanc, Euskal Eguren, parce que le terroir basque, contrairement à ce que beaucoup pensent, est propice aux blancs secs. »



DOMAINE BERTHOUMIEU - LA FÉ
Un vin blanc sec aux notes exotiques et d'une grande fraîcheur tout en ayant une belle sensation de matière.

Flashez-moi pour en savoir plus



ESCAPADE
SAINT-MARTIN

SUR LA BAIE ORIENTALE

AU NORD-EST DE MARIGOT, UN LONG BANC DE SABLE DE 2 KM, UN « TOMBOLO » FIGURE L'UN DES LIEUX
LES PLUS PRISÉS DE L'ÎLE.

Texte : Léon Mazzella



LA PLAGE DE LA BAIE-ORIENTALE, est en effet un must à Saint-Martin. On y trouve un mélange subtil de décontraction chic et branché à la fois, car un côté Saint-Trop' flotte sur la longue plage de sable blanc parsemée de restaurants savoureux, face à une eau turquoise et aux îlots de Pinel et de Tintamare au loin. Y déguster la cuvée Baie Orientale, idéale avec des crustacés et des poissons grillés après avoir fait un peu de kitesurf, de jet-ski ou de windsurf, puis s'adonner à une longue séance de farniente sur un transat assortie d'un bon massage, constitue la meilleure façon de savourer la plus belle plage de la partie française de l'île antillaise.



Où trouver nos vins ?

TOTEM W&S

HOPE ESTATE, Grand-Case, Saint Martin.



Où dîner ?

L'ATELIER

Un lieu inspiré, une équipe aux petits soins et une carte de produits d'exception pour un dîner raffiné. L'institution de la Baie Orientale.

Place du Village, La Baie Orientale,

97150, Saint-Martin

Tél. : +590 690 22 10 22



Où déjeuner ?

LE WAÏKIKI BEACH

Pour un déjeuner gourmand les pieds dans le sable, les yeux sur la mer...

5, Parc de La Baie Orientale, 97150, Saint-Martin

Tél. : +590 690 76 57 58

Mais aussi chez...

L'atelier - Le Waï - Le Cottage - Sao - Petit bistrot
Bistrot Caraïbes - Océan 82 - Kakao - Blue martini
Marocain - Loterie Farm - Anse Marcel Beach.



Où séjourner ?

SÔ CHIC VILLAS - Un lodge de charme, face à la mer : Côté Chic.

www.sochicvillas.com



LA BAIE ORIENTALE

Blanc sec insolite en IGP Comté Tolosan, fruit d'un assemblage détonant : Muscat, Muscadelle, Riesling, Gewurztraminer et Viognier.

Une grande fraîcheur océanique sur des notes exotiques de litchi et fleuries : rose, jasmin, oranger...

Flasher-moi pour en savoir plus



LES TEMPS FORTS 2023 DU GRAND SUD-OUEST



Fête des bœufs gras à Bazas

JANVIER

14 et 15 janvier : Fête de la truffe à Sarlat

FÉVRIER

16 février : Fête des bœufs gras à Bazas

16 au 24 février : Carnaval biarnés à Pau

MARS

4 et 5 mars : Sarlat Fest'Oie

11 au 12 mars : Salon de l'Agriculture à Tarbes

25 mars : Le festival des bœufs de Pâques à Laguiole

AVRIL

6 au 9 avril : Foire au Jambon à Bayonne

MAI

12 au 14 mai : Festival des Bandas à Condom

12 au 14 mai : Grand Prix de Pau

26 au 29 mai : Pentecôteavic

JUIN

21 juin : Fête de la musique

29 juin au 2 juillet : Garorock à Marmande



Fêtes de la San Fermin
à Pampelune



Fête du Piment à Espelette

JUILLET

1er au 23 juillet : Tour de France

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

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

13 juillet : Fête du chipiron à Hendaye

19 au 23 juillet : Fêtes de la Madeleine à Mont-de-Marsan

Fin juillet à mi-août (3 semaines) : Festival Jazz in Marciac

26 au 30 juillet : Fêtes de Bayonne

28 au 31 juillet : Festival Tempo Latino à Vic-Fezensac

Fin juillet à début août : Festival Gavarnie

AOÛT

11 au 15 août : Fêtes de Dax

18 au 20 août : Hesti'Voc à Pau

SEPTEMBRE

1er au 3 septembre : Le Grand Pruneau Show à Agen

Début septembre : Festival Toulouse à Table

8 septembre au 28 octobre : Coupe du Monde de Rugby

29 septembre au 1er octobre : Foire aux Côtelettes à Luz-Saint-Sauveur

OCTOBRE

28 au 29 octobre : La Fête du Piment à Espelette

Octobre à janvier : La Flamme de l'Armagnac

DÉCEMBRE

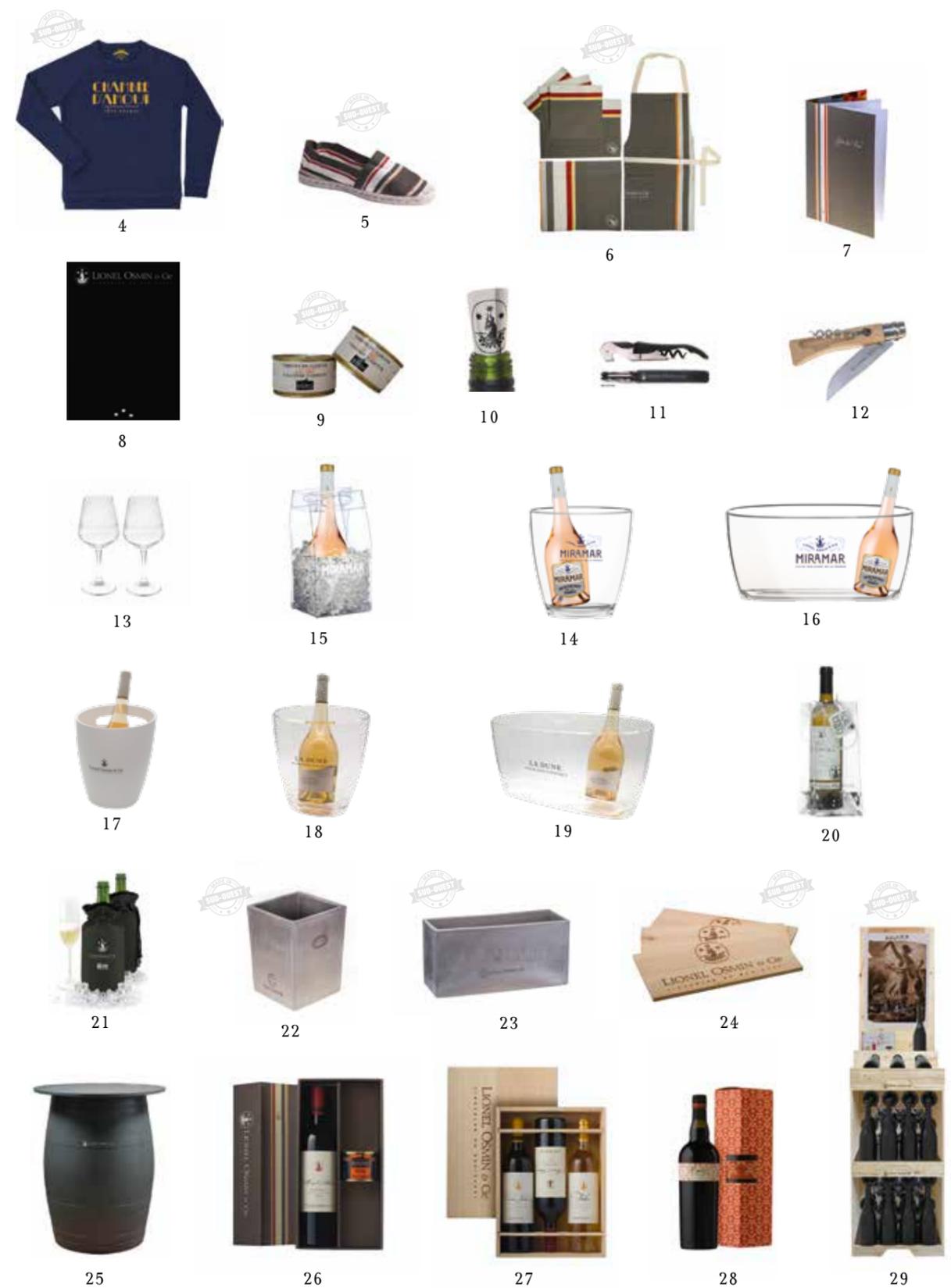
Début décembre à fin janvier : Festival des Lanternes à Montauban



Festival des Lanternes



NOS OUTILS PROMOTIONNELS



- 1 • VERRES Apothicaire 13cl - 2 • PIPETTE DE SERVICE Lionel Osmin & Cie - 3 • DAME-JEANNE Apothicaire 10L - 4 • SWEAT SHIRT - édition limitée - La Marque 64 - 5 • ESPADRILLES EXCLUSIVES par les Tissages Lartigue à Oloron Sainte-Marie, Tailles 30 à 47 - 6 • LIGNE EXCLUSIVE DE LINGE BASQUE par les Tissages Lartigue à Oloron Sainte-Marie - 7 • CARTES DES VINS Plastique transparent - 8 • ARDOISE BISTROT 50 x 70 cm Bois & revêtement plastifié spécifique - 9 • TERRINE Maison Biraben - 10 • DROP STOP™ - 11 • SOMMELIER PULLTAP'S™ - 12 • OPINEL Lame Inox, manche hêtre naturel, personnalisé. N°10 Tire-bouchon - 13 • VERRES Lionel Osmin & Cie ou Villa Chambre d'Amour (21cl, Jauge 10cl) - 14 • ICE BAG Miramar - 15 • SEAU À GLACE Miramar - 16 • VASQUE Miramar - 17 • SEAU À GLACE BLANC Lionel Osmin & Cie - 18 • SEAU À GLACE La Dune - 19 • VASQUE La Dune - 20 • ICE BAG Lionel Osmin & Cie - 21 • REFROIDISSEUR CONGELATEUR - 22 • SEAU À GLACE Poterie Goicoechea 16x16x50cm - 23 • VASQUE Poterie Goicoechea 20x25x50cm - 24 • COUVERCLE DE CAISSE 16x33cm - 25 • BARRIQUE Ø80 cm, hauteur 96 cm - 26 • COFFRET CARTON 2 bouteilles - 27 • CAISSE BOIS 3 bouteilles, 6 bouteilles (hors gamme Estela) - 28 • ÉTUI CADEAU ESTELA 1 bouteille Estela Vintage & Estela Solera - 29 • MOBILIER MODULABLE 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)

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'Iroulégu 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 Damiens 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 liqueux 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

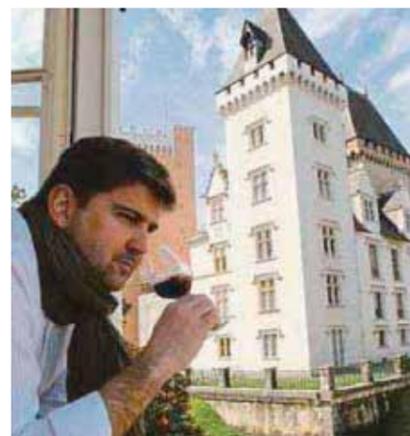
Ce 100% gros manseng illustre la subtilité des jurançons secs, tendus et complexes. Les arômes de fruits exotiques le disputent aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Une fraîcheur et une belle longueur en bouche idéales pour accompagner homard, langoustine, côte de veau ou fromages de chèvre.

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, braucol 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, régate 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.

MÉDAILLES



VDF Blanc Sec Villa Grand Cap 2019

The Global Sauvignon Blanc Masters 2020 : médaille de bronze



AOP Jurançon Sec Clos de la Vierge - Le Carré de Péès 2019

Gilbert Gaillard International Challenge 2020 : médaille d'or



IGP Landes Le Roi Boeuf 2019

Gilbert Gaillard International Challenge 2020 : médaille d'or



AOP Jurançon Sec Clos de la Vierge - Le Carré de Péès 2018

Gilbert Gaillard International Challenge 2019 : médaille d'or

FRANCE

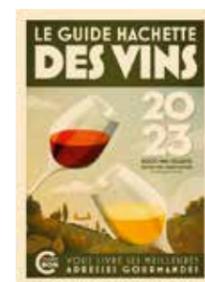


Depuis 2010, Lionel Osmin propose une gamme de vins balayant l'ensemble du Sud-Ouest. Basé à Pau, sa gamme complète permet de découvrir des produits authentiques à prix doux. Guidé par l'idée du monocépage, il met en avant des cuvées originales, à base de variétés locales, estampillées Vin de France ou revendiquées en AOC. Abouriou, Prunelard, Mauzac, et d'autres encore, sont ainsi sortis de l'ombre, et s'affichent fièrement sur les étiquettes.

LIONEL OSMIN & CIE MADIRAN

| | |
|---|------|
| □ AOP Iroulégu Blanc Euskal Egun 2016 | 14,5 |
| □ AOP Jurançon Sec Cami Salié 2017 | 14 |
| □ AOP Jurançon Foehn 2012 | 13,5 |
| ■ AOP Marcillac Fer de Soif 2018 | 13,5 |
| □ IGP Comté Tolosan La Cité Orientale 2018 | 13 |
| □ VDF Blanc moelleux Villa Chambre d'Amour 2018 | 13 |

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'Iroulégu à Bergerac, de Madiran à Marcillac. Aux commandes des vinifications de cette vaste gamme l'œnologue Damiens Sartori.

LIONEL OSMIN & CIE

| | |
|---|----|
| IGP Comté Tolosan - La Baie Orientale 2021 | * |
| AOP Jurançon Sec - Clos Cancaillau Au Lavoir 2020 | ♥♥ |
| AOP Jurançon Sec - Cami Salié 2021 | * |
| AOP Madiran - Charles de Batz 2019 | ♥♥ |
| AOP Marcillac - Fer de Soif | * |

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 2016 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE | 94 pts |
| Charles de Batz 2018 - AOC Madiran | 94 pts |
| Charles de Batz 2017 - AOC Madiran | 93 pts |
| Mon Adour 2018 - AOC Madiran | 92 pts |
| La Fé - Sans soufre 2019 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE | 92 pts |
| La Fé - Sans soufre 2020 - AOC Madiran EDITOR'S CHOICE | 92 pts |
| Aulet 2019 - AOC Madiran | 92 pts |
| La Fé - Sans soufre 2017 - AOC Madiran | 92 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 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 |
| Constance 2018 - AOC Madiran BEST BUY | 90 pts |
| Le Roi Boeuf 2019 - VDF BEST BUY | 89 pts |
| Clos Cancaillau, Au Lavoir 2019 - AOC Jurançon sec | 89 pts |
| Cahors - AOC Cahors BEST BUY | 89 pts |
| La Fé - Sans soufre 2021 - BIO - AOC Pacherenc du Vic-Bilh | 88 pts |
| Tannat - Sans soufre 2021 - AOC Madiran | 88 pts |
| Château Laurou Tradition Rouge 2020 - AOC Fronton | 88 pts |
| Fer de Soif 2018 - AOC Marcillac | 88 pts |
| La Cité Orientale 2018 - IGP Comté Tolosan BEST BUY | 88 pts |



| | |
|---|----|
| Foehn - AOP Jurançon 2010 | 92 |
| Cami Salié - AOP Jurançon Sec 2011 | 91 |
| Euskal Egun - AOP Iroulégu Sec 2012 | 88 |
| Donibane - AOP Iroulégu 2011 | 88 |
| Villa Chambre d'Amour - Vdf Blanc moelleux 2013 | 87 |
| AOP Gaillac 2012 | 86 |
| AOP Buzet 2010 | 85 |
| Villa Grand Cap - Vdf Blanc sec 2012 | 85 |



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

sudouest@osmin.fr - www.osmin.fr