

Philippe Laduguie cap sur l'excellence

Le domaine de Saint-Guilhem est le plus petit vignoble du Frontonnais. Son propriétaire, Philippe Laduguie, y travaille à un vin puissant et de caractère. Et sait traiter sa vigne avec égard.



Philippe Laduguie, dans ses vignes de Saint-Guilhem. Les vins puissants sont sa marque de fabrique.

Barbe poivre et sel, tricot de marin, Philippe Laduguie est un atypique.

Amoureux de la mer depuis son enfance, il rêve de bateau et de grand large, sans pour autant vouloir larguer les amarres, ni abandonner son domaine de Saint-Guilhem. Le domaine de Saint-Guilhem, ce sont sept hectares de vignes sur la commune de Castelnaud-d'Estrétefonds, cultivées avec amour et patience depuis vingt-quatre ans. « *Vigneron récoltant est mon troisième métier* », explique-t-il.

Rien ne prédisposait en effet ce Toulousain de souche à parler PH, robe ou autre trame tannique. Très tôt, le jeune et turbulent Philippe se retrouve aux antipodes, en Nouvelle-Calédonie plus précisément. « *J'y ai fait mon service militaire. Et comme j'étais un peu rebelle, j'ai passé beaucoup de temps derrière les barreaux.* » Pour finir son séjour sur une note moins négative, il devient instituteur en brousse, à Yaté, avec un vieux prêtre. De retour en métropole, il sera, un temps, prof de collège. « *J'ai gardé de l'enseignement le sens de la pédagogie. Une façon d'être à l'écoute et de comprendre l'autre. Mais ce qui m'intéressait, en fait, c'était l'animation.* »

Formation intensive

Au bout de cinq ans, changement de cap. Il se lance dans l'immobilier. En même temps, un rêve s'est fait jour, celui de faire du bateau. Il a un plan, avec un vieux skipper, qui doit l'amener voguer vers Nouméa, l'Australie, les Fidji, les Samoa... L'aventure immobilière, de grande ampleur, lui fera déjà voir du pays. Un peu trop. « *Je faisais 300 heures de voile par an. Au bout de dix ans, ma soif de voyager était étanchée. Je me suis aperçu qu'il n'y avait pas d'eldorado et que, finalement, Toulouse et ses environs, ça pouvait être chouette.* »

Philippe Laduguie n'a plus qu'une idée en tête : se mettre les doigts de pied en éventail et profiter de la vie. C'est sans compter sur l'occasion qui se présente. Celle d'acheter Saint-Guilhem, qui comprend un vieux domaine viticole à l'abandon. À l'origine, l'affaire devait se faire avec un vieux copain. Il la conclura seul. « *Soit je revendais tout de suite, soit je faisais vivre les lieux, se rappelle-t-il. L'étude a consisté à voir ce qui pouvait marcher. La présence de chais*

m'a conduit à une réflexion sur le vin. D'autant qu'il y avait des droits de plantation. »

Ni une ni deux, Philippe, qui ne connaît rien au vin, suit une formation « vitico-œno » au château de Mons, dans le Gers, à raison de huit heures par jour. Il apprend tout : la connaissance du sol, la correction du PH avec des amendements calciques et organiques, l'adéquation du sol et des cépages... « *Ma question était : pouvait-on faire un vin de moyenne garde de 10-12 ans, intéressant à la cinquième année.* »

Pas de vin « Coca-Cola »

Il replante sept hectares de vigne. Son but : aller à contre-courant du fronton que l'on connaît alors, prendre le contre-pied du vin fruité et léger pour aller vers quelque chose de puissant. « *En France, il y a 70% de vins de soif. Ces beaujolais, ces bourgogne modernes, de la flotte pour les repas, dirait ma mère, analyse-t-il. Le consommateur d'aujourd'hui a la culture de ce vin-là. Il veut un vin facile, qui n'ait ni vice ni vertu. Comme ces rosés qu'on peut boire à n'importe quelle heure de la journée.* » L'autre famille ? Les 30% de vins de repas, ceux qui ont du caractère, et une trame un peu tannique, à l'opposé des « vins Coca-Cola ».

Philippe Laduguie demande à sa vigne de produire naturellement de petits rendements. « *La moyenne générale est de 60 hectolitres l'hectare. Je suis à 30.* » Le vin reste longtemps dans les chais avant d'être commercialisé à la quatrième année. « *C'est une aberration économique, un vrai luxe !* », confesse celui qui se définit comme « *un passionné et un paresseux* ». L'atout du fronton produit par le domaine de Saint-Guilhem ? Sa richesse en polyphénol, « *le polyphénol, c'est l'équivalent du nombre de chevaux pour une voiture* » explique-t-il aux non-initiés.

Un rosé, trois rouges

Le domaine propose un Rosé d'Émerau-de et trois rouges (vin de pays du comté tolosan et AOC Fronton) : « *Tradition* », le plus typé Fronton avec beaucoup de négrette, vin caméléon qui fait le bonheur des cuisiniers car il n'a pas d'exigence particulière ; « *Renaissance* », qui ressemblerait à un beau Médoc, pilier



idéal des repas riches en saveurs, avec un mélange de négrette et de cabernet sauvignon ; « *Amadeus* », le vin de garde du domaine, avec une dominante syrah/négrette qui le rapproche des côtes-du-rhône, parfait commensal de la cuisine du Sud-Ouest.

« *Pour arriver à aimer ce que je fais, il faut une large et longue culture du vin* », commente Philippe Laduguie. Lui n'accède pas à la grande distribution et vit de la vente aux particuliers. Il fait une dizaine de salons dans l'année. « *Le fronton est apprécié partout ! Il en part aux Etats-Unis, en Angleterre !* »

Travail de la vigne, dans le chai, commercialisation : il s'occupe de tout. Sa femme Esméralda lui donne un coup de main pour le secrétariat et gère les chambres d'hôtes, autre pôle d'activité du domaine. Le plaisir fabuleux de voir s'accomplir le cycle d'une année demeure intact. « *Le contact de la nature est tellement moins contraignant et pénible ! Mon luxe, c'est de rechercher la meilleure route pour la vigne, là où le bateau va le moins souffrir. C'est le bon sens paysan qui prévaut !* »

Parlant bateau, il rêve de catamaran, aimerait vivre entre terre et mer. « *La mer est un lieu très symbolique, c'est un des derniers espaces de liberté, comme le ciel !* » Du perron du domaine de Saint-Guilhem, l'œil embrasse les coteaux ourlés de vigne. Au loin se dessinent les ombres de la forêt de la Gré-signe. « *Avouez qu'on n'est pas mal ici non plus !* » ■

Anne Le Stang

www.domainesaintguilhem.com