

TARN-ET-GARONNE

JEUDI

2 septembre 2004

Vin : le château Baudare possède le meilleur vigneron

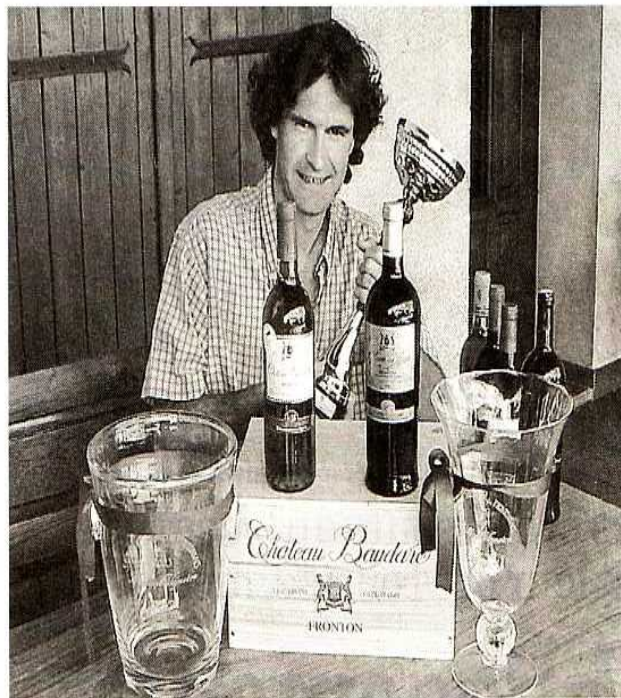
Des médailles pour leur vin, Claude, le père, et David Vigouroux, le fils, ne les comptent plus. Cependant, elles revêtent toutes une importance capitale: celle du respect de la tradition et de la qualité de leur château Baudare. À l'occasion du concours Saveurs et Senteurs de Fronton, David Vigouroux a encore frappé. En effet, médaillé d'argent pour le rouge Secret des anges (tout un programme en bouche!) et le rosé (élu également médaille d'or et meilleur vin toutes catégories confondues au concours des vins du Sud-Ouest), il fait preuve de régularité en étant sacré, pour la deuxième année consécutive, meilleur vigneron, fait assez rare pour le signaler car seul un collègue de Vacquiers avait déjà réussi cette performance.

«Les médailles permettent de se situer vis-à-vis du frontonnais, souligne David, mais n'enlève pas l'amour quotidien nécessaire au travail de la vigne.»

LES PAPILLES EN REDEMANDENT

Ces vignes du château Baudare courent sur 40 hectares, à cheval sur les communes de Labastide-Saint-Pierre et de Campsas. 35 ha de cépages (négrerette, cabernet, syrah et cot) permettent à David Vigouroux de réaliser quatre rouges, très différents mais tous de très bonne qualité, avec un tenu en bouche exceptionnel, et un rosé fruité qui, très frais, se laisse délecter, mais toujours avec modération. Quant aux 5 ha restants, ils sont consacrés au sauvignon et sauterne afin d'élaborer un blanc moelleux et un blanc sec selon les préférences.

Environ 250 000 bouteilles par an sortent ainsi des chais de la famille Vigouroux. Mais pour chacune d'entre elles, David Vigouroux, pourtant papa de quatre enfants en bas âge, requiert une attention particulière. «J'attache beaucoup d'importance à la qualité de nos vins, dit-il en souriant, presque en s'excusant. Je



Tous ces vins font la fierté de David Vigouroux. Photo DDM

traîne dans les vignes quotidiennement, je fais les vendanges, j'assiste à la vinification et je sers à la cave, plaisante David. J'ai donc trois métiers en un: la vigne, la vinification et la vente!» Et gage de réussite, tous ces vins voyagent, car à l'heure actuelle, près de 50% de cette production s'exportent vers la Bretagne et la

Normandie, mais aussi vers l'Angleterre, la Belgique, l'Allemagne, le Danemark, le Canada et Taiwan. Pour connaître la gamme château Baudare, David sera ravi de vous conseiller au chai ouvert au public le samedi de 8 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures, rue Basse à Campsas. Tél. 05 63 30 51 33.