



Entretien

avec Ferdinand von Thun

À l'occasion des vendanges 2014, le comte Ferdinand von Thun nous a conviés à un entretien dans la cour de son château. Là, tout en dégustant quelques vins au soleil, il a évoqué pour nous la relation qu'il entretient avec Gaillac, une région qui, d'emblée, l'a touché – et conquis.

Vous êtes venu assez tard au métier de vigneron. Aviez-vous toujours rêvé de faire un jour votre propre vin ?

Pour être honnête, non. Et dans ma famille, il n'y a jamais eu non plus de lien avec le vin. À l'origine, je suis juriste. Mais le vin est un sujet qui m'a toujours beaucoup intéressé et j'ai fait de nombreux voyages passionnants autour du vin.

Comment en êtes-vous venu à faire du vin ici, à Gaillac ?

La beauté des paysages m'a subjugué dès la première fois que je suis venu dans les environs du Château de Frausseilles. C'était en août 1998, j'arrivais en voiture de l'aéroport de Toulouse. Les collines étaient si douces, si belles... je me disais : c'est la Toscane française ! Il faut dire que je m'étais d'ores et déjà un peu plongé dans l'histoire de la région. Par le passé, Gaillac a subi de nombreuses défaites face à son rival, Bordeaux, et je m'étais dit que cette région méritait une nouvelle chance. Et puis pourquoi chercher au loin ce qui est à portée de main ? C'est par une après-midi torride que je suis passé pour la première fois par le portail de pierre du château. Le fronton était orné d'une inscription très ancienne – qui s'y trouve bien sûr toujours aujourd'hui : « Sans estre traître vis toujours en ta foy ne variant pour prince ni pour roy », dont on comprend aisément la signification. Autrement dit, les occupants du lieu avaient résisté aux autorités ! C'est très proche de notre esprit bavarois et cela m'a plu immédiatement. (Il rit)

Avez-vous pu déterminer à quoi se rapportait cette inscription ?

Le château est mentionné pour la première fois dans un écrit du XV^e siècle. Il est très probable qu'il a été construit bien avant mais il est impossible de savoir quand exactement. Le XVI^e siècle a connu les ravages des première, deuxième et troisième guerres de religion, trois croisades contre les huguenots qui se sont succédé pratiquement sans interruption. Lorsqu'en 1568, les protestants ont conquis le Gaillacois, la population catholique s'est inclinée pour éviter le pire. Le Château de Frausseilles a été pillé, puis occupé durant plusieurs années par un des chefs protestants qui l'a plus tard revendu à son propriétaire initial. Je présume que c'est de cette époque que date l'inscription.

Dans des périodes aussi troublées, même un château solidement construit est soumis à rude épreuve. Savez-vous si les murs actuels sont encore ceux des bâtiments d'origine ?

J'ai retrouvé des documents qui font état d'une forteresse à Frausseilles, mais celle-ci a été détruite en 1587 par le consul de Gaillac sur ordre du parlement de Toulouse. Sans ses fortifications, le château n'est plus aujourd'hui qu'un bâtiment rectangulaire. Il s'adosse à une église qui était sans doute jadis la chapelle seigneuriale du château. De plus, à l'origine, il était doté de deux étages, mais l'un des deux a disparu au fil des siècles, peut-être lors des guerres de religion. En tout cas, le Château de Frausseilles n'est pas un château tape-à-l'œil. Ses murs de pierre calcaire s'intègrent avec charme dans le paysage, ce qui m'a plu tout de suite. Dès l'après-midi où j'ai visité les lieux pour la première fois, j'ai su que j'avais trouvé l'endroit de mes rêves.



Et puis bien sûr, il y avait les vignes...

Bien sûr ! La première fois que je me suis promené dans les vignes, j'ai remarqué le sol caillouteux. L'amateur éclairé que j'étais a pensé immédiatement qu'il devait s'agir de quelque chose de très particulier. Au cours de mes nombreux voyages à la découverte des vins, j'avais en effet appris une chose : les vins d'exception proviennent tous de sols pauvres. Par ailleurs, il y avait le fait que le Château est situé sur le plateau, c'est-à-dire à une altitude relativement élevée, et qu'il y fait donc plus frais, ce qui donne aux raisins deux bonnes semaines de plus pour mûrir. Je savais que ce sont là des facteurs importants pour fabriquer des grands vins – et à faire du vin, je voulais le faire bien et viser les meilleurs résultats ! Mais il me fallait la confirmation d'un expert. Je l'ai trouvé en la personne de Riccardo.

Pouvez-vous esquisser pour nous les débuts de l'aventure « Comte de Thun » ? Et notamment la façon dont s'est déroulée la restauration du château ?

Dès l'acquisition du château, nous avons entrepris sa restauration. À Frausseilles, nous étions à l'époque les premiers. Depuis, d'autres propriétaires ont suivi notre exemple et ont retrouvé le courage d'investir dans leurs maisons ! Pour moi, c'est là un signe très positif pour la région. L'intérieur du château a toujours été habitable, nous n'avons donc pas eu trop de travail de ce côté-là. Je tenais surtout à lui apporter davantage de confort. Par exemple, au début, le bâtiment était chauffé exclusivement par ses grandes cheminées. Nous les avons conservées, bien sûr, mais nous avons depuis rajouté un système de chauffage. J'ai aussi fait enlever les tapisseries pour mettre en valeur la pierre naturelle qui est très belle. Il y avait beaucoup plus à faire à l'extérieur. Pendant quelque temps, je venais donc régulièrement passer un weekend prolongé à Frausseilles pour suivre l'évolution des travaux, et parfois aussi pour mettre la main à la pâte. J'étais secondé par un régisseur qui dirigeait les travaux.

Et qu'en était-il des vignes au départ ?

Le propriétaire précédent du château avait exploité le domaine entre 1992 et 1998. À l'époque, il avait replanté une dizaine d'hectares et remis les vignes en état. Il y avait alors 2 hectares de Merlot, 3 hectares de Syrah et 2 hectares de Cabernet Sauvignon, ainsi qu'un peu de Chardonnay et de Sauvignon Blanc. Les 3 hectares restants étaient plantés de cépages autochtones, Duras et Brauacol, afin de correspondre aux critères de l'appellation Gaillac.

C'était une grande diversité de cépages...

... dont mon ami Riccardo et moi devions tout d'abord évaluer la qualité. Je sais que mon prédécesseur élaborait des vins d'assemblage qui possédaient le statut AOP (Appellation d'Origine Protégée) Gaillac. Mais comme nous voulions connaître l'expression de chaque cépage sur notre terroir, nous avons commencé par vinifier séparément tous les cépages que nous trouvions, y compris le Duras et le Brauacol. Puis, en 2000, nous avons pris la décision de supprimer ces deux cépages locaux car les résultats qu'ils donnaient en monocépage ne nous satisfaisaient pas. Ils ne correspondaient absolument pas au style que nous recherchions pour les vins « Comte de Thun ».



Et comment s'est fait le choix des cépages ?

Comme Riccardo est « Monsieur Merlot », il souhaitait bien sûr que nous plantions davantage de ce cépage. Et il faut reconnaître que notre Merlot a prouvé sa qualité et son originalité. À mesure que les vignes avancent en âge, notre Cabernet Franc a lui aussi affirmé une personnalité propre. Les vins qu'il produit ont beaucoup de potentiel. Par ailleurs, à notre arrivée, nous avons trouvé une parcelle de vieilles vignes de Syrah qui nous avaient d'emblée enthousiasmés par la qualité des raisins qu'elles produisaient. En revanche, à l'altitude à laquelle nous nous trouvons, le Cabernet Sauvignon a souvent du mal à arriver à maturité ; nous misons donc moins sur ce cépage.

Parmi les cépages que vous cultivez désormais, il n'y en a plus aucun d'autochtone, ce qui a amené la région à vous interdire de commercialiser vos vins sous le label de qualité AOP Gaillac. Qu'en dites-vous ?

Nous acceptons cette décision. Et nous suivons notre propre voie. Comme les résultats donnés par les cépages locaux ne nous satisfaisaient pas, nous les avons remplacés par d'autres que nous privilégions : le Merlot, la Syrah, le Cabernet Franc et le Pinot Noir. Selon la législation viticole, les vignes d'un domaine doivent se composer au moins à 60 % de cépages locaux, sans quoi elles perdent le statut « AOP Gaillac ». Et c'est exactement ce qui s'est passé. Mais nous récusons cette logique. En effet, il existe à Gaillac d'autres vigneronnes qui produisent également des vins rouges issus des mêmes cépages que les nôtres, mais qui sont autorisés à les vendre sous l'appellation « AOC Gaillac ». Et pourquoi ? Tout simplement parce que leurs vignes, elles, se composent pour 60 % minimum des cépages principaux Duras, Braucon et Syrah. Les deux premiers doivent représenter chacun au moins 10 % et ensemble au moins 40 % de l'encépagement. Et en même temps, pour des raisons incompréhensibles, le cépage autochtone Prunelart ne figure pas parmi les cépages principaux de l'AOP Gaillac alors qu'il est originaire d'ici. C'est absurde ! Et ce d'autant plus si l'on considère que les vins doivent contenir au moins 50 % de ces cépages. Ce qui signifie en clair qu'officiellement, on n'a le droit de produire à Gaillac que des vins d'assemblage. Or, de nombreux vigneronnes produisent ici des vins monocépage, et ce sont justement souvent les plus ambitieux en termes de qualité. D'ailleurs, vers la moitié du XIXe siècle, le docteur Jules Guyot recommandait de ne pas assembler plus de trois cépages et se prononçait en faveur des vins issus d'un seul cépage car, disait-il, « le génie du vin est dans le cépage ». Et il était bien placé pour le savoir, lui qui a inventé l'un des modes de taille de la vigne les plus répandus au monde et dont on continue aujourd'hui à enseigner les préceptes ! Mais le plus incroyable, c'est que l'appellation Gaillac n'existe pour les vins rouges que depuis 1970. Comment peut-on accorder une telle importance à une réglementation qui remonte à moins de 50 ans et qui, de surcroît, n'est pas toujours très logique ? Surtout quand on connaît l'histoire de la région et les demandes du marché !

Si l'on met de côté l'inflexibilité de la réglementation vitivinicole, qu'est-ce qui vous plaît tant dans le Gaillacois ?

D'abord, les paysages y sont d'une beauté à couper le souffle. Ensuite, on y mange extrêmement bien. Et puis l'histoire de Gaillac n'est pas banale. À plusieurs périodes, la région s'est émancipée de la norme et ça me passionne. J'ai un intérêt tout particulier pour les Cathares. C'est le nom que portaient les adeptes d'un mouvement chrétien dans l'Occitanie du XIIe siècle. Comme l'un de leurs fiefs était la ville d'Albi, toute proche d'ici, on les appelait aussi les Albigeois. Les partisans de l'église cathare menaient une vie authentiquement vertueuse et frugale et exerçaient ainsi une bonne influence sur la population de la région. Cette doctrine était appréciée des classes supérieures de la société d'alors, et tout particulièrement du Comte de Toulouse Raymond VI, qui était l'un des protecteurs des Cathares. Or, cela déplaisait naturellement fort à l'église catholique et à son goût du faste. Jusqu'à ce que le pape Innocent III ne réprime les « hérétiques » en menant contre les Albigeois une croisade systématique et brutale...

Vous avez donc un faible pour les rebelles.

Vous considérez-vous comme un rebelle vous-même ?

Absolument. J'aime aller à contre-courant, ce qui ne m'empêche pas de respecter ceux qui ne font pas de même. C'est pour cela que j'aime les gens de ce pays : je suis de leur bord ! Sans être né ici, je suis un des leurs ! Je rêve de réitérer l'histoire, de raviver le Gaillacois rebelle, et que nous luttons ensemble pour produire de grands vins de Gaillac ! Je me rends parfaitement compte qu'en remettant fortement en question la notion de « vin de Gaillac », Riccardo et moi gênons les autorités locales depuis un certain temps. Et il faut qu'ils sachent que ce n'est qu'un début !

Certains vous reprochent de faire table rase des traditions de la région en cultivant principalement du Cabernet Franc, du Merlot, de la Syrah et du Pinot Noir.

Bien au contraire ! J'ai fait des recherches très poussées à ce sujet. Et j'ai notamment trouvé quelque chose d'extrêmement intéressant dans l'ouvrage de référence du docteur Jules Guyot, « Études des vignobles de France » : à l'époque, c'est-à-dire au milieu du XIXe siècle, mais sans doute aussi déjà bien avant, la région qui suit le cours du Tarn présentait « un excellent climat pour les espèces, non pas de l'extrême midi et du midi, mais pour les cépages de la Gironde, de la Côte d'Or, du Beaujolais, des côtes du Rhône et de la Drôme ». Il n'est pas sorcier d'en déduire de quels cépages il est question : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec pour la Gironde, Pinot Noir pour la Côte d'Or et Syrah pour la vallée du Rhône. Autrement dit, les cépages que nous cultivons au domaine du Comte de Thun s'insèrent parfaitement dans l'histoire du vignoble, même si les bureaucrates de l'administration viticole du Gaillacois refusent de l'admettre.

En tout cas, vous semblez vous être intéressé de près à la thématique des cépages et de leur histoire...

Bien entendu ! Les cépages les plus anciens sont sans aucun doute, pour les blancs, le Mauzac, le Len de l'El et l'Ondenc, et pour les rouges le Duras. La Syrah était connue en Gaule depuis le IIIe siècle. En raison de la longue tradition viticole de la région de Gaillac, il est très probable que ce cépage y soit également cultivé depuis cette époque. Et ce, bien que Guyot ne mentionne la présence de la Syrah à Gaillac qu'à partir du milieu du XIXe siècle. Le Cabernet Franc est réputé depuis l'époque du cardinal Richelieu (1585-1642). Selon certains indices, il aurait été cultivé dans le Sud-Ouest de la France, et Guyot le mentionne lui aussi à partir du milieu du XIXe siècle. Même le Pinot Noir, un des cépages les plus anciens et les plus nobles du monde, bien qu'il puisse être considéré comme une curiosité ici à Gaillac, était déjà cultivé il y a plus de 2000 ans par certaines tribus celtes. Lorsque la demande de Pinot Noir, provenant de la noblesse et des ordres monastiques, s'est fortement accrue au Moyen-Âge, la zone de culture de ce cépage s'est étendue – et notamment dans le Gaillacois. Malheureusement, on ne dispose aujourd'hui d'aucun document retraçant son devenir après cette époque. C'est seulement au milieu du XIXe siècle que Guyot évoque de nouveau la présence de Pinot Noir dans le Gaillacois. Il est fort vraisemblable que ce cépage ait toujours été cultivé ici, et qu'il ait tout simplement disparu lors de la catastrophe du phylloxéra. Le Merlot est sans doute plus récent que les autres cépages. Néanmoins, sa culture est attestée, toujours par Guyot, pour la période préphylloxérique, c'est-à-dire avant 1870. Étant donné que le Merlot est implanté au moins depuis le XVIIe siècle à Bordeaux et qu'il existait d'intenses échanges commerciaux entre Gaillac et le port girondin, il est donc tout à fait plausible qu'il ait également été cultivé dans le Gaillacois depuis le XVIIe siècle. Selon moi, tous ces cépages ont un lien avec le Gaillacois et il est absolument légitime de les y cultiver. À Gaillac, comme d'ailleurs dans le reste du monde viticole, il y a toujours eu beaucoup de changements. On introduisait de nouveaux cépages,

d'autres passaient de mode ou étaient victimes de maladies et disparaissaient de nouveau. Jusqu'à aujourd'hui, nul ne sait exactement depuis quelle année quel cépage est présent à Gaillac. Nous avons eu beau mener des recherches dans quantité de documents anciens, nous n'avons pas encore pu trouver de dates précises. Mais nous gardons l'espoir : il y a encore tellement d'archives à compiler... (Il rit)

Pourquoi tenez-vous tant à vos cépages favoris ? Votre terroir ne pourrait-il pas donner également naissance à un grand Duras ou à un grand Braucol ?

Nous avons essayé, mais cela n'a pas fonctionné. C'est donc avec la meilleure conscience du monde que je peux aujourd'hui vous dire : non, ce n'est pas possible. Les vins issus des cépages autochtones de la région sont généralement très rustiques, plutôt simples – et au mieux passables en termes de qualité. Ils ne se conservent pas longtemps : ce sont des vins produits pour être bus rapidement. Mais Riccardo et moi sommes convaincus du caractère unique du « terroir gaillacois ». Nous voulons produire ici de nouveau des vins de réputation mondiale, comme c'était le cas du XIII^e au XVII^e siècle ! Des vins qui expriment leur origine de manière réellement originale, des vins de garde qui se bonifient au fil du temps. Des vins que l'on boirait aussi au-delà des frontières du Gaillacois ! Les cépages que nous avons sélectionnés répondent à ces critères, et sur le plateau cordais, ils trouvent les conditions géologiques et climatiques idéales pour cela. Il y a sans doute aussi des vins fantastiques issus de cépages autochtones. Par exemple ceux de notre ami Michel d'Issaly du Domaine de la Ramaye. Sa cuvée « Pur Sang », un Braucol monocépage, est tout simplement fabuleuse ! Et il y a quelqu'un d'autre que nous apprécions énormément, c'est Robert Plageoles : c'est grâce à lui que le cépage Prunelart n'a pas disparu, et selon le millésime, ce vin est parfois une véritable bombe ! Il est possible que cela tienne à la relation très forte qui existe entre ces vigneron et leur origine, leur histoire et leurs cépages. Apparemment, je ne parviens pas à nouer cette relation... (Il rit)

C'est intéressant, cette excellente réputation que les vins de Gaillac avaient par le passé. Jusqu'où était-elle parvenue à leur apogée ?

Il y a eu des rois d'Angleterre qui étaient de vrais fans du vin de Gaillac ! Par exemple, en l'an 1253, Richard III s'en est fait livrer 20 barriques. Et 200 ans plus tard, Henri VIII était non seulement connu pour sa forte consommation de femmes, mais aussi pour son penchant en faveur du vin de Gaillac. À peu près à la même époque, environ 40 % des vins qui étaient exportés via le port de Bordeaux provenaient du Gaillacois. En 1607, le duc d'Espèron, gouverneur de Bordeaux, s'est même fait livrer dans son château 40 tonneaux de vin de Gaillac qu'il destinait à sa consommation personnelle ! À cette époque, les vins de Gaillac – que l'on appelait aussi « Crus tarnais » – étaient connus un peu partout pour bien supporter le stockage et le transport. Mais ce n'est pas tout : ils se bonifiaient avec l'âge ! Et il n'était pas rare que les vins de Gaillac, qui étaient puissants en goût et en couleur, soient utilisés comme « vins médecins » pour améliorer les vins de Bordeaux. Il est même arrivé que des négociants bordelais vendent les crus gaillacois tels quels aux Anglais, sous l'appellation Bordeaux ! Lorsque j'ai raconté cela à Riccardo, lui-même a eu du mal à le croire... (Il rit)



Ce qui nous amène à la question suivante : comment avez-vous rencontré Riccardo Cotarella et comment êtes-vous devenus amis ?

Je ne suis pas issu du monde du vin. Il me fallait donc être accompagné par quelqu'un qui s'y connaisse vraiment en œnologie. J'avais certes eu beaucoup d'échanges avec de nombreux vignerons, j'avais visité un grand nombre de vignobles et de caves, mais je ne me sentais pas capable de faire du vin tout seul. Puis un soir à Munich, je dinais au « Locanda Picolit » qui, à l'époque, était mon restaurant italien préféré. C'est là que j'ai raconté au patron, Danilo Munisso, que j'étais depuis peu propriétaire d'un domaine viticole et que je cherchais un œnologue, et il m'a alors répondu sans hésiter : « Je connais l'homme qu'il vous faut ». Et par l'intermédiaire d'un de ses amis, il m'a mis en contact avec Riccardo Cotarella. Deux semaines plus tard, Riccardo est venu visiter mon domaine et il s'est montré enthousiaste. Sur le plan humain aussi, nous nous sommes entendus immédiatement. Je me souviens parfaitement comment, le soir de notre rencontre, Riccardo m'a dit : « On y va. Les meilleurs vins de la région. Oui, c'est ce que nous allons faire ensemble - ici ! » Suite aux vendanges d'octobre 2000, il s'est même avancé encore davantage en s'exclamant : « La bomba de la Francia ! Nous allons faire ici les meilleurs vins de France, tu verras ! » (Il rit)

Vous-même et Riccardo Cotarella vous enthousiasmez pour le terroir du plateau cordais. Que signifie pour vous, personnellement, la notion de terroir ? Et pour quelles raisons êtes-vous si sûr de la qualité de votre terroir ?

Tout d'abord, il s'agit bien sûr de cultiver le bon raisin sur le bon sol. Mais la notion est bien plus complexe que cela : c'est une histoire d'hommes, d'hommes qui travaillent sur un projet autour du vin. L'homme et le terroir sont indissociables. Le plateau cordais est la zone la plus septentrionale du Gaillacois et il est réputé être le meilleur terroir de la région. Les vignes du Domaine du Comte de Thun se trouvent au centre de ce plateau, à une altitude plus élevée d'environ 200-300 m que le reste de la région. Le climat y est donc plus frais et les vendanges peuvent commencer jusqu'à 15 jours plus tard que celles des régions plus basses du Gaillacois. Par ailleurs, la plupart de nos parcelles sont orientées au sud. De la sorte, les raisins profitent d'une très longue période de mûrissement, ce qui favorise l'émergence de vins complexes. Enfin, les sols sont ici extrêmement pauvres et calcaires. Nos cépages se développent à merveille dans ce terroir et nos vins expriment cela avec une forte typicité. Nos vins se différencient fortement des autres vins de la région. Néanmoins, ce sont d'excellents ambassadeurs du Gaillacois, voire de tout le bassin viticole du Sud-Ouest de la France.

En quoi le style de vos vins se différencie-t-il de celui des vins « classiques » de la région, et pourquoi ?

Nos vins sont différents d'une part en raison des cépages que nous cultivons, et d'autre part parce qu'ils sont vinifiés en monocépages afin de laisser s'exprimer au mieux notre terroir. Mais ils sont aussi différents en raison de leurs rendements extrêmement faibles : en effet, nous avons fait le choix de ne pas dépasser 25 hectolitres / hectare. Pourquoi cette démarche ? Et pourquoi les autres vignerons de la région ne font-ils pas de même ? Je crois que c'est l'histoire de la région qui fournit la réponse à cette question : par le passé, Bordeaux a souvent rabaisé les vignerons du Gaillacois au rang de simples fournisseurs de raisins. Ainsi, on constate aujourd'hui encore dans la région un manque de confiance en soi et de volonté de produire de très grands vins. Riccardo et moi, nous venons d'autres horizons. Nous avons vécu des choses très diverses avant d'aborder cette entreprise avec une grande ouverture d'esprit et, au début, sans doute aussi beaucoup de naïveté. Nous suivons sciemment notre propre voie, nous refusons de nous conformer aux critères locaux – et nous n'avons aucun mal à renoncer à l'AOP. Nous sommes convaincus que tôt ou tard, ce choix sera reconnu et apprécié des amateurs de vin du monde entier et que le jeu en vaudra la chandelle. Et pas seulement pour nous, mais pour la région tout entière.

Que pensez-vous de la perpétuation des traditions viticoles de cette région ?

Pour nous, la tradition est quelque chose de très important. Et elle est posée d'emblée par l'ancienneté considérable du terroir de Gaillac. En outre, je souhaiterais faire revivre la lointaine tradition du « Vin du Coq ». Il s'agit d'une marque en forme de coq qui était appliquée au fer rouge sur les fûts de vin de Gaillac entre le XIII^e et le XVII^e siècle. C'était la première marque de vin du monde ! À l'époque, ce coq symbolisait à travers toute l'Europe les grands vins de garde de Gaillac. Je souhaite aujourd'hui renouer avec ce concept. Bien sûr, ceci n'est possible qu'à la condition d'être ouverts, curieux et prêts à se battre, puis de se servir des moyens d'aujourd'hui pour établir des synergies. Une telle démarche ne peut que servir la tradition et enrichir le paysage vitivinicole. Il est intéressant de noter que si, comme chacun sait, les Bordeaux sont aujourd'hui le nec plus ultra en termes de vins, la qualité des vins de Gaillac était jadis bien supérieure ! Il faut savoir que jusqu'à la fin du XVII^e siècle, Bordeaux se composait principalement des Graves et de l'Entre-deux-Mers. La star qu'est aujourd'hui le Médoc n'existait pas à l'époque : il a fallu tout d'abord que des spécialistes hollandais assèchent les marais et rendent le sol apte à la culture de la vigne. En ce temps-là, les vins de Bordeaux n'étaient souvent pas particulièrement qualitatifs – c'est d'ailleurs pour cela que les négociants bordelais avaient pour habitude d'améliorer leurs vins avec des vins de Gaillac. Ils vendaient aussi volontiers ces derniers sous l'appellation Bordeaux. C'est fou, non ? On a par ailleurs retrouvé des documents commerciaux qui indiquent que les vins rouges de Gaillac coûtaient alors la coquette somme de 200 livres, soit un prix équivalent à celui des meilleurs vins des Graves ! Alors qu'aujourd'hui, Gaillac ne produit plus un seul vin d'un prix réellement élevé. Dans le Gaillacois, la viticulture jouait à l'époque un rôle extrêmement important. Il existait tout une série de lois étranges concernant la protection de la vigne. Ainsi, chasser avec des chiens était par exemple passible d'une amende durant les périodes du mûrissement des raisins et des vendanges. Certaines parcelles étaient surveillées, parfois jusqu'à 24h sur 24. Les voleurs de vignes étaient humiliés publiquement puis bannis de la ville pour une période qui pouvait durer jusqu'à dix ans. Aujourd'hui, cela fait sourire, mais c'était sans doute quelque chose d'épouvantable à l'époque ! (Il rit) Et cela montre que dans la région, le patrimoine culturel par excellence, c'était le bon vin. Et c'est avec cette tradition-là que je souhaite aujourd'hui renouer.

Si le Gaillac était autrefois si célèbre, comment se fait-il qu'aujourd'hui, les vins de la région n'aient pratiquement aucune notoriété ?

En 1709, Gaillac a connu l'hiver le plus rigoureux de son histoire. La plupart des ceps a gelé alors qu'il faisait des températures inférieures à -15 °C. On a même vu des tonneaux éclater dans des caves ! Les vigneron se sont retrouvés privés de ressources et face à d'énormes investissements. Beaucoup de décisions ont été alors prises à la va-vite pour relancer la productivité, ce qui a entraîné une baisse de la qualité : on s'est mis à produire trop, et du vin bon marché. De plus, en 1731, une loi a imposé de planter moins de vignes et davantage de blé. Sans parler des taxes élevées qu'il fallait payer à chaque fois que l'on voulait faire passer des vins de Gaillac par le port de Bordeaux. Il y a même eu une époque où Bordeaux n'autorisait la commercialisation de vins de Gaillac qu'une fois le dernier fût de vin bordelais vendu. Ces évolutions ont beaucoup nui à la région – et continuent à lui nuire. Et c'est vraiment regrettable, car lorsque l'on se plonge dans l'histoire de la région et que l'on analyse les raisons qui ont mené à ces évolutions, on constate qu'il n'y a qu'une façon d'aller de l'avant : nous devons nous battre pour que le vignoble de Gaillac redevienne ce qu'il a été à une époque. Et ça passe impérativement par la qualité, encore la qualité, toujours la qualité. Chez Comte de Thun en tout cas, on se retrouve les manches !

Vous avez donc de grands projets devant vous. Où voyez-vous le Domaine du Comte de Thun dans 20 ans ?

J'ai bien sûr l'espoir de voir mon fils Philipp marcher sur mes traces et reprendre le flambeau, mais c'est une décision qui lui appartient. Je vois aussi sur tout le vignoble gaillacois des vigneronnes produisant fièrement des vins monocépages comme expression ultime de leur terroir, et initiant ainsi la renaissance des « vins du coq » prisés dans l'Europe entière entre le XIIIe et le XVIIe siècle. Enfin, je vois une appellation propre pour le Haut-Pays, c'est-à-dire le plateau cordais. En la matière, les Italiens Marchesi Mario Incisa della Rocchetta, qui se sont battus sans relâche pour la qualité du Sassicaia, sont un véritable exemple à suivre. Cela peut paraître audacieux, mais je suis absolument convaincu de l'énorme potentiel de cette région.

Vous-même et Riccardo, vous êtes encore un peu des nouveaux venus parmi les vigneronnes de Gaillac. Comment voyez-vous votre rôle parmi les vigneronnes de la région ?

Nous nous sommes liés d'amitiés avec quelques bons vigneronnes – c'est-à-dire avec des vigneronnes qui veulent produire de bons vins. Citons parmi eux Robert et Bernard Plageoles, Michel d'Issaly, Laurent Cazottes. Ce que nous avons en commun, c'est notre passion du bon vin, notre passion de ce pays, ainsi que notre foi dans le potentiel de la région. Même si leur rapport avec les cépages locaux est bien entendu très différent, ce qui tient à leurs attaches régionales, nous arrivons à une entente cordiale. Dès que nous le pouvons, nous nous retrouvons pour cuisiner et déguster ensemble nos vins. Malgré les divergences de nos philosophies, nous avons beaucoup de respect les uns pour les autres.

Monsieur von Thun, nous vous remercions pour ce passionnant entretien ainsi que pour les révélations très personnelles sur votre projet et sa philosophie.