

Renaissance d'un domaine viticole



Renaissance d'un domaine viticole

De près 13 ha de vigne situés au cœur de la Gascogne dans la localité de Riscle, Baptiste Labenne a repris l'exploitation familiale, autrefois appelé « domaine de Piron » que ses parents ont exploité jusqu'en 2010. Un arrêt pour raison de santé à obligé les bénéficiaires à louer les vignes pour un bail de 9 ans, les enfants trop jeunes n'étant pas aptes à récupérer le domaine.

En 2010, Baptiste reprend des études, il acquit un BTS viticole œnologie, un travail à Blanquefort, puis un « Entre-deux-mers », un séjour en Nouvelle Zélande et autres exploitations de côtes de Gascogne. En 2020 il est de retour au domaine de ses parents et entame la rénovation l'adaptation des bâtiments : nouveau chai vinification dont un espace pour vinification des vins blancs ou rosés, une autre pour les vins rouges, alors que l'aire accueil, affecté au public est instaurée.

Baptiste Labenne a repris le domaine en 2020, sous l'appellation « domaine de Matilat ». Désormais la vinification s'effectue au logis et Baptiste garantit la vente en direct sans cependant délaisser le réseau des cavistes, ainsi que la démarche à l'export qu'il étudie attentivement.

Le « domaine Matilat » œuvre sur les cépages conventionnels des côtes de Gascogne, en revanche se confère autres versions « je possède quelques portions de terre, sur de menus grains, des vignes qui sont passablement du sud-est, duquel muscat petit grain (blanc) et autre muscat de Hambourg (rosé) », explique le vigneron. L'exploitant est actuellement dans une démarche pour obtenir une labellisation HVE (Haute Valeur Environnementale).

Les vignes du domaine sont en enherbement naturel dans tous les rangs, avec la présence de beaucoup de haies, de bois autour des parcelles afin de préserver la biodiversité. Domaine, chais sont ouverts au public, ainsi que l'espace vente où la gamme des vins de Gascogne est accessible à la vente. (<http://www.domainedematilat.fr>).



Baptiste Labenne devant la production des côtes de Gascogne rouge en cours de vinification © Crédit Ph/Lionel LEMAIRE