

Article de Joac Anson.
Journalist de Decanter
Extrait de Inside Bordeaux

BEYOND THE CLASSIFICATION

Domaine de l'Alliance

AOC Sauternes

MAP 366: G10

6.3HA in production, out of a potential 7ha, with around 50-70% sweet wines split across 1st wine and 2nd wine. Esquisse de Domaine de l'Alliance, 30-50% dry. Définition de Domaine de l'Alliance (amounts depend on vintage), although the dry white is largely from north-facing vines on the lower parts of the vineyard.

ALIBRAND, Daniel and Valérie, since 2005.

If you take just one estate that you are absolutely going to track down from this chapter on sweet wines, make it this one.

Daniel Alibrand is from the Loire and used to be a fisherman, working on Sables d'Olonne in the Vendée on the cod route, which regularly took him over to the west coast of Ireland, until an accident on the boats forced a career change.

He ended up moving with his wife down to Sauternes, as her family had some vines here.... They were given the opportunity to buy all 20ha, but in the end decided to take just the oldest plots (most people thought they were mad to do so, as these were the least productive parts).

This meant 19 plots in all, totalling just over 6ha across different soil types, located entirely in the commune of Fargues. The largest is 3ha of massal-selection Sémillon, all of it over 70 years old, and the rest is split between vines no younger than 20 years, and on average 40, growing on land that runs in altitude from 62 metres down to 40. Overall the vines are 80 per cent Sémillon, 15 Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris, 5 Muscadelle.

They had no cellars, no winery, no equipment, no brand - 'and definitely no money' - just the vines and a head for hard work. Alibrand had already gained some experience working with an old friend who made a sweet Chenin near Vouvray, but he mainly set about teaching himself, and relying on the common sense that you feel he has in abundance.

When I asked what he missed most about being a fisherman, his reply was that on the boats all communication is utterly straightforward, whereas in Sauternes everything is in double-speak: he has a

reputation for perhaps being a little overly direct.

He's certainly not afraid to break the rules, with his second wine undergoing just four months of ageing - something that is not only frowned upon but not strictly allowed.... He also uses Burgundy barrels to soften the oak tones.

Currently the family lives in the nearby market town of Langon, with winemaking taking place in an extremely cramped garage there; but in summer 2019 work began on a small winery in Fargues, with a house attached, so the whole family can move over to the vines.

Blending takes place early, at the beginning of ageing. Even the dry whites are always picked only at full ripeness, with none of the sweaty, box-tree character that can appear in Sauvignon Blanc, and are vinified in barrel with no lees-stirring and no racking until just before bottling. The aim, which is clear in the complexity and the mid-palate weight, is to produce a dry white with a touch of Sauternes magic (something even clearer in the Esquisse, a sweet wine with a short ageing, so more accessible).

But it's the main estate wine that I can't recommend highly enough, if you want to see what Sauternes is capable of and can't afford Climens, Fargues or Yquem. Certified organic since 2010, and working largely in biodynamics since 2014 ('although I'm a pragmatist and want to see how it works before I fully commit'), this is the real deal.

And Alibrand is uncompromising - in the extremely tough conditions of 2012, he was one of the few winemakers that chose not to make the vintage (Yquem, Rieussec, Raymond Lafon and Fargues being the others as far as I am aware), while many opted to use technology such as reverse osmosis to concentrate their juice. He also made no sweet wine in either 2017 or 2018, due to frost or hail.

So, Domaine de l'Alliance may not always be easy to track down, but it is worth the effort.

De vigne en cave
En toute intimité

Daniel Alibrand Le héraut de Sauternes

L'ancien marin-pêcheur de Vendée a mis le cap sur Sauternes, presque par hasard, pour devenir l'un des porte-voix des vignerons non classés. Un héraut de Sauternes, intransigeant avec la notion d'excellence et qui sait se faire entendre.

Par Jérôme Baudouin

Millésime 1973. Une année pourrie, à Sauternes comme ailleurs. « Je n'ai jamais rien goûté de bon de mon année de naissance ! », lâche Daniel Alibrand avec sa gouaille tourangelles caractéristique. Presque dépit. Comme s'il regrettrait de ne pas être né dans un millésime mythique. Il hausse les épaules, arpente ses vignes du domaine de l'Alliance, observe la moindre imperfection. L'herbe qui repousse entre les rangs après la brève pluie de début septembre. Tire une feuille d'un geste vif. Trie les grappes qui viennent d'être vendangées. La récolte est belle. Son blanc sec devrait être à son goût. À la fois plein et tendu. « Il y aura du vin ! », clame-t-il. La quantité est là. Enfin ! Il faut dire qu'après le gel de 2017 et la grêle de 2018, la situation est critique. En deux millésimes, Daniel Alibrand a produit l'équivalent d'une demi-récolte, comme la plupart de ses voisins. « Au syndicat, entre vignerons, on se dit après chaque assemblée générale qu'on a touché le fond à Sauternes, et puis non, chaque année, on creuse toujours. On va finir par trouver du pétrole », dit-il, amusé de son bon mot.

UN SOMBRE TABLEAU

Pourtant, les galères de l'appellation, il connaît. Depuis qu'il s'est installé, en 2005, sur la commune de Fargues, six domaines ont mis la clé sous la porte : « Certains ont fait faillite, d'autres sont partis à la retraite sans trouver de repreneur ». Le tableau est sombre au pays du plus grand des liquoreux. De beaux terroirs sont à vendre pour 20 000 euros l'hectare, à peine plus cher qu'un hectare de bordeaux générique. « Des jeunes pourraient s'installer, mais il n'y a pas de perspectives économiques pour le sauternes actuellement », analyse-t-il, fataliste.

Convaincu que seule la qualité sauvera Sauternes, il a combattu le projet de création des Côtes de Sauternes, voué à écouler les productions bas de gamme de l'AOP.

Photos : J. Baudouin

De vigne en cave Daniel Alibrand

**Il connaît la
petite musique
des tempêtes,
du froid, de la
gîte incessante**

Malgré les difficultés, Daniel Alibrand reste exigeant avec son travail. Ses vignes, travaillées comme un jardin, sont cultivées en bio. Son épouse Valérie et lui y passent leur vie. Par tous les temps. Avec cette volonté d'excellence chevillée au corps. Daniel n'hésite pas à se faire entendre au sein du syndicat viticole pour rappeler à chacun que seule la qualité fera sortir Sauternes du marasme qui l'envahit. En quelques années, il est devenu le porte-voix des crus non classés, qui ont bien souvent du mal à se faire entendre. Il faut dire que plus de la moitié de l'appellation est détenue à présent par des crus classés. Ses mots, ses idées sifflent comme des balles. Il pose son chapeau comme un soldat son casque sur la tête.

Il est devenu l'une des figures montantes de l'appellation. Tant pour ses vins que pour les idées qu'il défend. S'opposant ouvertement à Xavier Planty, qui, récemment encore, était l'influent président de l'AOP et copropriétaire du château Guiraud. Mais se rangeant à ses côtés lorsqu'il s'agit de dénoncer les vignes hybrides résistantes. Pourfendant le projet de sous-catégorie de Sauternes (AOP Côtes de Sauternes), voué à écouler les productions bas de gamme de l'AOP, ou le manque de solidarité dans ce vignoble en crise. Le franc-parler de Daniel Alibrand en a décoiffé plus d'un. Surtout dans le milieu très feutré des crus classés de Bordeaux, où l'on n'a pas l'habitude de voir un énergumène montrer les poings lorsqu'une injustice est flagrante.

LE VENT DU DESTIN

Le vigneron n'en est pas à son premier combat. Dans une autre vie, marin-pêcheur à Saint-Gilles-Croix-de-Vie et aux Sables-d'Olonne, il a vécu les grandes manifestations de pêcheurs à Rennes en 1994. La fin de la pêche au thon germon. Bosco sur des chalutiers en Atlantique-nord pour des campagnes de plusieurs semaines, il connaît la petite musique des tempêtes, du froid, du vent du nord qui bastonne sur le pont, givre les drisses et coupe les doigts frigorifiés. De la gîte incessante quand on vide les filets. De l'équilibre précaire sur le pont et dans cette vie de marin, ponctuée par des escales éphémères. De l'accident qui vous retourne une vie, comme son bras gauche, en 1995, en versant des poissons dans la cale. Un pas précipité, la perte de l'équilibre, le bras emporté avec les poissons. 360° autour de l'épaule. Le rapatriement en urgence. Opération. Rééducation pendant un an. Une vie de marin qui s'achève en un tour de main. Et le monde du vin qui le cueille au passage.

« J'avais une copine, son père était vigneron à Vouvray. J'ai commencé à travailler à la vigne comme ça et j'ai tout de suite aimé », raconte-t-il. Mais le vent du destin en décide autrement. Il va devoir patienter. En rencontrant Valérie, originaire de

Sauternes, il navigue vers la Gironde. Un temps, il pense s'installer comme marin-pêcheur à Arcachon. « Je voulais être indépendant, vendre ma production. » Mais des vignes appartenant à la mère et à l'oncle de Valérie sont à reprendre. Une belle opportunité pour s'installer sur cette prestigieuse appellation. C'est comme ça qu'en 2005, le couple crée le domaine de l'Alliance, 6,5 hectares répartis sur la commune de Fargues. Sans moyens mais avec la conviction de faire le meilleur vin, ils s'accrochent à leur production comme des marins au bastingage. L'affaire tangué, mais ne coule jamais. Daniel élabore des sauternes digestes, longs, différents. Il parcourt la France entière pour proposer ses vins aux restaurants prestigieux.

Son vin est à la carte de plus de 50 restaurants étoilés de France. Mieux que tous les crus classés !



Presque quinze ans après, son sauternes est à la carte de plus de cinquante restaurants étoilés de France, et chez autant de cavistes haut de gamme. Aucun cru classé ne peut se targuer d'être présent sur autant de belles tables hexagonales.

UN BLANC SEC CONVAINCANT

Sa dernière cuvée – son nouveau combat – a déjà fait mouche malgré la faible production. « Déclinaison » est un blanc sec élaboré à partir de raisins botrytisés. Un nez de liquoreux et une bouche de vin sec. Son profil, radicalement différent des blancs secs de graves élaborés par les autres domaines de Sauternes, séduit sommeliers et chefs cuisiniers. C'est d'ailleurs le coup de cœur de Roberto Petronio au domaine dans notre Guide des meilleurs vins de France

2020, avec la note de 17,5/20. « Ce beau vin de gastronomie montre la voie et le potentiel du terroir de Fargues pour élaborer des blancs secs », note le dégustateur. Mais en raison de sa méthode d'élaboration, il est vendu en simple vin de France. « Notre identité à Sauternes, c'est le botrytis, pas le sucre. C'est ce qui nous singularise parmi tous les liquoreux du monde, alors pourquoi ne produit-on pas un blanc sec à partir de raisins botrytisés ? Il porte en lui l'identité de Sauternes. Moi, j'y crois », affirme-t-il comme pour mieux être entendu. Mais nul n'est prophète en son pays. Quoique... si, pour une fois, le Tourangeau inspirait ses voisins. ●

Le domaine de l'Alliance en détail

Surface : 8,7 ha de blanc. 78 % de sémillon, 21 % de sauvignon blanc et 1 % de muscadelle. Le vignoble s'étend sur les différentes croupes argilo-graveleuses de Fargues. Les vignes du domaine jouxtent celles des châteaux de Fargues et Rieussec.

Les cuvées : le domaine en produit quatre. Le grand vin se nomme Domaine de l'Alliance. Le second vin, Esquisse, est un sauternes plus léger et vif, commercialisé très tôt. La cuvée Définition est un bordeaux blanc sec. Enfin, Déclinaison est un blanc sec élaboré à partir de raisins botrytisés.

Production moyenne : 18 000 bouteilles/an.