

Le rendez-vous des seniors

Les 28 et 29 septembre, des animations pour les plus de 50 ans sont organisées au château de Vayres. De 9 h 30 à 18 heures, participez aux conférences, jeux, cocktails, thé dansant, etc. Renseignements au 05 57 99 19 19 ou www.lerendezvousdesseiors.com

Consultations sur les travaux

Une réunion publique aura lieu le jeudi 4 octobre à Saint-Romain-de-Virvée, dans le cadre des travaux d'assainissement collectif. Rendez-vous à 18 heures, à la salle Milonis en présence du président du SIAEPA. Renseignements au 05 57 58 21 38.

Le chiffre du jour

2,5. En pourcentage, l'évolution du nombre d'immatriculations en un an dans le Libournais.

VENDANGES 2007. Ugo Arguti, ancien directeur du Château Fombrauge, compte désormais parmi les Libournais du Roussillon. Histoire d'un « émigré »

L'appel des Pyrénées

de Jean-Pierre Tamisier

La bande dessinée a Ugo Pratt, le cinéma a Ugo Tognazzi et le vin de Saint-Émilion a Ugo Arguti, désormais vigneron à Saint-Paul-de-Fenouillèdes. L'Italie donne des Ugo de talent. La comparaison n'est pas forcément exagérée pour qui connaît celui dont le parcours était jusque-là indissociable du château Fombrauge, propriété, depuis mars 1999, de Bernard Magrez.

Mais depuis 1958, le nom de Arguti est mêlé à l'histoire de Fombrauge. À cette époque, le château de Saint-Christophe-des-Bardes appartient déjà à la famille Bygodt. Cette année-là, Angelo Arguti débarque de sa Toscane natale avec armes, bagages, famille et en main un contrat de travail comme maître de chais de Fombrauge. Ugo n'a alors que 8 ans, mais suit déjà de près, chaque fois qu'il le peut, son papa à l'heure des vinifications. Ce qui le conduit logiquement, quelques années plus tard, à entreprendre une formation vignes et vin. La disparition brutale d'Angelo dans un accident de voiture conduit Ugo, ses études à peine terminées, à lui succéder auprès de la famille Bygodt.

« J'ai fait mon parcours à Fombrauge, cela m'a apporté énormément. Mais le temps était venu de passer à autre chose »

Nouvelle aventure. Une date qui marque le début de sa propre histoire avec le vin de Fombrauge. Histoire qui a pris fin il y a quelques semaines. Mais qui, pour Ugo Arguti, marque le début d'une nouvelle aventure.

En effet, homme entièrement voué à la cause du vin, gravissant les échelons au fil de sa carrière, devenu directeur d'exploitation après quelques années, il a ensuite supervisé toute la partie technique de Fombrauge sous l'ère de Fleming Karberg, Danois épris de vin devenu propriétaire du château en 1987.

Auprès de Bernard Magrez, Ugo Arguti a ensuite poursuivi son parcours, ajoutant à son travail au château, une partie assistance aux commerciaux, à la fois technique et relationnelle. Ce qui le conduira à beaucoup voyager.



Ugo et Marie-Christine Arguti dans leurs vignes de Saint-Paul-de-Fenouillèdes

PHOTO DR

100 sur 100 par Parker

S'il entend aujourd'hui poursuivre sa carrière comme vigneron du Fenouillèdes, Ugo Arguti n'en oublie pas pour autant ses décennies passées au château Fombrauge. Les souvenirs forts sont nombreux bien sûr, mais par-dessus tout il garde en mémoire l'année 2000. « Nous avons eu cette année-là des parcelles d'une qualité exceptionnelle. J'ai proposé à Bernard

Magrez d'en faire une cuvée particulière, le « Magrez-Fombrauge », raconte Ugo Arguti. À cette occasion, j'ai remis la main à la pâte pour élaborer cette cuvée. Elle a obtenu par la suite une note de 100 sur 100 par Robert Parker ! ». Le « Magrez-Fombrauge » continue depuis à être une pépite de la propriété.

Vendanges au téléphone. Au fil du temps, l'envie se fait de plus en plus forte en lui de faire le « vin de Ugo Arguti ». Un séjour dans les Pyrénées-Orientales avec Marie-Christine, son épouse, servira de détonateur. Totale-ment séduit par la vallée de l'Agly et le secteur du Fenouillède, Ugo achète dans la foulée quelques hectares de vignes. « C'est par un ami qui souhaitait acquérir des vignes que je me suis rendu là-bas, sans connaître. J'ai découvert cette région. Deux mois après, j'ai acheté 3,6 hectares à Saint-Paul-de-Fenouillèdes. »

Côté raisins, plus de merlot mais du cabernet, du grenache, du carignan, du muscat et du syrah. Pour faire du blanc et du rouge, dont le fameux Maury et

bien sûr du Muscat. Avec des rendements à 27 hectolitres par hectare qui ne nécessitent pas de vendanges vertes. Et un travail dans la vigne qui galbe le mollet, tant le relief est escarpé sur ce versant sud de la vallée de l'Agly. Mais lors de ses premières vendanges en 2004, Ugo est pris par le travail à Fombrauge. C'est donc Marie-Christine qui s'y colle. « Ce que je n'avais jamais fait », explique cette DRH de l'hôpital Robert-Boulin à Libourne. « Ugo m'a demandé de l'appeler au téléphone lorsque le raisin était en cuve et de lui dire ce que je voyais, ce que je sentais, ce que j'entendais. »

Résultat : le Grenache blanc 2004 sera médaillé d'or au salon des vigneron indépendants de Perpignan.

« Émigrés » libournais. En même temps, Ugo va à la rencontre des vigneron du cru. De purs catalans. « Au début, ils me prenaient pour un fou. Parce que je vendangeais plus tôt, que je pressais peu et que j'élevais mon vin en barrique », sourit aujourd'hui Ugo. Mais l'homme n'est pas arrivé en conquérant. Modestement, il a regardé et écouté. « Et appris aussi », assure celui qui était à l'origine du club des 10, une assemblée informelle de maîtres de chais des plus grands châteaux de Saint-Émilion, qui se retrouvaient pour des dégustations à l'aveugle de leurs vins et de ceux venus du monde entier.

À l'heure de quitter Fombrauge, l'homme ne manifeste aucune nostalgie. « J'avais envie de vivre mon métier à mon rythme, de m'exprimer comme je l'entends. J'ai fait mon parcours à Fombrauge, cela m'a apporté énormément. Mais le temps était venu de passer à autre chose. »

Ugo Arguti a donc rejoint le mouvement engagé par d'autres Libournais « émigrés » en Catalogne, tels Dimitri Glipa, Caroline Bonville, Jean-Luc Thunevin et bien sûr Bernard Magrez qui y a aussi acquis une propriété. Tous convaincus que ce bout de terre voisin de l'Espagne est lui aussi à même de produire de grands vins.

Faits divers

Incendie dans un gîte

Abzac. Hier matin, à 5 h 30, un feu a pris dans un gîte rural d'Abzac. Vraisemblablement provoqué par un court-circuit, il a endommagé trois pièces et une partie du toit. L'incendie a été circonscrit par les pompiers de Coutras à 8 heures. Sept occupants ont été relogés par la mairie d'Abzac.

Vol de cyclomoteur

Pineuilh. Les gendarmes de Sainte-Foy-la-Grande ont interpellé, à Pineuilh, un individu à cyclomoteur qui a fait demi-tour à la vue d'un contrôle. Le véhicule s'est avéré correspondre au signalement d'un deux roues volé en février dernier. Le chauffeur a indiqué qu'il l'avait reçu d'un ami dont il ne sait pas le nom. Lors de sa garde à vue, une perquisition à son domicile a permis de retrouver du cannabis. Il a été remis en liberté et convoqué le 4 décembre devant le tribunal de Libourne pour recel de vol et usage de stupéfiants.

Vol, violences, menaces

Castillon-la-Bataille. Mardi, dans une grande surface de Castillon, un individu s'est fait surprendre par les caméras de surveillance en flagrant délit de vol. Les vigiles qui ont tenté de l'arrêter se sont fait froidement recevoir. L'un d'entre eux a été frappé. Il est victime d'un arrêt de travail de dix jours. Un second a été la cible d'un jet de clé, qu'il a pu éviter. Le voleur a été interpellé mercredi par les gendarmes. Il a reconnu les faits avant d'être replacé en liberté. Il sera convoqué fin octobre par le tribunal de Libourne pour vol, récidive de vol, violences et menaces de mort.

Libournais pratique

SUD OUEST

■ **Rédaction et publicité.** 70, rue Victor-Hugo. Tél. 05 57 51 31 15. Fax rédaction : 05 57 51 39 84. Fax publicité : 05 57 25 14 30. Courriel : libourne@sudouest.com

HÔPITAUX-CLINIQUES

■ **Hôpital.** 112, rue de la Marne, à Libourne, tél. 05 57 55 34 34, et avenue Charrier, à Sainte-Foy-la-Grande, tél. 05 57 41 97 00.

■ **Urgence médicale week-end.** Pour le secteur de Libourne il faut faire le 15 exclusivement.

PHARMACIE DE NUIT

■ **Commissariat de Police de Libourne.** Tél. 05 57 55 28 30.

VISITES

■ **Libourne**
Chapelle du Carmel. 45, allées Robert-Boulin. Du mardi au samedi, 9 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 18 h (sauf jours fériés). Visite commentée sur demande. Entrée libre.