

PASCAL PIÉRON

un homme soucieux d'excellence

C'est par amour du vin et par attachement au territoire Quercy que Michel, Pascal et Olivier Piéron ont décidé de se lancer un nouveau défi à la fin des années 90.



Nothing but the best

It is their love of wine and the strong bond they have with the Quercy that gave Michel, Pascal and Olivier Piéron the urge to take up a new challenge at the end of the 90s. In 1999 they took over the historic "Reutenauer" wine trade and in 2001 purchased the Bovila and Rouffiac wineries, firmly asserting their intention to go the whole way with the controlled origin brand name and speed up its expansion. Thanks to judicious strategic choices, close monitoring of the vines, a clever wine making process and enlightened professional advice, Château Rouffiac and Château Bovila have now become big names in the Cahors lineage. With 60 hectares of vines under cultivation, "nothing but the best" promptly became the slogan at the two Châteaux which vowed to offer perfect genuine wines in every range. They were quick to see the need to move on and break fresh ground to comply with new demands; "Séduction" and "Exception" were created at Rouffiac and formerly neglected reserves were reinstated ("Priuré de Bovila").

Ci-contre : Pascal Piéron au Château de Rouffiac.

Avec le rachat de l'historique maison de négoce Reutenauer en 1999, puis l'acquisition des domaines de Bovila et de Rouffiac en 2001, ils ont clairement affirmé leur volonté de s'impliquer pleinement dans l'appellation et de participer activement au développement de celle-ci.

Onze ans plus tard, si Michel est toujours présent pour donner la cohérence à ce grand projet familial, Olivier et Pascal se sont répartis les responsabilités avec chacun leurs compétences et leurs acquis. Olivier, de profil commercial s'est naturellement orienté vers l'activité négoce dans laquelle il a développé de nombreux projets, pour devenir à ce jour, un des acteurs majeurs du secteur. Pascal, de son côté, s'est consacré au suivi des deux propriétés. Au contact de techniciens et entouré de professionnels confirmés tels que Philippe Ducoum, maître de chai et chef de culture pour les deux domaines, Pascal s'est immergé peu à peu dans cet univers, découvrant toutes les subtilités

CAHORS & MALBEC

Cahors capitale du Malbec



Le chai du Château de Rouffiac.

du métier de vigneron. C'est un homme d'une grande simplicité, posé, curieux et à l'écoute, que nous sommes allés rencontrer pour mieux comprendre le travail réalisé sur ces deux châteaux.

D'un côté, le Château Bovila, dont le vignoble date de 1971, situé sur la commune de Fargues (8 km de Montcuq). Le domaine s'étend sur un terroir argilo-calcaire de 20 hectares, bien caractéristique et idéal pour laisser s'exprimer le malbec. Le prieuré de Bovila, cité au XIV^e siècle comme propriété du prieur de Catus, puis des Clarisses de Cahors, a donné son nom à la cuvée prestige du château : Prieuré de Bovila. De l'autre, le Château de Rouffiac sur les hauteurs de Puy-l'Évêque en direction de Duravel, entre vignes et forêts, sur un des plus beaux terroirs de l'appellation, destiné aux grands crus de Cahors. Le vignoble est vaste, "en dix ans nous sommes passés de 30 à

60 hectares cultivés et de 20 à 300 barriques" précise le propriétaire des lieux. "Un développement qui a nécessité de lourds investissements pour se doter d'un outil de travail conforme à nos ambitions" poursuit Pascal. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre à Rouffiac où la récolte des deux propriétés est accueillie et vinifiée chaque année : de la réception du raisin au chai de stockage, tout a été pensé comme dans les plus beaux châteaux. Ces deux domaines, Pascal les connaît par coeur, il navigue régulièrement de l'un à l'autre, présent à toutes les étapes de la vigne, s'imposant un suivi attentif et rigoureux, indispensable à la réussite de grands vins. "En dix ans, j'ai connu bien des surprises, certaines agréables d'autres un peu moins, j'ai fait des découvertes et eu quelques belles révélations, mais une chose est sûre, ce métier passe par une remise en question permanente" affirme Pascal.

S'il est relativement aisé de concevoir des micro-cuvées haut de gamme, il est bien plus difficile de proposer l'excellence sur des volumes importants. Avec 60 hectares de vignes en culture, il a fallu initier des démarches qualités sur les deux châteaux afin de proposer des vins complets et sincères dans chaque gamme. Il a également fallu évoluer, innover et s'adapter à la demande, avec la création de nouveaux vins (Séduction et Exception sur Rouffiac) et la relance de cuvées abandonnées (Prieuré de Bovila).

Grâce à des choix stratégiques judicieux, une écoute et un suivi attentifs de la vigne, des vinifications habiles et les conseils de professionnels éclairés, les châteaux de Rouffiac et de Bovila sont rentrés dans la cour des grands Cahors.

Contact : Scea Piéron à Duravel
Tél. : 05 65 36 54 27