

# Les bases solides de Labadie

**VITICULTURE** Jérôme Bibey a repris l'exploitation familiale il y a deux ans. Le jeune entrepreneur se veut respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité

**JULIEN LESTAGE**

[j.lestage@sudouest.fr](mailto:j.lestage@sudouest.fr)

Jérôme Bibey a 33 ans. Il est à la tête de la propriété familiale depuis deux ans. Château Labadie, un cru bourgeois de l'appellation Médoc, se trouve sur la commune de Bégadan. En 1970, Yves, son père, qui est aujourd'hui à la retraite, avait acheté 4 hectares sur le lieu-dit Labadie. « Il faisait de la polyculture » raconte Jérôme. Le tournant, ce sera dans la période de 1988 à 1996. Château Labadie cesse de porter le raisin à la coopérative et fait l'acquisition de nouvelles parcelles. La vinification est réalisée « à domicile » dans le but d'affirmer l'identité de la cuvée et de prendre le large. Le marché, lui, est porteur. Au fil du temps, les 52 hectares rassemblés donnent une autonomie et de belles perspectives à l'entreprise qui s'est structurée avec sérieux sur quatre décennies. Jérôme représente la nouvelle génération des viticulteurs. Il a la responsabilité de négocier l'avenir de ce patrimoine familial. Rencontre avec ce trentenaire qui vit son métier « avec passion ».

## Proche de la nature

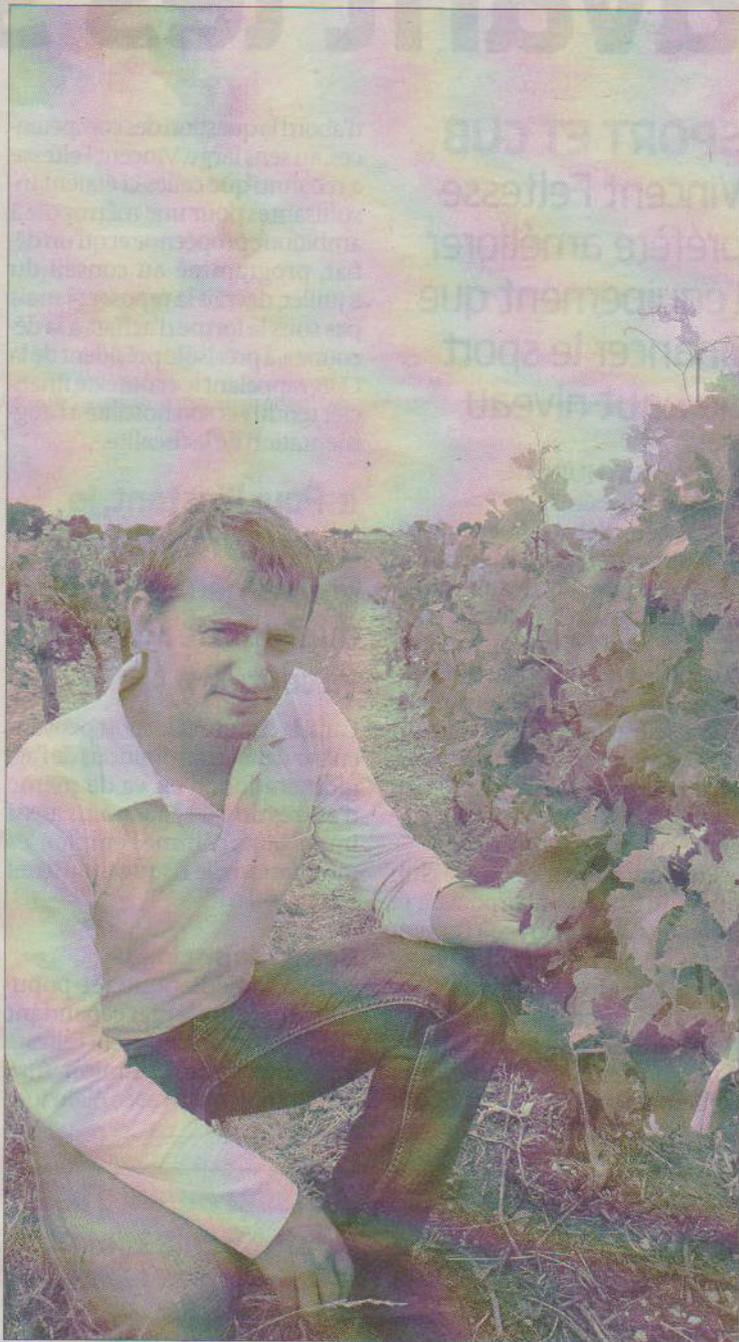
Dans son discours, c'est un message qui revient en boucle. « Mes objectifs sont simples. J'ai pour ambition d'améliorer la qualité de notre vin et je veux intégrer le développement de la propriété dans le respect de l'environnement ». Un volet « écolo » que le jeune viticulteur traduit par des engagements concrets : « On procède à la confusion sexuelle

sur les vignes. Ce qui me permet de ne pas utiliser d'insecticides pour lutter contre les papillons et autres insectes qui abîment les plantes. J'ai aussi fait quelques essais en bio sur des parcelles. Rien n'est décidé. Je suis attentif aux résultats. Enfin, dès que je peux limiter les traitements sur les vignes, je le fais. Vu le climat, c'est le cas en ce moment pour le mildiou qui a besoin d'humidité ».

## Une vision du marché

Formé par un BTS viticulture oenologie à Blanquefort, Jérôme Bibey a pris l'initiative de partir à l'étranger. Une expérience en Australie, sur un terroir très ensoleillé, lui a donné des clés dont il se sert aujourd'hui pour travailler son vin.

Afin de mieux appréhender le marché et son évolution, le voyage est aussi devenu une priorité pour lui. Le viticulteur ne souhaite pas complètement déléguer le terrain de la commercialisation et de la promotion. Sur ce chapitre, sa stratégie est affichée : « Mes clients traditionnels, je veux les garder ». Pour autant, ses yeux sont aussi tournés vers l'Asie et l'Empire du Milieu. « Avec les crus bourgeois, nous préparons un déplacement en Chine au mois d'août ». La part de sa production dédiée à l'export, environ 50 % des 320 000 bouteilles par an, tant aujourd'hui à s'équilibrer entre les clients européens et asiatiques. Une balance qu'il dit ne pas vouloir déstabiliser. Une orientation « raisonnée » que le viticulteur revendique. Comme son apparte-



Jérôme Bibey : « Avec les voyages, j'ai des tas d'idées. Si toutes ne sont pas réalisables, les influences font avancer ». PH. J. LESTAGE

nance à la famille des crus bourgeois. « C'est un gage de qualité indéniab le ». Il défend au passage le principe du nouveau classement, qui est revu tous les ans. Membre du bureau depuis un an, il s'est engagé dans la commission promotion.

## Un vin bien noté

Plaidant la discrétion, puis avant tout le travail réalisé par son père et celui de l'équipe qu'il gère aujourd'hui, 6 salariés, Jérôme Bibey a vu son « empreinte » récompen-

sée par une très bonne critique de Jacques Dupont, journaliste français et spécialiste influent dans le monde du vin. Son guide du millésime 2010 donne à Château Labadie un « coup de cœur » et une note de 16/20. Lors d'une interview accordée à nos confrères de TV7, Jacques Dupont d'observer : « Quand vous allez à Labadie, le chai est nickel, c'est propre. Les vignes sont labourées. C'est tenu. Et sur dix vins, il n'y en a pas un qui a un défaut ». Un encouragement qui ne sera pas passé inaperçu.