



Christian Roche, charismatique ambassadeur du terroir bergeracois s'en est allé

Ce samedi gris de fin novembre, une vague d'émotion parcourt le vignoble à l'annonce de la triste nouvelle de la disparition de notre charismatique vigneron. Il s'en est allé après la saison des vendanges... Cette image d'un grand gars aux yeux rieurs, que l'on a connu solide comme un roc (pas un hasard le patronyme Roche !) est ancrée dans notre paysage et l'imaginaire collectif de notre vignoble et le restera. Tout comme son domaine, l'Ancienne Cure, fièrement perché sur les côteaux de Colombier, accolé à la petite église au joli clocher-mur.

Un homme qui vivait ses passions à fond, avec ambition et audace. Amateur de rugby, il co-préside l'Union sportive d'Issigeac (UAI). Féru de courses hippiques, il perpétue le mémorable rendez-vous annuel de courses à l'hippodrome, toujours dans ce village médiéval qui lui est cher et où il est connu de tous.

Issu d'une famille d'agriculteurs, il reprend en 1989 les vignes du domaine familial, jusqu'alors traditionnellement mené en polyculture. Quelques années après, l'Ancienne Cure s'inscrit dans les « valeurs sûres » du bergeracois. Sa large gamme de cuvées est référencée dans les circuits de la restauration gastronomique sur le territoire local et national, et même à l'export, en particulier aux Etats-Unis (l'Ancienne Cure s'affiche à la carte de restaurants new-yorkais étoilés). En 2009, il décide d'aller plus loin pour magnifier l'expression de son terroir et il entame la conversion en viticulture biologique, bien en avance sur le mouvement que l'on voit s'accélérer aujourd'hui. Cette prise de risque fait l'objet d'une décision mûrement réfléchie en famille, avec ses enfants, Julie et Corentin et bien sûr Nathalie, son épouse. Attentive et avisée, elle est le soutien de toujours en l'accompagnant dans tous les choix stratégiques et l'encourageant pour aller de l'avant. Son équipe, soudée autour du chef, le suit avec enthousiasme dans cette aventure couronnée de succès et qui propulse les vins du domaine encore un cran plus haut.

Visionnaire, il a toujours cru à ce vrai trésor qu'offre notre patrimoine viticole en matière de vins liquoreux avec Monbazillac, son appellation phare, qui donne un coup de projecteur particulier sur la région bergeracoise. Et puis, il rappelait avec fierté que son grand-père, Amédée Roche, fut à l'origine de la création de la cave de Monbazillac avec une poignée de vigneron dans les années 30.

Doué pour la production de cuvées de rouges (3 hectares acquis en Pécharmant viendront compléter la palette déjà large) en plus de blancs secs de haute volée, il travaille les liquoreux en orfèvre. Afin de révéler toutes les facettes et les subtilités de l'appellation, il décline quatre cuvées dans sa gamme, du « jour de Fruit » sur la fraîcheur aromatique à la cuvée nectar dénommée l'Extase (petit clin d'œil malicieux et pied de nez au côté parfois trop emphatique de certains dégustateurs). Sans oublier la dernière-née, la cuvée « Ca sulfite », sans sulfites, une véritable prouesse technique pour un vin liquoreux.

Véritable esthète du vin, son insatiable curiosité le pousse à aller découvrir les autres vignobles. Il noue ainsi des amitiés viticoles et transversales dans tous les vignobles de France avec une prédilection pour les petits cousins du Sud-Ouest. De ses périples de dégustation, il en tire de précieux enseignements qu'il partage avec ses confrères de Monbazillac. Il s'intéresse au rôle de la Muscadelle dans l'assemblage du Monbazillac, au côté du sémillon pour apporter de la fraîcheur, signature des grands liquoreux. De même, il oeuvrera pour l'introduction du chenin en cépage complémentaire dans le décret. Il participera également à la grande étude des terroirs bergeracois menée en 2000, passionnée par la découverte des sols et sous-sols et leur rôle sur les qualités organoleptiques des vins.

Son sens de l'amitié va le pousser à s'occuper de la destinée d'un domaine qui a contribué à redonner ses lettres d'or au Monbazillac, le Château Haut Bernasse. Ce vignoble, après la disparition de l'artiste vigneron, Jacques Blais, qui jouait du violoncelle au milieu des rangs de vigne, tombe à l'abandon. Christian se bat pour monter un projet de reprise, et aujourd'hui, le Château Haut Bernasse a retrouvé son aura, grâce à Julie, sa fille, et Romain Claveille, son gendre, à qui il a transmis sa passion.

Une belle histoire d'amitié et de famille, des valeurs qui comptaient plus que tout pour cet épicurien, simple, généreux et sincère.

Le jour suivant ta disparition, comme si le ciel était à l'unisson de ce deuil, un linceul de neige est venu recouvrir le plateau du canton d'Issigeac, ton cher terroir, au revoir l'ami Christian...

Les obsèques de Christian Roche ont eu lieu dans l'intimité et une collecte a été organisée en faveur de l'APTED, l'Association des Patients porteurs de Tumeurs Endocrines Diverses, selon ses souhaits.