

Les frères Laffitte, la Gascogne en tandem



Les deux Gersois lancent en Côtes-de-Gascogne deux gammes de vins aux profils et aux étiquettes jeunes et modernes pour une consommation décomplexée de l'apéritif au dessert.

C'est l'histoire de deux frères, deux gascons et deux battants, vigneron depuis trois générations. Le grand-père et le père étaient coopérateurs, les deux fils, Christophe et Sébastien Laffitte, récupèrent, au début des années 2000, 30 ha de champs et 17 ha de vignes entièrement à restructurer et sans chai. « Après trois ans à la coopérative des Hauts de Montrouge, il a bien fallu se rendre à l'évidence : il était impossible de se rémunérer, raconte Sébastien. La rencontre avec Yves Grassa en 2003 a tout changé ». A l'époque, le propriétaire et créateur de Tariquet cherche des partenariats avec de jeunes producteurs pour développer sa célèbre marque de Côtes-de-Gascogne. « C'était une belle aventure avec un homme de terrain, disponible du lundi au dimanche, une relation humaine avec quelqu'un capable de parler technique », commente Sébastien. Quand Yves Grassa finit par déléguer ce lien avec le vignoble, le partenariat s'arrête à défaut de la même écoute et les frères Laffitte décident de se lancer à leur compte.

Les replantations des deux lions

Entre temps, ils ont racheté des terres voisines et disposent de 90 ha qu'ils replantent en colombar, ugni blanc, sauvignon, chardonnay, gros et petit mansengs, cabernet franc et tannat. Et la campagne de replantation n'est pas terminée. Un chai de 1600 m² pour une capacité de 12 000 hl est construit. Ils commencent à vendre du vin « pré-mises » à quelques gros opérateurs de la région, Uby, Herré, Osmin, Brumont... pour finalement lancer leur propre gamme en 2015. Les deux frères s'offrent un logo, deux lions rouges rappelant l'emblème de la Gascogne, et décident de plancher à la fois sur un profil de « vins frais, fruités et faciles à boire » dans les trois couleurs et sur des étiquettes dans la même veine, « jeunes, modernes et identitaires ». Après avoir fait travailler trois boîtes de créa, c'est Christophe qui prend son crayon pour dessiner les premières maquettes : « Ce sera une marinière pour la France, le béret rouge pour le festif et le nom Le Petit Gascon pour rappeler la région, en bas à gauche de l'Hexagone » explique le jeune producteur.

Une oie et un canard sur un tandem

Une autre gamme de Côtes-de-Gascogne est lancée pour diversifier les circuits sur le même profil produit, également en Côtes-de-Gascogne dans les trois couleurs, complétées par deux blancs doux. Christophe reprend son crayon pour imaginer un canard et une oie pédalant sur un tandem, évoquant ainsi les produits de la gastronomie gasconne et toujours la fraternité dans la production. « Avec ces étiquettes, si on ne se rappelle pas du nom des cuvées, on peut toujours demander les bouteilles avec les marinières ou le tandem avec les animaux ».



Sébastien (plutôt associé au canard) s'occupe des vignobles ; Christophe (l'oie) des vinifications et de la commercialisation, les deux faisant les vendanges ensemble, désormais accompagnés de l'ex-œnologue de l'Herré, Marie Blanchard venue les rejoindre pour l'aventure. Un travail important a été fait sur une vinification à basses températures, avec peu d'extraction et de macération, « pour plaire à des jeunes consommateurs de vin plutôt néophytes et aux filles qui chez nous osent le rosé et le rouge à l'apéritif à la place du pastis », précise Sébastien avec un grand sourire et l'accent chantant du Sud-Ouest. Les vins sont de surcroît abordables dans une gamme de prix entre 4.50 et 7€, disponibles en restauration et chez les cavistes. De quoi séduire une nouvelle clientèle ici avant de s'attaquer aux marchés d'ailleurs.

www.lesfrereslaffitte.com

Frédérique Hermine