



© COLLECTION PRIVÉE

**« Mon vin ne pouvait pas s'appeler autrement ! »**

Le fameux lopin de terre reçu en héritage s'étend sur 1,8 hectare. Il se situe sur la commune de Lauraët, à six petits kilomètres du cabinet dentaire où il exerce, et à une cinquantaine d'Auch, la préfecture du Gers. Il y a du travail : il faut d'abord arracher les vignes existantes. Puis en replanter. Nous sommes en juin 2000. Ses prédécesseurs faisaient pousser du blanc, lui veut du rouge. Il choisit comme cépages du cabernet, du merlot et de la syrah. Le nom de sa production est tout trouvé : Rince-Quenottes. Un hommage à son métier. « Ça m'est venu spontanément [il rit] ». Il ne pouvait pas s'appeler autrement ! Je me suis donc précipité à Toulouse pour faire enregistrer mon nom à l'INPI, l'organisme qui protège les marques déposées. Ma hantise était que le nom soit déjà utilisé. Il ne l'était pas ! » Il lui faudra trois ans pour vendanger son premier millésime. « Il y avait 1 300 bouteilles, se rappelle-t-il.

Le vin était extraordinaire ! Si j'en avais eu 10 000, je les aurais toutes vendues tellement il était bon ! » De ses grappes sortent aujourd'hui en moyenne entre 6 000 et 10 000 bouteilles, soit entre 45 et 75 hectolitres. Son rouge est un vin corsé, boisé. Il fait aussi « un petit rosé sympa qui passe bien avec les huîtres ». Il en est fier, ça se voit et ça s'entend. « Quand je débouche une bouteille, je me dis que c'est mon bébé, que c'est moi qui l'ai créé de toutes pièces. »

**« Une table, deux tréteaux »**

Michel Viboud aime répéter qu'il est parti de rien, et il a raison de le dire. « J'ai appris empiriquement à faire mon vin. J'ai beaucoup lu, écouté, noté. » Il a bachoté la réglementation, la langue de la terre, celle de la météo. Qu'on ne se méprenne pas : loin de lui l'idée de se comparer aux vrais vignerons de la région. « Surtout pas !, dit-il. On ne joue pas dans la même catégorie. Contrairement aux leurs, mes