



jean-luc hardie / scopie-image

MADIRAN DU DOMAINE LAFFONT NECTAR DE JOUVENCE

Riches en procyanidine, une molécule miracle, les tanins de ce cru du Sud-Ouest repoussent les outrages du temps.

Par Périco Légasse

Personne ne conteste plus les vertus médicinales du vin. A condition que ce vin soit sain, exempt de traitements chimiques nocifs, doté de tanins riches en polyphénols et bu avec modération. De multiples et rigoureuses études ont prouvé de façon formelle que les gens qui ne boivent jamais de vin se portent plutôt moins bien que ceux qui en boivent un petit peu. Tout dépend de la dose d'alcool que chaque individu peut accepter. Au-dessous du seuil de tolérance, à savoir un à deux verres par jour selon les métabolismes, tout va bien. Au-delà, le foie est éprouvé. Au registre des produits alimentaires qui font du bien à la santé et ralentissent le vieillissement, nous avons déjà cité le madiran cuvée

« Erigone » du Domaine Laffont, à Maumusson-Laguian, dans le Gers. Avec le kotsifali de Crète et le canaiolo de Sardaigne, régions viticoles où l'Union européenne compte le plus de centenaires de plus de 115 ans, ce vin rouge du sud-ouest de la France est en effet sélectionné par le Pr Roger Corder, chercheur en médecine expérimentale à l'université de Londres, pour son aptitude à freiner le vieillissement de nos cellules. Il y a longtemps que ce doyen du William Harvey Research Institute se consacre à l'étude des effets bénéfiques sur la santé d'une consommation très modérée et régulière de vin et tente d'en comprendre les mécanismes. Ainsi qu'il le relate dans son ouvrage *Boire mieux pour vivre vieux**, il a constaté que le tannat était le cépage le plus



DOMAINE LAFFONT,
32400 Maumusson-Laguian. Tel. 05 62 69 75 23. Madiran cuvée "Erigone" 2010 : 12,40 €. pierre@domainelaffont.fr

riche en procyanidine, une molécule contenue dans les polyphénols du vin, qui prévient des maladies cardiovasculaires par ses propriétés antioxydantes. Réputé pour ses tanins, dont son nom s'inspire, le tannat est le cépage du madiran. De tous les madirans qu'il a pu tester, le Pr Corder a constaté que l'analyse chimique de ceux du Domaine Laffont, propriété de Pierre Speyer, révèle un des taux les plus élevés de procyanidine en France, et en particulier dans cette cuvée « Erigone ».

Plaisir et santé

Ce vin composé à 80 % de tannat et à 20 % de cabernet franc, issus de la culture biologique, n'est pas encore remboursé par la Sécu. Certes, l'alcoolisme tue, certes, le vin contient de l'alcool, certes, son abus peut être mortel, mais il faut aussi admettre que, à une faible dose, il est recommandé par la Faculté et que boire quotidiennement du madiran en quantité raisonnable est bénéfique pour la santé. Est-il une meilleure raison de goûter au madiran de Pierre Speyer ? Oui, il y en a une autre : ce sympathique Belge produit l'un des meilleurs vins d'une appellation désormais considérée comme la Cornas du Sud-Ouest. Il fait partie des vigneronniers qui ont défait la réputation de rusticité du tannat, en démontrant qu'un travail soigné permettait d'apprivoiser ce cépage costaud et tannique pour le métamorphoser en onctueuse coulée sombre, d'une intensité aromatique qui défie le temps. Qui osera interdire désormais la conjugaison du plaisir et de la santé ? A l'heure où les menteurs de l'agrochimie nous empoisonnent à longueur de repas, alors que les voleurs de l'agroalimentaire nous vendent des vessies pour des lanternes, il est à espérer que les pouvoirs publics réviseront la législation sur le vin et autoriseront la viticulture à faire connaître les bienfaits du sang de la vigne. Si la République n'a pas cette lucidité et ce courage, alors la presse libre, elle, saura s'en charger. ■

* Thierry Souccar Editions, 314 p., 20,90 €