



Au pays de Marguerite Donnadiou, qui a choisi son nom de vie d'écrivain sans oublier ses racines, nous avons sillonné routes, vignes et châteaux. Paysages variés au fil des cultures, de l'histoire et du gré de ceux qui le font.

Aujourd'hui Marguerite est la célébrité locale mais l'histoire de France y a également connu des moments importants, les ducs de Duras ont beaucoup contribué du Moyen âge à la Révolution. Le magnifique château en bordure de promontoire a survécu malgré les coups de boutoirs qui en ont trépassé tant d'autres.

C'est le pays des bastides, des villages fortifiés et des maisons à colombages, les Anglais sont passés sans ménagement, les guerres de religions étaient encore moins délicates. C'est aussi un pays où le patrimoine est mis en valeur sans en faire des tonnes. Territoires d'hommes de volonté et de caractère, le pays de Duras ne craint qu'une chose: être l'oublié des temps à venir.

Le bon vivre se plaît à se reposer sur sa cuisine, ses vins et ses paysages doux, où la main de l'homme marque collines et vallons, tout en respectant la nature, qui, à la vue, le leur rend bien.

Pour les bonnes bouteilles il suffit de rouler un peu et de suivre les flèches rouge vif.

En passant par les Côtes de Duras, 47.

Où donc est ce pays de Duras? À l'ouest: le sud Gironde (La Réole, Langon) au nord l'Entre deux mers, au nord-est la Dordogne et au sud Marmande et Buzet, plus loin. La rivière Dropt fait frontière avec le 33 et la Garonne borde le méridien. Tellement enserré entre des voisins déjà connus que l'identité est difficile à établir malgré un tempérament et des qualités évidentes.

Autre caractéristiques régionales: les marchés. Les fruits et légumes locaux, tomates, fraises, prunes, ... élevés sur des terres saines mais qui n'ont pas d'image comme on dit aujourd'hui, il faut donc redoubler d'effort et d'astuce pour se montrer. Pour le moment ça joue en faveur du client car les prix sont modérés pour une qualité certaine.

Le chocolat est également à l'honneur à Duras, à la maison Guinguet, chocolats en dégustation ouverte et pruneaux fourrés, ou non, délicieux.



Texte et photos:
JM R
www.hynao.fr



Outre la coopérative Berticot on compte 47 indépendants sur l'appellation. Une de leurs bonnes idées est de laisser en libre circulation le trombinoscope des vignerons sur les dépliants touristiques. À la maison des Vignerons de Duras les animations s'enchaînent: l'expo « Les clés du vignoble », le parcours « Le jardin des vignes », école d'initiation et club de dégustation, les fiestas: « Apéros vignerons » et « fêtes gourmandes » tout au long de l'été.

Nous avons beaucoup apprécié le restaurant de l'Hostellerie des Ducs, à Duras. Cadre sérieux et cheminée de belle flambée, service pointu et fort en propositions, pas de lenteurs et bonne écoute. Si la cuisine a été dans la lignée, les vins, total locaux, sont allés au-delà de nos espérances. Sensible aux remarques notre serveur a conquis les dames en doublant le dessert avec le sourire. Adresse à retenir.

Comment ne pas parler de la ferme de Maé? La maman de Maéva fait des boutons de culotte! Ce sont des petits fromages de chèvres demi secs, qui affolent à l'apéro. Dans cette ferme on élève des zébus (et oui!) et des porcs ... laineux. Vu de loin on pense « moutons », de plus près on entend que ça grogne! Ce serait une très vieille espèce en provenance de la Creuse, environ 45 exemplaires vivants, dont 3+2 chez Maé. 2 car les femelles sont pleines et des fermes pédagogiques les attendent.

Allez voir ce pays de bon vivre.

