

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

Ils sont fans de vieilles vignes

MiDi part à la rencontre de viticulteurs pas comme les autres qui travaillent sur l'héritage des générations précédentes

L'invitée, Wendy Bouchard

p. 16

Reportage L'art fait vivre la Fonderie lauragaise, p.12

Saveurs Le retour de l'authentique jambon beurre, p.30



LA DÉPÊCHE

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34



Famille Fabre | Aude

Viticulture

Pour l'amour des vieilles vignes

Les vignobles de la région abritent des domaines où se cultivent des vignes parfois plus que centenaires, enracinées dans la terre et dans le cœur des vignerons qui les cultivent. Plongée aux racines de l'histoire !

[Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, Laurent Dard et DR]

S'il n'existe aucune définition officielle de ce qu'est une "vieille vigne", certains vignerons préservent, sauvegardent et pérennisent de vieux ceps plantés par les générations précédentes comme un respect de l'héritage, du terroir et du patrimoine. Des vignes miraculées pour certaines, résistant au terrible phylloxéra qui anéantit

les vignobles de l'hexagone au début du XX^e siècle et dont certains départements, comme l'Ariège ou la Lozère, mirent des années à s'en relever, laissant passer près d'un siècle avant de se remettre à produire du vin. Une reconstruction en cours qui justifie l'absence de ces terroirs dans ce tour d'horizon des vieilles vignes d'Occitanie.

AUDE

Chez les Fabre, la vigne est un héritage

À l'image des vieilles vignes qu'elle cultive, la famille Fabre est profondément ancrée dans le paysage languedocien. Louis Fabre, vigneron et père de famille avant tout, confie : « Quatorze générations se sont succédé sur ces terres où des propriétés comme les nôtres ont toujours vécu de la vente du vin. » Un seul domaine familial au départ, cinq aujourd'hui, la lignée s'est agrandie au rythme de son ambition. Une ambition commune motivée par une exigence sans faille : celle de prendre soin de ces terres et d'en valoriser chaque cuvée qui en est issue. Ce dévouement a permis de préserver des vignes plantées il y a plus de cent ans et devant lesquelles Louis ne peut dissimuler son affection : « Ces vignes sont belles et présentent à la fois un plaisir qualitatif ● ● ●





Domaine Pichard | Hautes-Pyrénées

• • •

avec des jus concentrés et un plaisir esthétique, car ces vieilles souches ont des formes tourmentées. » Parmi les plus vieilles parcelles, un Cinsault de plus de 70 ans, une Syrah qui s'épanouit à merveille sur les cailloux roulés mais aussi un Grenache Noir, qui sert d'écrin de verdure à la jolie chapelle de Gasparets et qui fut planté en 1932. Un héritage fort que Louis Fabre a souhaité pérenniser en procédant à une sélection massale sur certains de ces céps, jugés comme les plus qualitatifs. Une technique d'amélioration qui vise à multiplier ce sarment pour obtenir de nouveaux pieds de vignes présentant les mêmes qualités. « J'ai la chance d'avoir des enfants qui prennent la suite, je veux transmettre ce patrimoine aux nouvelles générations. »

AVEYRON

Le Mioula dédie une cuvée "Patrimoine"

Au Domaine du Mioula, cela fait des siècles que l'on cultive du vin. Il faut dire que la nature luxuriante du vallon de Marcillac y est très hospitalière et que le terroir semble avoir été béni des moines et des abbés, qui le cultivèrent dès le XI^e. Bénédiction ou magie, certaines vignes de Fer Servadou ont miraculeusement réchappé au fléau du phylloxéra qui, au début du XX^e siècle, détruisit une très grande partie du vignoble français. L'heureux propriétaire, Philippe Angles, revient sur sa découverte : « Quand mon père a acheté le domaine dans les années 90, il y avait alors quelque 600 pieds de vignes, que l'on estimait être âgées d'au moins 60 ou 80 ans. On les exploitait avec

le voisin et les trois premières années, le vin était mauvais. Vignerons, ça n'a jamais été notre métier mais notre passion. On n'avait pas d'autorisation, donc on n'a pas eu d'autre choix que d'acheter des vignes. À la cascade de la Roque, il y avait une parcelle de Fer Servadou à vendre, que l'on a acquise. » Conscient de posséder là quelque chose de tout à fait extraordinaire, le père de Philippe Angles décide alors de procéder à une sélection massale à partir de ces francs (des pieds de vigne qui n'ont jamais été greffés sur un porte-greffe, comme cela a été largement le cas pour résister au phylloxéra depuis la crise de 1860) permettant ainsi de pérenniser la culture de ces souches datant d'avant la maladie. De ces vignes, Philippe a vite compris qu'il fallait faire une cuvée à part, la "Patrimoine", dont « ceux qui l'ont goûté ont retrouvé le vrai Marcillac de 140 ans ». Un retour en arrière qui, paradoxalement, tire cette belle appellation vers le haut.

GARD

Des Grenaches de presque 100 ans

Isabelle Boulaire est une véritable locomotive pour l'AOC Lirac, dont elle ne cesse de valoriser les vins depuis qu'elle a repris le domaine familial, en 2003. « J'ai toujours aimé la terre et je voulais faire mes propres vins », explique-t-elle. Celle qui représente la douzième génération de vigneronne exploite aujourd'hui 18 ha avec une attention très particulière. « Mon père et mon grand-père ont toujours veillé sur ces parcelles, je les entretiens à mon tour pour les préserver. » Si aucune de ses tâches n'est laissée au hasard et

n'échappe à sa méticulosité, elle accorde cependant une bienveillance spécifique à ses vieilles vignes, qui représentent tout de même la moitié du vignoble. Les plus vieux Grenaches ont 97 ans, sans parler des Carignans, Syrahs et Cinsaults, qu'elle réserve à une vinification propre effectuée dans l'ancienne cave de son grand-père. « Il y a un côté très sentimental, confesse-t-elle. Ces céps sont magnifiques et ressemblent à de petits arbres dont les racines, très profondes, permettent à la sève de remonter pour amener beaucoup plus d'éléments minéraux du sol. Cela donne de la concentration et une complexité aromatique. » Depuis 2017, cette passionnée vinifie parcelle par parcelle et cépage par cépage, développant des cuvées régulièrement récompensées, à l'image de sa cuvée phare, "Grand Roc". Une méthode de vinification qui lui permet de ne pas dénaturer les caractéristiques organoleptiques des cépages, assurant à ses vins de n'être le reflet que de son terroir qu'elle bichonne à son tour...

GERS

80 ans de moyenne au château Barréjat

N'allez pas croire que les vignes qui ont résisté au phylloxéra courent les terroirs. Mais il faut croire que notre région abrite des merveilles de la nature. À l'image de la parcelle de Tannat du Château Barréjat, que l'arrière-grand-père de Denis Capmartin, l'actuel propriétaire, avait conservé pour sa consommation personnelle ! « La Chambre d'Agriculture de Pau l'a reconnue. Elle n'est pas aux normes en termes d'écartement mais on la garde ! », assène-t-il, très attaché à ces 25 ares qui donnent certes de « petits rendements mais des vins concentrés ». Le caractère unique de ces céps semble aussi avoir fait le bonheur d'un pépiniériste qui a repéré les plants d'origine. « Tous les cinq ans, il récupère des sarments pour nous permettre de planter de nouveaux pieds. Toutes les nouvelles vignes ne tiennent pas, malheureusement... », se désole Denis Capmartin. La vinification des parcelles, évidemment vendangées à la main, permet notamment la production de la "Cuvée des Vieux Céps", constituée à 80 % des plus vieilles vignes de Tannat



Jean-Luc Parret - Château Saint-Martin-de-la-Garrigue | Hérault

et complétée par du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. D'une manière générale, il est de rigueur au Château Barréjat de limiter les rendements et de préserver les 40 ha de vignes dont la plupart ont 80 ans en moyenne. Une ambition qui permet au domaine de se démarquer avec des vins d'une grande qualité.

HAUTE-GARONNE

C'est dans les vieux bio qu'on fait les meilleurs vins

Ne vous y fiez pas, le Château Terre Fauve a beau avoir été repris par deux jeunes et présenter une image de marque très actuelle et tendance, c'est en fait « un très vieux domaine qui date au moins de 1600 », explique Nicolas Baudet, le compagnon de Morgane, avec qui il a repris le domaine en 2019. « Il a été détruit par les guerres de religion », poursuit-il. 400 ans



De belles et vieilles vignes | Aude

plus tard, le couple a donné un sacré coup de jeune à la propriété ! Mais les vieux céps que celle-ci abrite, eux, ont été épargnés par ce vent de fraîcheur : « Quand on est arrivé, on a vu que nous avions des Cabernets, Grenaches, Sauvignons et Sémillons que l'on tient à préserver, que l'on valorise et que l'on va essayer de

sauvegarder par la complantation. » Un procédé qui consiste, lorsque les céps dépérissent, à les remplacer par de nouveaux plants. « On travaille en bio, c'était important pour nous et on procède à des tailles courtes pour ne pas fatiguer les vieux céps. » Ici, c'est un travail parcellaire qui est effectué pour pouvoir tirer le meilleur potentiel de chaque rang de vignes. Les cuvées n'ont pas toute l'AOC, ce qui permet aussi une grande liberté à Morgane et Nicolas qui ne cessent d'être salués par la critique pour leurs vins audacieux qui nous régaleront.

HAUTES-PYRÉNÉES

Au domaine Pichard, les céps de Madiran vieux de 70 ans

« Le seul domaine face aux Pyrénées, d'un seul tenant » : voilà ce qui a fait chavirer le cœur de Jean et de Françoise lorsqu'en 2005, ils décident d'acheter le domaine Pichard avec l'aide de Rod, le beau-frère de Jean. On peut aisément les comprendre, quand on a eu la chance d'observer pareil paysage... Rod se souvient : « Jean m'a embarqué dans l'aventure et, la première année, on a dû apprendre à vinifier juste avant les vendanges ! » Mais avant eux il y a eu Auguste Vigneau, l'un des fondateurs du Madiran qui, en 1949, a replanté les vignes. Des vignes qui sont vieilles de près de 70 ans aujourd'hui et sont, selon Rod, « les spécimens les mieux adaptés au terroir ». Le Domaine Pichard peut se vanter d'avoir longtemps été vignoble témoin pour définir le cahier des charges de l'AOC Madiran. « Nous avons la chance d'avoir un terroir idéal pour les Cabernets Francs », explique

Rod. Des vignes qui s'épanouissent tant et si bien que des greffes sont effectuées sur ces vieux céps de Cabernet afin de remplacer les pieds manquants lorsqu'ils périssent. Cette ambition en accompagne une autre : celle de la conversion en bio, obtenue en 2015. Des convictions que l'on ne peut que saluer pour conserver cette propriété qui fait partie des plus anciens domaines de l'appellation.

HÉRAULT

Des parcelles des années 50

Au cœur du Languedoc, entre garrigue et oliviers, le Château Saint-Martin-de-la-Garrigue abrite de nombreux trésors. La bâtisse, déjà, vaut le détour. De style Renaissance, elle est complétée par une très jolie chapelle qui date du IX^e siècle. « 170 ha de pinède dont 60 ha de vignes orientées face à la mer entourent la propriété », confie Jean-Luc Parret, le gérant de ce vaste domaine. Ce décor de carte postale, il le connaît par cœur : « Nous avons plusieurs particularités. La première est d'avoir des parcelles entourées de garrigue, thym, romarin... Mais nous avons aussi la chance d'être situés au-dessus de l'étang de Thau, lequel apporte une rosée matinale qui garantit une fraîcheur naturelle à la quinzaine de cépages que nous cultivons. »

Un lieu idyllique où le travail de l'homme se fait le plus respectueusement possible, permettant de conserver des parcelles plantées dans les années 50 par l'ancien propriétaire. « Ces vieilles vignes sont fichées sur des sols très pauvres et caillouteux en haut de coteaux », explique Jean-Luc Parret. « Il y a de la Syrah, du Carignan, du Grenache et du Mourvèdre, que nous assemblons séparément et que l'on élève en barrique pendant 10 à 12 mois. » Le résultat de ce travail de longue haleine : la cuvée "Bronzine" qui tire son nom de l'occitan et décrit le bruit que les abeilles font lorsqu'elles butinent la garrigue. Un vin rouge de garde si exceptionnel qu'il contribue largement à la notoriété du domaine, même hors de nos frontières... • • •



Domaine Danjou Banessy | Pyrénées-Orientales



Franck Hermann - Clos de Gamot | Lot



David Vigouroux - Château Baudare | Tarn-et-Garonne



Famille Plageoles | Tarn

...

LOT

Au Clos de Gamot, cuvée centenaire

La famille Jouffreau-Hermann est au Clos de Gamot ce que le Malbec est au Lot : ancrée dans le paysage. « On retrouve les premières traces de vin sur le domaine en 1290 », raconte Franck Hermann, qui assure aujourd'hui la relève. « Ma famille a toujours fait du vin et en 1885, mon aïeul a greffé quelques vignes du domaine pour essayer de sauver quelques pieds du phylloxéra. » L'initiative a miraculeusement réussi, permettant au grand-père de Franck, Guillaume, de replanter le vignoble grâce à ces clones qui sont toujours identifiés comme les clones "JOU". « Ils permettent une traçabilité dans le temps » et ont participé à la conservation du Malbec sur le

vignoble de Cahors. Le Clos de Gamot a donc marqué l'histoire, une fois n'est pas coutume, en pérennisant le cépage roi de la région. « très apprécié par Pompidou qui, à l'époque, a beaucoup contribué à l'AOC Cahors », raconte Franck. Cet héritage fort, ce dernier ne l'oublie dans aucune de ses tâches, préservant à son tour ce magnifique vignoble fait de galets roulés, de calcaire et d'argile. Un vignoble où « le bon sens paysan prédomine par rapport au bio. Tout est fait à la main et on préserve le maximum de biodiversité, dans le vrai sens du terme ». Ce travail minutieux permet au Clos de Gamot de produire, entre autres, sa "Cuvée des Vignes Centenaires", vinifiée en foudres de plus de 50 ans pour affiner les tanins. « Les vieilles vignes participent à la fraîcheur » et la signature Jouffreau, justement, c'est « la finesse, la fraîcheur et les tanins fins pour garder l'âme de Gamot et ne faire des vins qui ne singent pas les modes ».

PYRÉNÉES-ORIENTALES

120 ans de bonheur pour le domaine Danjou Banessy

Le domaine Danjou Banessy fait figure de référence dans le paysage viticole catalan. S'il a pris un sacré coup de jeune avec l'arrivée de Benoit et son frère Sébastien, qui en ont hérité de leur grand-père, le vignoble est cependant toujours conduit avec le même attachement à l'admirable écosystème de la vallée de l'Agly. « Nous avons à cœur d'aller au-delà d'une "simple" approche biologique », confie Benoit. Cette volonté les amène à développer de nombreux projets pour préserver le domaine. « Sur le long terme, on plante des arbres pour créer des ceintures de protection autour des vignes. Cela amène de l'humidité et de l'ombre. » Ils procèdent par ailleurs à l'expérimentation d'agroforesterie par la plantation d'arbres mellifères, ainsi que par la culture de légumineuses (seigle, moutarde...) entre les rangs de vigne. « Cela permet d'apporter de l'azote et ainsi de nourrir les sols », explique Benoit. Des projets de grande envergure, à la hauteur de l'ambition des deux frères qui entretiennent ainsi un vignoble morcelé, composé en partie de vieilles vignes, dont certaines atteignent les 120 ans. « On essaye de conserver celles qui ont un enracinement important et résistent aux conditions climatiques. » Déjà, du temps du grand-père, les greffes des vignes les plus résistantes étaient effectuées au domaine. Jamais mieux servis que par eux-mêmes, Benoit et Sébastien continuent de réaliser l'opération sur place. « C'est deux fois plus de travail mais, au moins, nos vignes vieillissent bien ! » À la clef, des cuvées comme "l'Estaca" ou "La Truffière", produites en quantités confidentielles.

TARN

Des vieilles souches sur 5 hectares

Au Domaine Plageoles, la famille du même nom a largement contribué à la reconnaissance des vins de Gaillac depuis maintenant sept générations. Depuis 1805, ce vignoble produit en effet des vins dont la notoriété n'est plus à faire. Bernard Plageoles, qui a passé il y a deux ans le flambeau à ses fils Florent et Romain, se souvient : « Mon grand-père Marcel était vigneron et greffeur et j'ai eu la chance de greffer avec lui. J'ai donc eu ce souci de poursuivre cette sélection massale, pour conserver les vignes les plus qualitatives. » Bernard est très attaché à ce vignoble de 28 ha dont environ 5 sont dédiés aux vieilles souches. « On a surtout des Mauzac roux. C'est d'ailleurs le plus vieux Mauzac sur le terroir de Gaillac. » Ces cépages servent entre autres à vinifier la très qualitative cuvée de "Vin de Voile", un blanc sec de type oxydatif, qui marque la singularité et l'audace des vins Plageoles. « Nous avons aussi des vieilles vignes de Muscadelle qui, à l'époque, étaient vendangées en jus de raisin. Cela permettait de payer les vendanges », poursuit le père. Ces vieux ceps, la famille en prend soin "comme un humain". Il y a bien des pieds manquants, malheureusement, mais « ça fait la beauté de ces

vignes tourmentées, qui ressemblent à une vieille mamie. Quand il faut les arracher, je pourrais en pleurer alors pour les remplacer on procède à la technique du marcottage, en développant des racines sur la partie aérienne de la plante mère. On garde ainsi ses gènes ».

TARN-ET-GARONNE

Au Château Baudare, quatre cuvées spéciales

Si le Château Baudare n'est exploité par la famille Vigouroux que depuis les années 60, cela fait bien plus longtemps que la vigne coule dans le sang de la lignée qui, de génération en génération, a toujours cultivé du vin. David Vigouroux, l'actuel propriétaire, retrace l'histoire : « Mon arrière-arrière-grand-père a acheté 7 hectares de vignes à Campsas, au lieu-dit "La Femelle", en 1882. En 1964, quand mon père est revenu de l'armée, il a acquis 20 ha supplémentaires. » Aujourd'hui, l'ensemble du vignoble représente 55 ha, l'un des plus grands domaines du Frontonnais. Un vignoble qui recèle bien des trésors, comme de vieilles vignes de Négrette qui donnent, encore aujourd'hui, de faibles rendements, certes, mais de jolis jus concentrés. « Nous avons quatre cuvées réservées à ces vieilles vignes. Elles sont vendangées à part et le pigeage



CONTACT

CARNET D'ADRESSES

- AUDE**
Famille Fabre
 1, avenue Jean-Moulin | 11200 Luc-sur-Orbieu
 Tél. : 04 68 27 10 80
www.familiefabre.com
- AVEYRON**
Domaine du Mioula
 Le Mioula | 12330 Salles-la-Source
 Tél. : 05 65 71 83 69
www.marcellac.net
- GARD**
Mas Isabelle
 40, rue du Pont de Nizon | 30126 Lirac
 Tél. : 06 74 02 33 80
www.mas-isabelle.com
- GERS**
Château Barrejat
 A Barejat | 32400 Maumusson-Laguian
 Tél. : 05 62 69 74 92
www.chateaubarrejat.com
- HAUTE-GARONNE**
Château Terre Fauve
 2650, route de Campsas | 31620 Fronton
 Tél. : 06 10 95 46 80
www.chateauterrefauve.com
- HAUTES-PYRÉNÉES**
Domaine Pichard
 9, Pichard | 65700 Soulecause
 Tél. : 05 62 96 35 73
www.domainepichard.com
- HÉRAULT**
Château Saint-Martin-de-la-Garrigue
 Domaine Saint-Martin-Garrigue
 34530 Montagnac
 Tél. : 09 71 05 68 67
www.stmartingarrigue.com
- LOT**
Clos de Gamot
 Gamot | 46220 Prayssac
 Tél. : 05 65 22 40 26
www.famille-jouffreau.com
- PYRÉNÉES-ORIENTALES**
Domaine Danjou Banessy
 1, rue Thiers | 66600 Espira-de-l'Agly
 Tél. : 04 68 64 18 04
- TARN**
Domaine Plageoles
 Durantou | 81140 Cahuzac-sur-Vère
 Tél. : 05 63 33 90 40
www.vins-plageoles.com
- TARN-ET-GARONNE**
Château Baudare
 161, rue Basse | 82370 Campsas
 Tél. : 05 63 30 51 33
www.baudare.com

se fait au pied. » Une tradition qui permet de « ne pas trop extraire les tanins », selon David Vigouroux. Sur la propriété, il y avait aussi des « vieilles vignes de Syrah qui avaient 70 ans, mais que nous avons dû arracher car elles ne donnaient plus. Des pieds manquants, il y en a beaucoup », se désole le propriétaire. Alors pour se renouveler, le Château Baudare emploie la méthode du marcottage. En parallèle, David Vigouroux cherche à développer sa gamme et replante régulièrement des cépages qu'il n'avait pas pour attendre "une complexité aromatique" qui fera encore parler, en bien, des vins du Château Baudare. ●