



L'invité,
Gauvain
Sers :
« J'aime
l'écriture »
p. 16

Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 1010 du 10 octobre 2021. Ne peut être vendu séparément.

DOSSIER

Le charme discret des appellations méconnues

+ Tendances, mode, jardin, jeux...

Talent d'ici Bernard
Cadène peintre
de la couleur, p. 20

Histoire La Grande
Vadrouille décolle
de Mende, p. 22



Le propriétaire du domaine La Tucayne, Jean-Claude Delpech et son associé, l'œnologue Sébastien Almendros, à Saint-Sardos | Tarn-et-Garonne

Vins

Quelques discrètes appellations à découvrir

Riche d'une viticulture qui s'inscrit dans 2 000 ans d'histoire, la région compte des terroirs parfois oubliés ou simplement méconnus... MiDi vous les fait découvrir cette semaine. Une promenade pour vivre différemment cette période de foires aux vins.

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

De puis quelques années, une nouvelle génération de vigneron a choisi de cultiver des terres oubliées de la région. Des montagnes cévenoles à la Lomagne, en passant par la Côte Vermeille et le Causse, ce sont près de 270 000 hectares de vignes qui s'épanouissent dans notre vignoble occitan. Des terroirs patrimoniaux, historiques et singuliers où une formidable reconstruction est en marche. MiDi raconte ces très anciens crus en pleine mutation.

ARIÈGE

IGP Ariège La renaissance

S'il était malheureusement tombé dans l'oubli, le vin ariégeois est pourtant produit en France depuis fort longtemps. Des écrits témoignent en effet de la présence de vignobles autour de 971. Au XII^e siècle notamment, le commerce fluvial permet aux nectars de voyager jusqu'au port de Bordeaux, qui fait alors office d'intermédiaire avec l'Angleterre. Plusieurs milliers de flacons transitent ainsi, dont certains

s'arrêteront en 1310 à la table de Philippe le Bel, alors roi de France.

À l'aube du XX^e siècle, le vignoble atteint une surface de production de 18 000 hectares ! La crise du phylloxéra, la guerre puis l'exode rural auront raison de chaque parcelle, ne laissant finalement la place qu'à la culture céréalière. C'est dans les années 90 et au prix de grands efforts qu'une poignée de vigneron est revenue sur ce terroir. Trente ans plus tard, c'est une cinquantaine d'hectares qui





"Vallée du Paradis" | Aude



Florian et Gaëlle Richter, du domaine des Deux Clés | Aude



Diane Losfelt, Château de l'Engarran | Hérault

ILS TÉMOIGNENT

PAROLES DE VITICULTEURS

« Une appellation dans la confiance »

Alex Didier-Lozano
"Terre des Chardons" (Gard)

En s'exprimant au nom du propriétaire Jérôme Chardon, il explique l'approche qui est ici faite de la micro-appellation "Clairette de Bellegarde" dont la propriété cultive 1,5 ha. « Elle est une appellation qui est dans la confiance et, même si cette confidentialité est liée à sa petite production, nous avons à cœur de la faire connaître pour, avant tout, éviter les confusions avec la Clairette de Die qui n'a rien à voir. » La Clairette de Bellegarde offre des vins blancs secs qui peuvent s'apparenter à des vins gastronomiques. L'appellation est cultivée à 100% en agriculture biologique, cela donne des vins qui montrent bien l'identité de ce cépage unique qui est extrêmement qualitatif.

« Un tel vignoble, c'est un beau challenge ! »

Élisabeth Boyé
Domaine des Cabridelles (Lozère)

En septembre 2020, soit quinze ans après s'être installée avec son compagnon au Domaine des Cabridelles, Élisabeth Boyé nous avait confié à quel point reconstruire un tel vignoble était "un beau challenge" et qu'elle le referait "sans hésiter" ! Elle aime œuvrer à la reconnaissance des vins de Lozère, auxquels elle explique vouloir donner "un autre visage" et aime faire découvrir ses cuvées aux touristes de plus en plus nombreux à visiter ce coin sublime. « Il faut dire que l'on peut parfois se sentir un peu seul dans ce coin », avait-elle ajouté, et qu'il est « difficile de sortir de la Lozère car le vignoble demande beaucoup de temps ».

« J'ai découvert un terroir de grande qualité »

Pauline Broqua
Domaine des Buis (Aveyron)

« Entraygues-et-le-Fel est une appellation qui m'a toujours fascinée, explique cette jeune vigneronne installée depuis 2017. J'ai découvert un terroir de grande qualité. Ce qui m'a le plus touchée c'est que cette région est préservée de l'agriculture intensive et présente une formidable diversité agricole (maraîchage, bétail...). Ici, la vigne est présente partout, dans les vestiges des terrasses comme dans l'architecture. C'est intéressant car il y a tout à refaire ! »

Sandrine Annibal
Domaine de Lancement (Lot-et-Garonne)

« Les terroirs de Thézac et de Perricard ont un fort potentiel viticole. Les sols calcaires très pauvres sont adaptés à nos Merlot et nos Malbec, qui donnent des vins fruités sur lesquels on ne fait pas d'élevage en fût pour laisser s'exprimer nos terroirs. »

Diane Losfelt
Château de l'Engarran (Hérault)

« Saint-Georges-d'Orques est une appellation qui s'est construite grâce à une identité historique avant tout et à une identité de terroir qui a permis de délimiter l'aire de production. Un terroir où le pH des sols est acide, ce qui permet la production de vins marqués par les arômes de menthol, de garrigue et d'eucalyptus propres aux vins de Saint-Georges-d'Orques, des vins de grande garde. C'est toute l'histoire de Saint-Georges-d'Orques qui en fait l'appellation et son dynamisme actuel est tel qu'elle est à la pointe de l'évolution des appellations communales. »

que la Clairette blanche est parmi les plus vieux cépages du Languedoc. C'est surtout au XV^e siècle que les vins de "Clairette" sont mentionnés dans les écrits comme importants, par leur production et plus onéreux que les autres vins de la région. Et c'est après la Seconde Guerre mondiale que la micro-appellation va obtenir la fameuse AOC, témoin de la singularité de ce micro-terroir. Un terroir sur lequel seule la Clairette blanche s'épanouit, donnant des vins confidentiels, certes, mais c'est précisément leur rareté qui les rend originaux.

GERS

AOC Saint-Mont
La résistante

L'histoire de l'appellation Saint-Mont est étroitement liée à celle des Bénédictins qui, au XI^e siècle, fondèrent une abbaye au nom éponyme à la croisée des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Exportés dans le monde entier des centaines d'années durant, les vins de ce vignoble historique ont néanmoins connu de tristes jours lors de la crise du phylloxéra, qui ravagea quasiment toutes les parcelles de vignes en Europe. Presque toutes... sauf une ! La parcelle pré-phylloxérique



de Sarragachies, âgée de près de 200 ans, située dans le village gersois dont elle a pris le nom. Elle abrite encore plus de 6 000 pieds, dont certains non identifiés à ce jour, formidables témoins des méthodes ancestrales en matière de viticulture. C'est de cette partie de leur histoire que les vins de Saint-Mont tirent leur singularité. En cultivant encore aujourd'hui des cépages exclusivement autochtones, les vigneronnes préservent la typicité de l'appellation. Une ambition qu'ils sont environ 200 à partager et qui leur a permis d'obtenir le précieux sésame de l'Appellation d'origine contrôlée en 2011.

HÉRAULT

AOC Languedoc
Saint-Georges-d'Orques
La référence

S'il y a bien une appellation en Languedoc dont la notoriété est la plus forte et la plus ancienne, c'est bien celle de Saint-Georges-d'Orques. Pourtant, les vigneronnes qui la font vivre n'en finissent pas de faire des pieds (et des mains) pour valoriser l'existence d'un terroir où de grands vins voient le jour chaque année.

Le vignoble languedocien, dans sa globalité, fait face à une complexité de découpage qui peut parfois perdre le consommateur dans la multitude d'appellations qui en ressortent. Saint-Georges-d'Orques a pourtant toute légitimité tant son rôle fut majeur dans la construction de l'AOC Languedoc. Elle a fait partie des terroirs fondateurs en 1985. Déjà réputés au Moyen-Âge pour leur qualité sans pareille, les vins de Saint-Georges-d'Orques n'ont jamais souffert d'une quelconque perte de reconnaissance.

Au début du XVII^e siècle, le nectar s'exporte en Angleterre, en Écosse, dans les pays scandinaves et même en Russie. En 1710, leur renommée est telle que, pour lutter contre les contrefaçons, des marques à feu sont apposées sur les tonneaux. À la fin du XVIII^e siècle, la vocation viticole est assise lorsque le président des États-Unis Thomas Jefferson, si conquis par les vins de Saint-Georges-d'Orques, en réduit les droits de douane pour en favoriser l'import. Aujourd'hui une quinzaine de vigneronnes fait vivre cette jolie dénomination.

• • •

s'épanouit sur ces terres qui ne les attendaient plus. Elles y ont regagné droit de cité et permettent de produire des vins si singuliers que ces derniers ont obtenu l'Indication géographique protégée en 2013. Une belle renaissance pour ce terroir où se poursuit encore aujourd'hui une admirable évolution, notamment par la réintroduction de cépages oubliés.

AUDE

IGP Vallée du Paradis
La légende

C'est au sud de Narbonne, en plein cœur du massif des Corbières, qu'est nichée la "Vallée du Paradis". Si elle tire son nom d'une légende qui raconte qu'une épidémie anéantit jadis le bétail de la plaine et épargna miraculeusement la vallée, on est aussi en droit de penser que ce sont ses paysages d'une édifante beauté minérale qui y sont pour quelque chose. La Berre, la rivière qui la traverse, y est pour beaucoup dans la singularité. Elle a façonné, au fil des siècles, des entailles dans les plateaux calcaires qui s'y succèdent.



Vin de montagne | Aveyron

Si les Grecs furent les premiers à pénétrer dans cette enclave pour y commercer, ce sont les Romains qui exploitèrent, non pas la culture de la vigne, mais ses richesses minières. Le vignoble, morcelé en petites parcelles implantées en pente, côtoie la garrigue. L'aire de production regroupe une vingtaine de vigneronnes indépendantes. Fidèles au tissu coopératif riche qui fait la force et la singularité du Languedoc, quelques caves coopératives produisent aussi une partie du "vin des anges".

AVEYRON

AOC Entraygues-et-le-Fel
La montagnarde

On connaît peut-être plus les vins de l'AOC Marcillac que ceux d'Entraygues-et-le-Fel. Et pour cause, voici un micro-vignoble d'une vingtaine d'hectares seulement que la poignée de vigneronnes à le cultiver s'emploie aujourd'hui à faire renaître. De tous les terroirs de l'Aveyron, Entraygues-et-le-Fel est sans nul doute le plus montagnard. Ses coteaux escarpés, situés entre 280 et 400 mètres d'altitude, dominent les vallées du Lot et de la Truyère. Ici, les parcelles sont implantées sur des pentes si abruptes qu'elles ont toujours été préservées de l'agriculture mécanisée. Les vins produits sont typés et aromatiques. La proximité de l'abbaye de Conques leur a permis de connaître un véritable essor au Moyen-Âge. Essor qui, ici comme ailleurs, a pris fin avec la crise du phylloxéra, les guerres successives et l'exode rural. Au début des années 60, quelques vigneronnes revinrent sur ces lieux et replantèrent la vigne. Un travail titanesque qui fut reconnu avec l'obtention de l'AOC en 1965. C'est dans les années 80 cependant que l'appellation a pris un tout nouveau départ avec l'installation d'une nouvelle génération de vigneronnes, comme

François Avallon et Jean-Marc Viguière qui ont largement œuvré à la défense des vins d'Entraygues.

GARD

AOC Clairette
de Bellegarde
L'unique

Le nom de "Clairette" évoque pour certains un lointain souvenir d'un vin mousseux de plus ou moins bonne facture... à ne surtout pas confondre avec la "Clairette de Bellegarde", qui est à la fois un cépage et une appellation ! Située aux portes de la Camargue, l'aire de production ne s'étend que sur neuf hectares, sur la seule commune de Bellegarde. La Clairette blanche – qui est le seul et unique cépage à pouvoir être utilisé dans l'élaboration de vins sous la précieuse AOC – donne des blancs très expressifs et extrêmement élégants. Si son origine génétique n'est pas encore bien établie, on sait en tout cas que dans cette partie du Gard rhodanien, la vigne est cultivée depuis le V^e siècle avant J.-C. et



Les Vignerons du Haut-Quercy | Lot

LOT

IGP Coteaux de Glanes
La confidentielle

Il y a toujours eu de la vigne en Haut-Quercy. Ce sont les moines bénédictins de l'abbaye de Beaulieu-sur-Dordogne qui l'ont développée en 893, sur la vallée de la Dordogne. Dans les mémoires populaires, il n'y a eu que la culture du vin pendant plusieurs siècles. Celui-ci était principalement commercialisé vers l'Auvergne, où sa réputation s'est aussi construite grâce au passage des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui marchaient vers Rocamadour ou Conques. À la fin des années 60, quelques vignerons s'associent autour d'une cave coopérative, "Les Vignerons du Haut-Quercy", pour faire revivre l'appellation. En conjuguant le savoir-faire traditionnel que leurs aïeux leur ont transmis et un véritable projet de plantation de nouveaux cépages plus adaptés, ils ont réussi à décrocher l'IGP en 2010. Celle-ci représente une quarantaine d'hectares cultivés en agriculture raisonnée et dont la production n'est commercialisée que dans les environs. Inutile donc d'espérer en trouver chez votre caviste, cela vous fera une bonne excuse pour vous déplacer et visiter cette belle région où les vignes côtoient les noyers et les truffiers !

LOT-ET-GARONNE

IGP Thézac-Perricard
La tsariste

Voici une appellation dont la renommée fut naguère mondiale. Aujourd'hui, seulement deux domaines viticoles et une cave coopérative se partagent les 70 hectares qu'offre la dénomination : le Domaine de Lancement (l'interview de la propriétaire Sandrine Annibal est à retrouver en page

précédente), le Domaine de Lions et la Cave du vin du tsar, dont le nom a servi de marque pour faire renaître le vignoble dans les années 80.

Ce n'est ni un hasard ni un excès d'orgueil si les vins produits sur l'aire de Thézac-Perricard sont ainsi surnommés. L'explication vient d'une anecdote historique qui s'est déroulée au début du XX^e siècle lors d'un repas diplomatique. En 1901, Nicolas II, dernier tsar de Russie, est invité à la table d'Armand Fallières, alors président de la République française. L'histoire raconte que le tsar fut si conquis par ces vins produits entre le Causse quercynois et les coteaux de la moyenne vallée de la Garonne qu'il en commanda en importante quantité. Si le vignoble a été décimé par les guerres mondiales et les crises viticoles, c'est grâce à l'audace de quelques vignerons qu'il a pu renaître de ses cendres. 70 hectares en sont aujourd'hui cultivés pour produire essentiellement des vins rouges et des rosés.

LOZÈRE

Gorges du Tarn
La familiale

Quand on évoque la culture du vin dans les gorges du Tarn, on pense notamment à la commune d'Ispagnac qui en constitue à la fois le berceau et le renouveau. Des écrits historiques permettent en effet de remonter à l'époque gallo-romaine durant laquelle Jules César confia cette terre à l'un de ses légionnaires (dénommé Hispanus) qui y fit construire sa villa et donna ainsi son nom à la ville d'Ispagnac. Avec l'effondrement de l'ère romaine, un nouveau visage est donné au vallon : prieuré, église et fortifications sont construits et font d'Ispagnac la troisième plus grande ville du Gévaudan.

Les Bénédictins y ont fait les beaux jours de la vallée et Ispagnac prend petit à petit le surnom de "jardin de la Lozère". Au sortir de la crise du phylloxéra, la vigne est replantée et la production de vin connaît un incontestable regain. Chaque paysan dispose de son carré de vignes. Certes, sa production, destinée à une consommation personnelle, n'en dépasse que rarement les murs de l'habitation, mais la vigne s'épanouit toujours. L'exode rural qui aura raison de la viticulture en Lozère. À la fin du siècle dernier, la vigne n'est plus qu'à l'état de témoignage.

Grâce à la volonté de la municipalité d'Ispagnac, deux familles vigneronnes viennent s'installer dans le vallon pour y replanter la vigne dans le milieu des années 2000.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

IGP Côte Vermeille
L'ensoleillée

Elles ont la belle vie, les vignes de la Côte Vermeille ! Cultivées à flanc de coteaux, face à la mer, elles s'épanouissent ici depuis 2 500 ans. "Ici", c'est sur les communes de Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres. Perchées sur des pentes vertigineuses, voici le vignoble français le plus méridional. Géographiquement, l'aire de production de ce que l'on appelle la Côte Vermeille compte environ 1 500 hectares destinés à la production de vins sous les Appellations d'origine contrôlées "Collioure", "Banyuls Grand Cru" et "Banyuls". L'Indication géographique protégée "Côte Vermeille", quant à elle, n'en représente qu'une quinzaine, ce qui en fait une dénomination relativement confidentielle.

La particularité de ce terroir escarpé réside dans le travail manuel qu'il impose aux vignerons qui le cultivent. On retrouve d'ailleurs des techniques ancestrales de séparation des vignes par des murets de pierre afin de limiter l'érosion des sols. Le site est composé d'une multitude de petits amphithéâtres qui surplombent la mer. Ce charme inimitable se paye au prix de grands efforts d'entretien. Des efforts qui ont permis et permettent encore aujourd'hui de préserver l'identité d'un des terroirs viticoles les plus vieux de France.



IGP Coteaux de Glanes | Lot

HAUTE-GARONNE

LE COLLECTIF NÉGRETTÉ

La Négrette est à Fronton ce que le Malbec est à Cahors : une identité forte qui fait de ces régions viticoles les quasi seuls terroirs à cultiver ces cépages. À Fronton, un rassemblement de vignerons a voulu aller plus loin dans la valorisation de ce cépage autochtone et a monté le "Collectif Négrette". Ils sont une dizaine à avoir ainsi construit un cahier des charges plus strict encore que celui existant pour l'AOC Fronton dans un seul but : faire reconnaître le potentiel qualitatif de la Négrette.



Côte Vermeille | Pyrénées-Orientales

TARN-ET-GARONNE

AOC Saint-Sardos
L'ancestrale

Ici aussi, dans le Tarn-et-Garonne, la culture du vin est forte d'un héritage ancestral. Les vins de Saint-Sardos ont acquis une importante notoriété grâce à l'abbaye de Grandselve qui, au XIII^e siècle, a permis d'en développer la production dans des chais de type bordelais. À la limite de la Lomagne, au cœur du paysage vallonné de la Gascogne, la vigne s'épanouit sur des vallons bien exposés, au gré du vent d'autan et permet de produire des vins de caractère. Petit vignoble d'environ 150 hectares, il a la particularité d'être à 95 % conduit par la cave coopérative de Saint-Sardos, qui regroupe une quarantaine de vignerons ayant à cœur de mutualiser leurs ressources. Il faut dire qu'en plus du phylloxéra, c'est le gel de 1956 qui a eu raison des vignes ici. Un effort collectif a été plus que nécessaire pour replanter la vigne. Chacun l'a voulu de bonne facture, plantée à partir de cépages nobles dont la Syrah et le Tannat que l'appellation est le seul de France à associer ! Voilà l'ambition qui a permis à

l'appellation d'obtenir l'AOC en 2011. Une reconstruction à laquelle participent de plus en plus de vignerons indépendants par ailleurs, témoignage de la dynamique de cette jeune appellation.

TARN

IGP Côtes-du-Tarn
La méconnue

Il y a parfois des paradoxes dans l'univers du vin. C'est un peu le cas de l'IGP Côtes-du-Tarn, qui est à la fois une dénomination importante par sa taille et pourtant relativement méconnue.

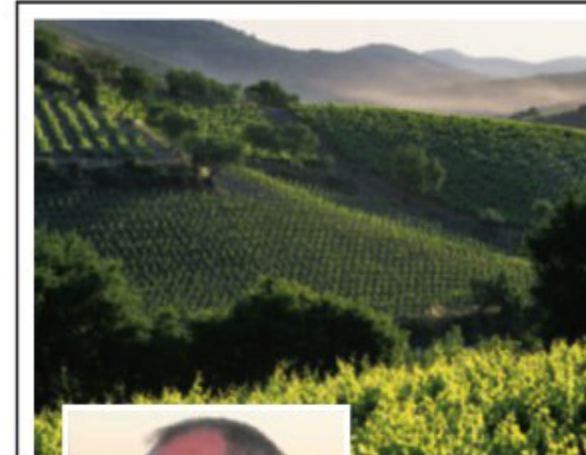
Face à la course aux AOC – et elles ont la part belle dans le Tarn ! – il faut reconnaître qu'il est parfois difficile pour les IGP d'avoir la notoriété qu'elles méritent. La dénomination « Côtes-du-Tarn » a pourtant un beau chapitre de l'histoire à raconter, elle aussi. Au II^e siècle, c'est dans la production d'amphores et de vases vinaires que ce territoire est spécialisé. Car Montans, village situé sur la rive gauche du Tarn, est à cette époque un important centre de fabrication de poteries, dont les récipients permettent de favoriser le transport des vins. Ce n'est qu'au Moyen-Âge que la culture de la vigne va considérablement se développer, permettant aux vins du Tarn d'acquiescer une meilleure qualité et de se faire ainsi connaître au-delà des frontières, jusqu'en Angleterre notamment.

Le phylloxéra n'a presque rien laissé des vignes au XIX^e siècle et les deux guerres mondiales n'ont pas permis plus de répit aux paysans en mal de vignes. Les années ont passé et certains ont pourtant vu leurs efforts pour remettre le vignoble sur pied. Dès la fin des années 60, la dénomination "Côtes du Tarn" est adoptée, permettant une homogénéisation des méthodes de production des vins qui en sont produits. ●



Dynamisme à Saint-Sardos | Tarn-et-Garonne

PUBLICITÉ



L'AOC Fitou se réinvente en même temps que la société

Nouveau président, nouvelle dynamique, mais le savoir-faire reste le même...

En ces temps particuliers, troublés par la crise sanitaire, le monde semble faire peau neuve. Il en est de même pour l'AOC Fitou, qui se réinvente ! Une dynamique insufflée par l'arrivée d'Alain Gleyzes, à la présidence du cru, en 2020. Car comprendre le monde de demain pour s'y intégrer au mieux, c'est une chose qu'a toujours fait l'AOC Fitou. On peut citer la mise en place du premier AOP de vin rouge en 1948 comme exemple de ce caractère visionnaire qui n'a jamais quitté le cru. « Les vins de Fitou sont le reflet de la promesse collective des vignerons de l'appellation aux consommateurs, des vins de soleil, profonds, structurés et bien équilibrés », voilà ce qui a motivé Alain Gleyzes à prendre les rênes de l'AOC. Une soirée viendra officiellement lancer ce nouveau départ, le 28 octobre prochain. Lionel Giraud, chef doublement étoilé fera l'honneur de sa présence. Objectif des festivités : récolter de l'argent pour l'association Rêve de Gosse, qui organise des baptêmes de l'air à des enfants hospitalisés...



AOC FITOU

37 bis avenue de la Mer 11480 LA PALME
Ouvert du lundi au vendredi : de 8h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00, sauf vendredi après-midi
<http://www.fitouaoc.com>