

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

Osez les bulles

Blanquettes, crémants, frizzants, pétillants... **MiDi** débouche quelques bouteilles étonnantes et parfaites pour l'été

Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 0704 du 4 juillet 2021. Ne peut être vendu séparément.



L'invité, Laurent Mariotte

p. 16



Histoire Quillan a juré fidélité au cyclisme, p.22

Saveurs Émotion culinaire chez Jacques Mazerand, p.30

LA DÉPÊCHE

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34

le dossier



Roman Guibert et ses frères perpétuent la tradition familiale - Mas de Daumas-Gassac | Hérault

6 MIDI le magazine

Dégustation

Des bouteilles pour faire pétiller l'été

Historiques comme la blanquette de Limoux ou le Gaillac perlé, innovants à l'image des créations héraultaises ou aveyronnaises, l'Occitanie produit de bien belles bulles. Dégustation dans une région en pleine effervescence !

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

C'est sûr, une coupe de champagne, ça en jette ! Ces éminentes bulles mondialement reconnues incarnent la fête, la délicatesse, le "raffinement à la française"... Pourtant, sachiez-vous que de nombreux autres vins à bulles rivalisent largement avec l'effervescente star ?

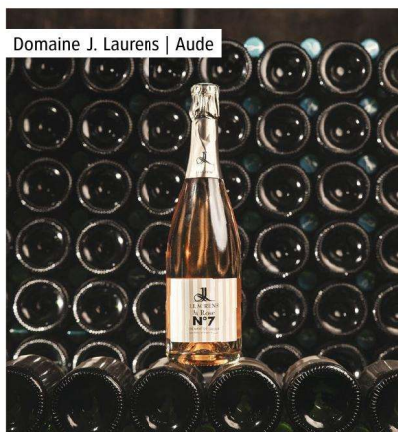
En Occitanie, ces vins pétillants sont produits dans pratiquement tous nos départements ! Bien sûr, il y a les indéboulonnables créchants de Gaillac et de Limoux, sans oublier les blanquettes.

Il n'empêche qu'un peu partout ailleurs se sont multipliées de nouvelles cuvées, témoins d'un exaltant renouveau dans nos vignobles ou, a minima, d'une tradition qu'il n'est pas question d'enterrer. Méthode traditionnelle, ancestrale ou tout simplement "façon artisanale", chacun a sa recette et peut être fier de ses projets parfois un peu fous, mais toujours porteurs d'une création originale.

AUDE

Domaine J. Laurens : cap sur l'international

C'est à quelques jets de pierre de la grandiose Cité de Carcassonne qu'un Champenois a compris dès les années 80 que le terroir de Limoux lui offrirait la possibilité d'élaborer de grands vins effervescents. Pour retracer l'histoire trépidante du Domaine J. Laurens, Sylvie Lacube incarne à merveille le dynamisme de la propriété. Elle-même petite-fille de "blanquetiers", elle raconte : « Le domaine a été monté par Michel Dervin qui, à l'époque, a vu le potentiel de créer des vins effervescents à un bon rapport qualité/prix, notamment à destination de la Californie. » Une ambition qui a permis aux bulles de J. Laurens de se faire une place à l'international. ● ● ●



MIDI le magazine 7



Sylvie Lacube - Domaine J. Laurens | Aude



Claire Clavel - Domaine Clavel | Gard



Domaine Clavel | Gard

en continuant d'être dans une dynamique de projets pour répondre aux attentes de nos clients avec respect et attention. » Ce dynamisme, la personnalité de Jacques, resté entreprenant et actif, une équipe fédérée et motivée sont autant de clefs qui ont permis au Domaine J. Laurens de se faire une place dans le monde de la bulle.

AVEYRON

"Fest'aing" avec Les Vignerons d'Olt

L'Aveyron fait partie de ces lieux où la culture du vin est encore confidentielle. Pourtant, les vignerons qui y sont installés travaillent d'arrache-pied à la reconstruction de cet ancestral vignoble, à l'image de la cave coopérative des Vignerons d'Olt. « Dans les années 80, quelques vignerons se sont réunis pour mutualiser leur travail chez un petit producteur. En 1990, ils se sont installés dans un local à Estaing et c'est en 1997 que la cave coopérative a été créée, regroupant alors dix vignerons », retrace Lucille Oudin.

Pendant des années, le travail abattu par ce regroupement est considérable : création de la « Maison de la vigne, du vin et des paysages d'Estaing », engagement en faveur de la reconnaissance de l'AOC Estaing (obtenue en 2011), puis la création tout à fait étonnante d'une cuvée effervescente "Fest'aing", « le seul vin pétillant aveyronnais ! », assure Lucille. « Il n'y avait pas de bulles sur l'Aveyron donc en 2010, les vignerons ont travaillé sur l'élaboration d'un vin effervescent. »

Au démarrage, ça prend fort : toute la production est écoulee lors d'événements. « Les gens aiment le "champagne aveyronnais" ». Aujourd'hui, deux cuvées font pétiller les papilles des consommateurs. Au blanc brut élaboré à partir de Chenin et de Mauzac s'est ajouté un rosé demi-sec qui assemble Jurançon noir et Cabernet Sauvignon. Deux produits festifs et conviviaux, travaillés en méthode traditionnelle, s'il vous plaît !

GARD

Le Domaine Clavel vise les étoiles

« Tous mes vins ont un nom d'étoile car il faut viser les étoiles ! » C'est ainsi que Claire Clavel décrit son état d'esprit. Le domaine Clavel, déjà, est une propriété familiale. « Mon père a commencé à aller dans les vignes à 3 ans, il était passionné », poursuit la jeune femme. Une passion qui a poussé ce dernier à reconstruire le chai dans les années 90 pour sortir de la cave coopérative. Un travail de longue haleine dont Claire a pris la suite depuis 2014, épaulée par son papa Denis, qui n'a pas encore raccroché. Il faut dire que ce dernier lui a confié la production de 80 hectares, tout de même ! Loin de l'effrayer, ce travail semble au contraire la galvaniser. « Je sors trois cuvées en IGP, trois en Côtes-du-Rhône, plusieurs en villages ainsi que des apéritifs et des digestifs. Il me manquait un mousseux ! ». Tant et si bien que cela fait cinq ans que Claire a développé la cuvée "Céléste", une bulle qu'elle décrit comme « légère et aromatique, avec des arômes de fruits exotiques et des notes florales ». Une cuvée élaborée de façon ancestrale à partir de Muscat petits grains, qui fonctionne aussi très bien en cocktail et qui devrait voir arriver prochainement une cuvée complémentaire vinifiée en brut. Ce projet s'ajoute aux innombrables ambitions de Claire qui travaille par ailleurs son vignoble en agriculture raisonnée depuis 2019.

...

Pour prendre la suite de cette aventure au début des années 2000, c'est un enfant du pays qui se présente. « Jacques Calvel voulait retrouver ses origines et relever un nouveau challenge, explique Sylvie. Il n'a pas été déçu ! » Un nouveau défi, certes, mais dans lequel le nouveau propriétaire « a su allier l'expérience professionnelle de la Champagne au savoir-faire ancestral de Limoux, pour créer des vins à la fois aromatiques et pleins de fraîcheur, où la finesse de la bulle est primordiale ». Si le domaine s'est aujourd'hui taillé une image de marque, le propriétaire ne cesse pourtant pas d'être « très à l'affût de tout ce qui est nouveau », animant avec sens une équipe soudée, qui œuvre au quotidien à « rester soi-même tout en se développant ». Labellisation en « Haute Valeur Environnementale » de niveau 3, diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires, réflexion vers une agriculture bio, agrandissement des locaux... « En 20 ans, beaucoup de chemin parcouru pour notre tout petit domaine devenu "grand", tout

GERS

Domaine de Herrebouc, la maîtrise de A à Z

L'histoire du Domaine de Herrebouc est entre les mains de Carine Fitte et Hélène Archidec. Depuis le milieu des années 2000, elles impulsent de nombreux projets qui portent l'identité de la propriété au-delà des frontières gasconnes. Forte d'un BTS viti-céno, l'arrivée d'Hélène en 2004 a notamment permis de développer de nouvelles méthodes de travail. « Quand je suis arrivée, il y avait 13 hectares de vignes déjà plantés mais il y avait besoin de développer la partie technique sur cet existant », se souvient-elle. Une maîtrise qui a permis aux jeunes femmes d'affirmer une identité tout à fait singulière dans ce paysage gascon "parfois uniforme". Hors de question pour elles de faire du vin de manière industrielle. Maîtrise des rendements, choix du bio et méthode artisanale se sont vite imposés. Elles cultivent ainsi leur différence en produisant des vins dont elles tiennent à maîtriser tout le processus "de A à Z", insiste Hélène. L'ambition les a conduites à repenser leur cuvée effervescente, "Carpe à bulles", qu'elles avaient démarrée en 2006 mais qu'elles ne produisaient pas à 100 % elles-mêmes, faute de moyens. « Depuis 2020, on a décidé de la faire nous-mêmes. On a lancé la production en utilisant la méthode ancestrale. » Une renaissance qui a démarré avec un essai concluant de 1 000 bouteilles, prêtes à Noël dernier et qui ont vite été écoulées. « Les gens aiment les bulles et la méthode artisanale donne un côté fruité facile à boire, sur l'abricot, la pêche et la nectarine », souligne Hélène. Une cuvée à découvrir au domaine, exclusivement !

HAUTE-GARONNE

Le Château la Colombière casse les codes

Le Château La Colombière est un domaine incontournable de l'appellation Fronton. Il fait partie de ces propriétés qui œuvrent au renouveau du vignoble dont l'image souffre injustement d'un manque de qualité et de dynamisme. Ici, on "casse les codes", s'amuse Diane Cauvin, qui a repris le domaine en 2006 avec son époux Philippe. S'il existe depuis le XV^e siècle, il a été acquis en 1984 par ses parents. « Quand j'ai pris la suite, je



Mas de Daumas-Gassac | Hérault

voulais aller plus loin sur le travail des vignes et du vin, notamment au niveau de la Négrette (NDLR : cépage emblématique de Fronton). Il n'était pas très "fun" à l'époque, même si mon père travaillait déjà beaucoup sur l'aspect fruité du cépage. » C'est ainsi qu'elle s'est servie de cette base avec l'idée d'explorer la "large palette aromatique". « Une année, j'ai fait un 100 % Négrette qui a beaucoup plu. Cela m'a permis d'identifier les meilleures parcelles. » De fil en aiguille, ils démarrent à partir de ce seul cépage une cuvée effervescente élaborée en méthode ancestrale qui voit le jour il y a huit ans. "Colombulle" est facile à boire, digeste, conviviale et « plaît beaucoup aux particuliers », s'enthousiasme-t-elle. Pas qu'aux particuliers d'ailleurs, car il est aussi devenu « l'allié de nos apéros avec les copains, notre "bâton de berger" ».

Un vin de fête en somme, dont la méthode de vinification n'a jamais cessé d'être affinée : sectorisation des parcelles, ramassage en sous-maturité, vinification naturelle avec contrôle des températures pour que les bulles soient très fines et dégorgement au fur et à mesure des ventes pour garder les arômes intacts et ainsi éviter l'oxydation et l'usure du vin. Tout un programme qui mérite d'être dégusté !

HÉRAULT

Mas de Daumas-Gassac : l'incontournable Rosé Frizant

Si on évoque souvent de "propriétés familiales" dans le monde du vin, la genèse



Domaine de Herrebouc | Gers

du Mas de Daumas-Gassac est différente de celles dont on entend la plupart du temps parler. Roman Guibert, un des actuels propriétaires, précise : « C'est un domaine qui a 45 ans et ce qui est beau dans son histoire, c'est qu'il a été au départ un projet de vie pour mes parents, qui venaient de se rencontrer et cherchaient un domaine pour y construire leur famille. » Nous sommes dans les années 70 et toute la question réside alors dans ce qui sera fait de ces terres. « Un ami géographe détermine que les sols sont très proches de ceux de la Côte-d'Or et préconise de cultiver des cépages nobles, comme des Pinots noirs et des Cabernets Sauvignons. »

Ces cépages se sont effectivement bien épanouis et lors d'un voyage en Italie, le couple tombe amoureux du Prosecco. C'est donc naturellement qu'ils élaborent, dès 1981, le fameux "Rosé Frizant", issu de jeunes vignes de Cabernet Sauvignon. « Au départ, la fermentation se faisait à cuve ouverte mais, dans les années 90, la méthode "Charmat" (fermentation du vin en cuve close, NDLR) a été retenue. Elle permet de produire un vin pétillant d'une grande buvabilité avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité. » Une chose est sûre : « les Languedociens sont fiers d'avoir un étendard pétillant », même si la notoriété de cette cuvée est telle que 60 % des 50 000 bouteilles produites annuellement partent à l'export. Une création tout à fait audacieuse, en somme, à l'image de ce qu'a toujours entrepris la famille Guibert depuis 45 ans. ● ● ●



Philippe Cauvin - Château la Colombière | Haute-Garonne



Château Planères | Pyrénées-Orientales



Pierre Fabre - Domaine Gayraud | Tarn



Fabrice Durou - Château de Gaudou | Lot

...

Ce sont aujourd'hui Samuel, Roman, Gaël et Basile qui ont pris la suite et ils entendent bien poursuivre le travail remarquable qui a constamment été fait pour valoriser les vins du Daumas-Gassac, apparentés à des vins de "haute couture" tant leur qualité est incontestable.

LOT

Château de Gaudou, depuis sept générations

Le Château du Gaudou est une ferme familiale qui existe depuis trois siècles. Fabrice Durou en incarne la septième génération et en raconte l'histoire : « À l'époque, il n'y avait que 8 ou 10 hectares de vignes, on cultivait surtout des céréales. Des années 50 jusqu'aux années 70, on a planté de la lavande fine car les sols s'y prêtaient. » Ce n'est finalement qu'après qu'ont été massivement plantés des pieds de vignes. « Mon père a sorti les premières cuvées dans les années 80 et j'en ai repris la production en 2000. »

Dans la foulée, Fabrice fait le point sur son vignoble et regrette de ne pas avoir de parcelles en blanc. « J'ai voulu faire des essais sur le Malbec blanc », explique-t-il avant de raconter comment il s'est alors fait prêter un pressoir vertical pour aller au bout de son idée. « Le Malbec blanc, j'étais le premier à essayer de le commercialiser sous une forme pétillante. Ça ne ressemblait pas aux vins de la région, je cherchais un blanc plaisir », se souvient-il.

10 MIDI le magazine

Petit à petit, en s'entourant du savoir-faire de son collaborateur Thomas et du matériel adéquat déniché en Italie, Fabrice touche à son but. Il produit un vin mousseux de façon artisanale dont il maîtrise le processus de bout en bout. Une sorte de "blanquette nordique" avec « une bouche et un nez sur le fruit, gourmand mais pas lourd ». Pari réussi pour cet amateur de challenges qui vend les 4 000 bouteilles produites aux particuliers, bien sûr, mais aussi en restauration gastronomique. Un défi qui en appellera peut-être un autre avec l'idée émergeante de la production d'un rouge pétillant. Pour le moment, l'heure est à la finalisation du passage en bio, prévue pour ce mois-ci. Des 10 hectares de vignes jadis cultivés, Fabrice en possède aujourd'hui 60. Autant de surface pour de futurs projets que l'on a hâte de découvrir.

LOT-ET-GARONNE

L'aventure humaine des Vignerons du Brulhois

Avant toute chose, il convient de noter que "Les Vignerons du Brulhois" sont physiquement présents à la fois sur

Donzac (Tarn-et-Garonne), où toutes les vinifications sont effectuées et sur Layrac (Lot-et-Garonne) où se trouve le magasin principal. Christian Guérin, le directeur de la cave, revient sur l'histoire de cette formidable aventure humaine qui a démarré en 1959. « À l'époque, il y a la cave coopérative de Donzac et celle de Layrac. Ce n'est qu'en 1997 qu'est réalisée une union commerciale. » Il paraît que "l'union fait la force" et l'adage s'est avéré lorsqu'en 1998 a été obtenu un référencement des vins du Brulhois au Québec. Cette ouverture à l'international, galvanisante, a incontestablement contribué à l'essor de la cave coopérative.

« Aujourd'hui, nous avons environ 45 vigneron pour 9 000 hectares », explique Christian. Un tissu coopératif riche qui permet d'innover et de développer sans cesse les modes de production en faveur d'une agriculture plus responsable. On peut penser que le virage des vins effervescents a été pris récemment. Pourtant, Christian raconte : « Historiquement, la cave a toujours fait des vins effervescents mais dans les années 90, ça manquait d'aromatique. Ensuite, on a fait une autre cuvée à partir de muscat qui s'appelait "Comédie"... »

Ce n'est qu'à la fin des années 2000 qu'une approche différente des cépages est menée. « On recherchait de la complexité et du fruit. » Finalement, pas moins de 6 cépages sont soigneusement assemblés dans l'élaboration de la poétique et prometteuse cuvée "L'Amour en Bulles" : Sauvignon blanc, Muscat de Hambourg, Malbec, Merlot, Viognier et Gros-Manseng. Les parcelles sont sélectionnées auprès de différents vigneron et travaillées cuve par cuve, en petits lots. La vinification maîtrisée en cuve close permet un joli nez sur l'abricot et le fruit exotique, sublimé par une fraîcheur des plus désaltérantes.



PYRÉNÉES-ORIENTALES

Château Planères, les bulles catalanes

Il y a quelque chose qui tient de la saga quand Gilles Jaubert raconte l'histoire du Château Planères qu'il a repris de son papa dans les années 90, accompagné de son frère. « Mon père était le président de l'appellation Côtes-du-Roussillon et au début des années 2000, j'ai moi-même contribué à la création du cru "Les Aspres" ». Le décor est planté. Il est évident que le domaine est doté d'une grande ambition qui se transmet de génération en génération. Cela fait d'ailleurs fort longtemps que la famille Jaubert commercialise ses vins, non pas en vrac mais en bouteilles, consciente du potentiel de vente à l'international. Une approche qui l'a très vite amenée au Japon, où la demande de vins pétillants était importante. « Pour y répondre, on a commencé par faire des essais sur le Maccabeu en le récoltant avant maturité. On appelait ça le "vin vert" et on en était les précurseurs.



Château Saint-Louis | Tarn-et-Garonne

Mais les Portugais nous ont attaqués sur cette dénomination qui concurrençait leur "vinho verde" ». Impossible n'étant pas Jaubert, « on a réfléchi avec Pierre Torrès, l'ingénieur agronome, pour produire d'autres blancs secs ».

C'est en Sardaigne que ce dernier sélectionne le cépage "Torbat de Malvoisie" qui sera ensuite introduit dans le vignoble Planeres. Comble de l'histoire, le "Torbat" est en fait un des plus vieux cépages catalans, aussi appelé "Tourbat". Il aura fallu « trois ans de travail sur le dosage pour avoir une bulle très fine avec une persistance aromatique sur l'agrumes et l'agrumes confit ».

Déclinées en blanc et en rosé selon une méthode traditionnelle, ces "bulles fines catalanes" pourraient avoir des petites sœurs prochainement, sous la forme d'une nouvelle cuvée elle aussi élaborée à partir de vieux cépages...

TARN

Domaine Gayrard, ça pétille !

Au domaine Gayrard, les vignes s'épanouissent depuis cinq siècles. La propriété a d'ailleurs été l'une des premières à vendre son vin en bouteille et à produire des vins effervescents ! Aujourd'hui, Pierre Fabre et sa compagne Laure s'y épanouissent au même rythme que les vignes qu'ils ont dû replanter en arrivant. « Pendant plusieurs années, la production de vin a été arrêtée à la faveur de la culture céréalière, se remémore Pierre. Ma femme et moi avons décidé de replanter dès que nous sommes arrivés et nous avons tout de suite conduit le vignoble en bio, pour finalement nous tourner vers la biodynamie il y a deux ans. » Un engagement fort en faveur d'un terroir qu'ils affectionnent particulièrement et dans lequel ils s'attachent à cultiver des cépages autochtones. À l'image du Gamay qui est

traditionnellement utilisé pour élaborer les vins primeur. « On a commencé à en vinifier pour en faire un vin pétillant en 2016. On a sorti un rosé demi-sec, frais et gourmand avec des notes de fruits rouges et de framboise. »

Bien que ne pouvant bénéficier d'une AOC sur ce rosé, dont le choix du cépage ne permet pas de rentrer dans le cahier des charges propre à l'appellation, ils vinifient quand même cette cuvée selon la méthode ancestrale chère à Gaillac. « C'est un "Vin de France" mais le côté positif, c'est que ça nous laisse toute la latitude pour suivre notre instinct. »

À cette jolie cuvée rosée s'est ajouté depuis 2019 un blanc brut tout à fait traditionnel, élaboré à partir de Mauzac vinifié « sans soufre ni levure. Il présente une belle rondeur conférée par l'élevage sur lies pendant 6 mois ».

Des vins festifs produits en petites quantités mais qui trouvent aussi bien leur place auprès des particuliers que des professionnels.

TARN-ET-GARONNE

Château Saint-Louis, faire sain

Benoit Mahmoudi a repris le Château Saint-Louis à la suite d'un tragique événement familial. Mais il peut compter sur la rayonnante Sylvie Luvisutto, qui "fait partie des murs" pour l'épauler. « Le domaine a été acheté par mes parents en 1991, raconte-t-il. Ils y ont fait des rénovations pour que tout soit "visitable" et ont planté du Chardonnay car il n'y en avait pas dans la région. » Dès le milieu des années 2000, il est apparu comme une évidence de faire du bio, afin de "faire le plus sain possible". Benoit souligne que passer en bio à ce moment-là faisait du domaine un précurseur dans le genre. « Mon père était prof d'œnologie à la fac et cherchait toujours à faire le meilleur. » Si le domaine ne comptait alors que 5 hectares de vignes, cultivés d'un seul tenant, 25 hectares ont été plantés ultérieurement.

« Monsieur Mahmoudi (le père) était toujours dans l'innovation et cherchait à

CONTACT

AUDE

Domaines J. Laurens
Graimouss - 11300 La Digne-d'Aval
Tél. : 04 68 31 54 54
www.jlaurens.fr

AVEYRON

Les Vignerons d'Olt
Lescaillou - 12190 Coubisou | Tél. : 05 65 44 04 42
www.lesvigneronsdolt.fr

GARD

Domaine Clavel
Rue du Pigeonnier - 30200 Saint-Gervais
Tél. : 04 66 82 78 90
www.domaineclavel.com

GERS

Domaine de Herrebouc
419, chemin de Herrebouc
32190 Saint-Jean-Poutge | Tél. : 05 62 64 68 34
www.herrebouc.fr

HAUTE-GARONNE

Château La Colombière
190, route de Vacquiers (D63d) - 31620 Villaudric
Tél. : 05 61 82 44 05
www.chateaulacolombiere.com

HÉRAULT

Mas de Daumas Gassac
Haute Vallée du Gassac - 34150 Aniane
Tél. : 04 67 57 71 28
www.daumas-gassac.com

LOT

Château de Gaudou
Gaudou, 46700 Vire-sur-Lot | Tél. : 05 65 36 52 93
www.chateaugaudou.com

LOT-ET-GARONNE

Les Vignerons du Brulhois
RN21 - 47390 Layrac | Tél. : 05 53 87 01 65
www.vigneronsdubulhois.com

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Château Planeres
66300 Saint-Jean-Lasseille | Tél. : 04 68 21 74 50
www.chateauplaneres.com

TARN

Domaine Gayrard
Lieu-dit Capendut - 81130 Milhavet
Tél. : 06 98 17 58 35
www.maison-gayrard.com

TARN-ET-GARONNE

Château Saint-Louis
380, chemin du Bois Vieux - 82370 Labastide-Saint-Pierre | Tél. : 05 63 30 13 13
www.chateausaintlouis.fr

faire des choses aussi bonnes qu'ailleurs, même sans appellation », se souvient Sylvie. C'est de cette démarche avant-gardiste qu'est née la première cuvée effervescente, exclusivement élaborée à partir de Chardonnay et vinifiée selon une méthode traditionnelle : "Prêt-en-bulle". "Un "préambule" à tout repas, à toute rencontre, mais qui doit s'atténuer pour être parfaite. « Nous vendons actuellement la production de 2015 pour que les bulles soient les plus fines possible », explique Sylvie. « On ramasse les raisins tôt et on les garde au moins trois ans », renchérit Benoit. « Nos clients ne sont pas des "buvants d'étiquette" et sont prêts à attendre. » Malheureusement, les conditions climatiques n'ont pas permis de produire la jolie cuvée "Prêt-en-bulles" depuis 2016. En attendant, Benoit et toute l'équipe continuent de « faire vivre leur passion en organisant beaucoup de choses autour du vin ». ●