

## Les vigneron·nes du Languedoc face à la mondialisation

# Raisins solaires

**Le vin à deux euros dans le Languedoc, c'est terminé.** Longtemps cette région a souffert d'une piètre image. La quantité semblait l'emporter sur la qualité, l'alcool sur les saveurs. **Cette période appartient au passé, le Languedoc est aujourd'hui réputé pour ses vins élégants à prix modérés.** Une montée en gamme qui reflète le travail obstiné des vigneron·nes à l'accent qui chante.

**L**e vin est présent dans le Languedoc depuis vingt-huit siècles. Avec 320 jours d'ensoleillement par an, ce terroir est idéal pour la culture de la vigne. Chaque année, 15 millions d'hectolitres sont produits par 227 coopératives et 1 350 caves particulières. À l'échelle mondiale, le Languedoc est le plus grand vignoble d'un seul tenant. Gage de qualité, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) se développe en Languedoc. L'AOC est un label permettant de certifier qu'un vin a été réalisé dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. Présente depuis les années 30 dans le Bordelais et en Bourgogne, l'AOC est récente dans le Languedoc, mais prend de l'ampleur. Il existe aujourd'hui 23 AOC en Occitanie.

Plus de qualité, c'est aussi davantage d'écologie. En France, le Languedoc est la première région viticole en agriculture biologique. Un exemple parlant : les vigneron·nes regroupés autour de l'appellation « Terrasses du Larzac » (Nord-Ouest de Montpellier), sont à 85 % des producteurs bio. La mondialisation du marché du vin constitue à la fois une menace et une opportunité pour les vigneron·nes. Se battre contre des vins chiliens, australiens ou californiens n'est pas chose facile pour une exploitation familiale. Toutefois des trésors sont cachés dans les vignes du Languedoc : un terroir, une histoire, des hommes.

**« Notre histoire est exceptionnelle », clame avec enthousiasme Diane Losfelt, propriétaire du château de L'Engarran.** « Elle débute en 1730 par la construction du domaine. Contrairement à beaucoup de châteaux édifiés autour de Montpellier, le nôtre est l'un des rares qui furent ornés par des symboles faisant référence à la vigne ». Des symboles que Diane Losfelt reprend sur ses étiquettes de vin, comme la Lionne dévorant des grappes de raisin.

Dans la famille depuis cinq générations, le château est défendu bec et ongles. « L'appellation château s'est multipliée ces dernières années pour induire en erreur le consommateur, poursuit Diane Losfelt. On donne ainsi un cachet prestigieux à des vins sans territoire clairement défini. Pour moi l'appellation château signifie des vignes accolées à une demeure digne de ce nom ».

Diane Losfelt produit 250 000 bouteilles par an. Du rouge, du blanc et du rosé. Des vins élégants qui comblent les désirs contemporains. « *La consommation change. Le grignotage et les apéros prennent le pas sur le dîner traditionnel. Cette attitude plus décontractée favorise la dégustation. On parle, on boit et on sent ce que l'on a dans le verre. Il faut donc des vins qui possèdent davantage d'arômes et de légèreté* ».

Si l'on boit moins mais mieux, on souhaite aussi boire plus sainement. Les vins haut de gamme sont particulièrement adaptés à la culture biologique parce qu'ils peuvent être produits sur des petites surfaces.

**Lorsque Nathalie Jeannot a créé son premier millésime en 2012, elle possédait 15 hectares.** Il était donc exclu qu'elle produise de la quantité, sur une si petite surface. Nathalie Jeannot, propriétaire du domaine de la Chapelle de Novilis était condamnée à faire du haut de gamme. À 50 ans, elle engage une reconversion professionnelle. Elle quitte un poste de directrice commerciale dans l'industrie pharmaceutique pour devenir vigneronne. « *J'ai toujours eu la passion du vin. À 25 ans, je n'étais pas une femme à bijou mais je possédais une cave de 1 200 bouteilles. J'organisais chez moi des dégustations* ».

Mais entre aimer le vin et le faire, il y a un monde. Nathalie Jeannot retourne à cinquante ans à l'école et passe son diplôme. Elle se lance dès sa première récolte dans le bio. À la Chapelle de Novilis située à dix kilomètres de Béziers, les produits chimiques sont bannis des sols, des plantes et des cuves. « *Cette année, mon projet est de planter des arbres afin de procurer de l'ombre à la vigne* ». Appelée agroforesterie, cette association entre l'arbre et la culture compense les effets négatifs du réchauffement climatique. Car, lorsqu'il y a assèchement du sol, la vigne bloque l'évaporation de l'eau. Ce phénomène provoque l'arrêt de la sève dans la plante. Résultat, le raisin peut être chargé de sucre sans être pour autant arrivé à maturité. Au final, le vin possède un fort taux d'alcool mais ses tanins ne sont pas mûrs. L'arbre retrouve donc sa fonction d'antan : fournir de l'ombre.

**En France, le Languedoc est la première région viticole en agriculture biologique.**

**COSTA CAOUDE, MAS HAUT-BUIS** cuvée emblématique du Mas, ce vin de garde s'impose par son originalité et son fruit. Un vin issu de vieilles vignes de Grenache et de Carignan, blotties sur les contreforts du Larzac à plus de 350 mètres.





### Pour corriger les effets négatifs du réchauffement, Olivier Jeantet compte sur la géographie.

Vigneron sur les Terrasses du Larzac, sa propriété le Mas Haut Buis bénéficie de la fraîcheur des contreforts du massif. « Mes vignes se situent à 700 mètres d'altitude. Les amplitudes thermiques sont importantes. Nous pouvons avoir 35 degrés le jour et 14 degrés la nuit. Ainsi mes vins gardent beaucoup de fraîcheur, c'est-à-dire un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité ». Ancien coureur de rallye automobile, Olivier Jeantet est devenu vigneron à 27 ans par passion et par aventure. Dès le départ, il choisit la culture en bio, sans doute pour expier sa passion des bolides. « Quand j'ai débuté, l'appellation Terrasses du Larzac n'existait pas encore. Nous étions une quarantaine de producteurs, nous sommes 125 aujourd'hui. Il y a beaucoup plus de caves particulières. Le consommateur a davantage confiance dans les vignerons indépendants que dans les coopératives ».

### Au nord-ouest de Béziers s'étend le massif de Saint-Chinian Roquebrun.

Un massif à la géologie exceptionnelle constituée de terrains plissés et écaillés. Au nord, les schistes qui donnent des vins ronds aux tanins fondus. Au sud, les calcaires qui créent des vins aux tonalités minérales. Nicolas Gaignon est originaire de la Loire. En 2003, séduit par le soleil, il s'installe sur les terroirs de Saint-Chinian. Propriétaire du Mas Champart, il est un viticulteur en bio, respectueux de l'héritage. « Nous sommes attachés à l'histoire de ce terroir. Nous réintroduisons les vieux cépages qui sont caractéristiques du sud comme le carignan ou le terret. Avec le réchauffement climatique, ils résistent beau-



Évolus Blanc 2017, Chapelle de Novilis ; IGP Pays d'Oc, Blanc 2018, Mas Champart ; Sainte Cécile et La Lionne Rouge du Château de l'Engarran ; Mille et un Ceps, Domaine du Vieux Chai ; Grès de Montpellier, Château de l'Engarran ; Quetton Saint-Georges, Château de l'Engarran

coup mieux à la chaleur car ils sont adaptés au sud ».

Plus au nord dans le massif de Saint-Chinian se situe le domaine du vieux Chai. Cette exploitation viticole est dirigée par deux sœurs sémillantes : Florence et Sophie Jean. « Le schiste permet d'emmagasiner l'humidité et procure à la région un microclimat. Nous bénéficions à Roquebrun d'un climat méditerranéen qui donne des étés secs et des hivers doux sans grosse gelée ». C'est sur une terre de schiste pur que les deux sœurs produisent leur vin d'excellence : le Mille et un ceps.

Fleur de leur gamme, il est l'aboutissement d'une vinification travaillée (30 jours de macération avec élevage en fût). Face aux ayatollahs de la santé publique, il faut défendre les viticulteurs du Languedoc. Car dans cette lutte mondiale, l'enjeu dépasse l'existence ou non du vin. Il s'agit de notre mode de vie, nos traditions, notre civilisation. Pour conclure, reprenons en chœur l'antienne de Coluche : « Quand on voit la tristesse des beatniks, on comprend pourquoi c'est interdit le hakik et on se dit que le pinard ça devrait être obligatoire ! » ♦ Benjamin de Diesbach

**POUR ACHETER DU VIN :** Mas Haut-Buis: [mashautbuis.com](http://mashautbuis.com) • Château de l'Engarran: [chateau-engarran.com](http://chateau-engarran.com) • Chapelle de Novilis: [chappedenovilis.com](http://chappedenovilis.com) • Mas Champart: [mas-champart.com](http://mas-champart.com) • Domaine du Vieux Chai: [vieuxchai.com](http://vieuxchai.com)