



TERRE DE VIGNES UNE HISTOIRE DE PARTAGES

Le vin est un miracle. Ici plus qu'ailleurs peut-être, où son histoire se confond avec celle de cette terre, généreuse mais rude. Hugo n'écrivait-il pas dans *Les Contemplations* : « Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin » ? Des hommes, mais des femmes aussi, présentes au cœur de ces terroirs qu'elles défendent avec passion. Pour ce premier « cru » de Voir Grand, balade « amoureuse » à la rencontre de toutes celles et ceux qui tissent notre territoire de gestes ancestraux, de savoir-faire, d'innovations et d'engagements. Une invitation à (re)découvrir notre agglomération autrement. En route!



*J'ai 25 ans et le vin est une passion de puis toute petite, tradition bien sûr oblige. J'ai appris à déguster avec mon père, au domaine, à l'âge de 16 ans. Et je me suis dit : pourquoi pas devenir œnologue ? J'ai étudié à Montpellier puis je suis partie faire mes années à l'étranger, dans des « winery », en Australie et en Nouvelle-Zélande, avant de reprendre l'exploitation avec ma sœur **Emilie Labarre, Duveillan**, œnologue certifiée de chez du Chateau Labarre.*

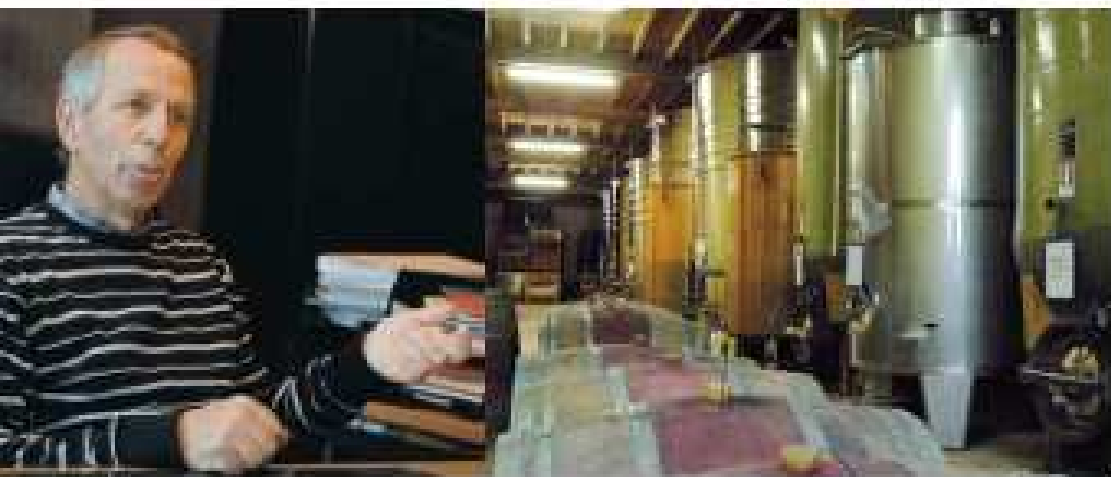


*Nous sommes trois fils et depuis juin 2007. J'ai beaucoup de vignes mais j'ai décidé de la carte, afin d'assurer la promotion des vins de notre terroir. Je suis d'ailleurs adhérent du Club Table & Vin de l'Aude, basé sur la complémentarité entre professionnels du vin et de la table. Je change ma carte de vigne tous les deux mois et j'adapte donc mes offres en vins en fonction de mes coups de cœur et de ce que les Agronomes me proposent. **Eric Marianne, Bizac**, chef cuisinier au restaurant La Table de Châteaueu.*



DES VIGNES ET DES HOMMES

Viticulteur et maire d'Uveillan, Gérard Cribaillet occupe, au sein de la Communauté d'Agglomération du Grand Narbonne, les fonctions de Vice-Président chargé de l'agriculture et de l'équilibre de l'espace rural.



On entend que la viticulture traverse depuis plusieurs années une crise sans précédent. Qu'en est-il dans Le Grand Narbonne ?

GÉRARD CRIBAILLET. C'est une réalité : économique et sociale. Après des années de production de masse, nous sommes entrés dans l'ère du « tout qualité ». C'est bien et nous n'avons pas à rougir de nos vins. Mais nous n'avons pas toujours pris la dimension du marché. À vouloir imiter d'autres régions, qui tiraient mieux leur épingle du jeu que nous grâce à la promotion – dans le Bordelais, en Bourgogne – nous sommes arrivés sur ce marché avec 20 ans de retard, sans toucher la plus-value escomptée. Nous avons continué à produire, sans travailler en amont sur les débouchés, alors que la consommation de vin diminuait. Du coup, nous avons perdu notre place de première région mondiale

de production, aux dépens de nos voisins espagnols et italiens.

Ce n'est pourtant pas la première crise à laquelle sont confrontés les viticulteurs de Hérault.

G. C. En effet. Et la profession a toujours relevé la tête. Jusqu'à lors, la difficulté essentielle était de travailler ensemble. Malgré le phénomène coopératif, apparu dans les années 20, et le regroupement en syndicats, le viticulteur reste un individualiste... à l'esprit frondeur. Heureusement, il y a des signes forts, qui témoignent d'une véritable prise de conscience. Plusieurs coopératives fusionnent. C'est le cas avec le pôle Narbonne, Duveillan, Vinassan, Sallèles, bientôt 1^{er} centre coopératif du Grand Narbonne.

Ce qui est dommage, c'est qu'il s'agit là d'une stratégie plus subie que véritablement

info

L'économie de la vigne

La Langue-d'Oc-Roussillon reste la région la plus importante en termes de production, loin devant l'Aquitaine, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes. En un peu moins de 20 ans, la Langue-d'Oc-Roussillon est passé de 20 M d'hl à une production excédant déjà 15 et 20 M d'hl. Certes, cette hausse est le résultat d'une campagne importante d'aménagement mais aussi d'une politique artificielle de développement de vins à plus forte identité. Les années 80 marquent, en ce domaine, soit le développement d'appellations déjà existantes en Langue-d'Oc (promotion

de AOC en 1982 pour Gaillac et Saint-Chinian, en 1985 pour Colasse du Languedoc, Corbières et Minervois, en 2006 pour Mauguero).

« Il convient de préserver ce patrimoine mais aussi de veiller à son intégration dans un plan d'aménagement concerté du territoire. »



Je suis venue filer mon savoir-faire et il y a trois ans. Nous avons creusé sur une vieille grange rénovée adossée à La Clape. Je suis très très amoureuse de la France et de Gruissan.

Petite fille de négociant, je me voyais mal acheter une maison sans quelques hectares de vignes. Et même si je suis une femme, j'aime les vins puissants, techniques, aromatiques

Frédérique Béné, Gruissan, propriétaire du Château La Boule



Depuis cinq ans, je récupère des fils de fer de vignes en espérant dont je fais des sculptures. Finalement, c'est très développement durable ! Avec la politique d'aménagement... je vis dans les domaines, j'ai mon petit réseau de viticulteurs, qui me garde et me donne ce fil. J'aime qu'il soit patiné par le temps sans être trop noué. C'est une matière qui me parle.

Anne Carasso, Narbonne, artiste



Je suis arrivé à Narbonne en 1981. D'entrée, j'ai aimé cette petite ville tranquille. Les amis sont devenus des clients et les clients des amis. En 30 ans, j'ai vu changer les comportements autour du vin et leur qualité monter vertigineusement. Aujourd'hui, il y a des gens qui font des vins remarquables. Ce sont de vrais artistes.

Marc Kaprielian, Narbonne, restaurateur, La Jument Verte



La vigne demande un savoir-faire et une adaptation à de nouveaux besoins.

choise. L'agriculture raisonnée est également au centre de nos préoccupations et déjà effective dans de nombreuses exploitations. **D'après vous, quelles sont alors les voies d'avenir et les solutions à mettre en œuvre pour accompagner la reprise ?**

S. C. Nous avons perdu, à tort me semble-t-il, le marché des vins basiques. Nous n'avons pas eu la bonne vision de l'évolution du marché mondial. Si nous l'avions anticipé, nous nous serions regroupés pour faire un très bon vin, de qualité constante, soutenu par un outil de production performant. Pour ma part, j'œuvre dans ce sens. Ensuite, il faut travailler sur la commercialisation et les circuits de distribution. C'est un de mes engagements au sein de la Communauté d'Agglomération du Grand Narbonne. À ce titre, l'exemple de nos voisins de Mont-Tauch à Tuchan doit nous inspirer. Ils ont compris que c'est avant tout le marché qui dicte ce qui et qu'on ne produit les quantités nécessaires qu'une fois les débouchés assurés. Les positionnements de niche sont une voie à explorer. De même, l'implication et la motivation des caves indépendantes – une centaine dans Le Grand Narbonne – sont

un excellent moteur, un exemple à suivre, notamment dans leur approche d'une distribution en circuit court. Enfin, il est important de poursuivre notre politique qualitative en faveur des vins de pays.

Votre focus est au sein de Grand Narbonne. Quelle tâche également à l'aménagement du territoire. En quoi la vigne y participe-t-elle ?

S. C. La viticulture est ce qui a façonné ce territoire depuis des siècles, dans tous les sens du terme. Où que l'on se tourne, notre patrimoine est lié à la viticulture : les gros domaines, l'espace rural en tant que tel. Grâce à la vigne, l'homme a pu reconquérir des terrains sur la rocaille, la Clape ou

Fontfroide en hâtaignant. Mais à présent, il convient non seulement de préserver ce patrimoine, menacé par les campagnes successives d'amalgames, la vieillissement de la population viticole, la convoitise foncière et immobilière, mais aussi de veiller à son intégration dans un plan d'aménagement concerté du territoire. L'objectif, c'est de viser l'équilibre, en travaillant avec l'ensemble des acteurs concernés par l'aménagement, y compris les acteurs du tourisme. C'est tout le sens de l'OCAGER, Opération concertée d'aménagement et de gestion de l'espace rural, mise en place par le Conseil régional du Languedoc-Roussillon dans le cadre de sa politique de développement économique et d'aménagement du territoire : une feuille de route pour un développement agricole équilibré dans Le Grand Narbonne. Je m'y suis particulièrement impliqué. Quelques axes de réflexion et de travail ? La problématique du foncier, celle de la commercialisation de nos vins, la problématique de l'irrigation et de l'eau.

Une production mixte

La production de Languedoc-Roussillon est mixte, répartie en deux grandes catégories : d'un côté les Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée (VQPRD), dont la majorité sont des AOC, de l'autre les vins de table, dont la majorité sont des vins de pays : soit de département (Aude, Hérault...), soit de région (généralement Vins de pays d'Oc), soit de zone (Vins de pays de la zone du Carcassonnais, Vins de pays des Côtes de Thonges...). La production de VQPRD issue du Languedoc, du Roussillon et de la Vallée de l'Aude représente 16 % des volumes de Languedoc-Roussillon. C'est la deuxième vignoble de qualité avec 5 080 000 hl derrière l'Aquitaine. La vignoble AOC du Languedoc se classe, à lui seul, au 4^e position des vignobles de qualité en France.



LIGNES DE VI(GN)ES

Fruits de la terre et du travail des hommes, la vigne et le vin ont façonné le territoire du Grand Narbonne depuis l'Antiquité. Ils ont aussi forgé le caractère de celles et ceux, nombreux, qui en cultivent l'art et l'esprit, chacun à leur manière, toujours avec passion. Des histoires émaillées de belles rencontres, des histoires de gens simplement merveilleux.

LES MOTS DU VIN Il suffit d'écouter parler Jacqueline Bonnet, Maître-Sommelier narbonnaise de renommée internationale, aujourd'hui « officiellement » rangée des bouteilles mais toujours active au sein de son Académie des Tostayres, pour embrasser amoureuxment toute la magie du vin. « En devenant plus experts, vous devenez plus intrigants. Vous regardez bien dessous, dessous, certains veulent voir les jambes sous la robe ou la jupe qui gonfle, et d'en dessous vs vous brûlent à la pensée

Jacqueline Bonnet, comme la vinave, des mots choisis.



de la perspective, encouragez certes ». Car assurément ici, l'enseigne des trois couleurs – rouge, blanche et rosée – d'un terroir, qui n'en finit pas de prodiguer ses trésors à ceux qui l'écouvent et la chérissent. Riches d'un vocabulaire aux images évocatrices, vigne et vin s'invitent en terres narbonnaises sous des formes parfois inattendues.

FLEURS DE VIGNES Dans son atelier d'artiste, Aïcha Carmena travaille le fil de fer de vigne pour donner vie à des sculptures toutes en poésie légère. Quand on lui demande comment elle est arrivée là, elle répond : « J'ai suivi les oiseaux... à la suite d'un mari ornithologue ». Depuis, elle ple, tard, assemble, entroule et entortille avec grâce des kilomètres de fils en lustres célestes, lutins, moutons et autres formes échappées de son imaginaire fertile. Car le vin se conjugue désormais aussi au féminin. Héritières d'une longue tradition épicurienne, les femmes sont de plus en plus nombreuses à l'apprécier : plus de 7 françaises sur 11 considèrent que boire du vin est un moment de plaisir et 78 % d'entre elles que cela reste parfaitement compatible avec un régime alimentaire équilibré. Une féminisation qui gagne également caves et chais, où il n'est plus rare de croiser, au détour d'une allée de cives, le sourire charmeur d'une de



Aïcha Carmena, plus, tard, entroule le fil de fer de vigne.

« Désormais,
le vin se conjugue
également
au féminin. »

Pamie d'eyner



Philippe Vergnes, président de la cave coopérative de Gruissan.

Pas une vie en soi ! Qui ne veut égarer l'indépendant ou un cave coopérative, il y a 95 % des exploitations qui sont « grimbées ». Mais on n'est pas encore mort ! Les seuls à s'en sortir sont ceux qui pratiquent une stratégie de niche, comme la cave coopérative de Gruissan. Malheureusement 15 000 € par an, c'est trop. En France, la consommation est définitivement perdue, elle n'augmente pas. Avec il faut trouver de nouveaux débouchés. À Nîmes, nous avons lancé un soda sans alcool à base de

jus de raisin. Mais la grande distribution est verrouillée par les grands groupes. C'est aussi le commerce équitable, acheter local. On a le sentiment d'être abandonné ! Un vigneron aujourd'hui perd 1 000 € à l'hectare. Sans double-crochet, impossible de s'en sortir. Le vigné, c'est pourtant un besoin important d'emploi de main-d'œuvre. La grande distribution nous mange 80 %, de marge et 85 % des ventes passent par eux. Il nous manque 10 centimes d'euros au litre ou à la bouteille. Aujourd'hui dans

le Languedoc-Roussillon, il y a 150 caves coopératives, contre 3000 vigneronnes indépendantes et 5 acteurs en face. Comment voulez-vous négocier de façon saine ? Il est indispensable et urgent que les groupements de producteurs discutent entre eux. Pour être plus fort lors des négociations. Il y a encore beaucoup de contacts à mener pour protéger notre métier, comme l'association du foncier non bâti par exemple. Moi, j'ai envie de continuer à voir longtemps des paysages de vignes. »



Audrey et Camille, les jumeaux sœurs jumelles du Domaine de Lalauria

ces nouvelles attention. « La viticulture se lève en France », précise Frédérique Olivié, la toute nouvelle propriétaire du Château Le Bout à Gruissan, dont le cru

la maison familiale. Tombée toute petite dans les caves du domaine, Camille a parcouru les vignobles de l'hérault après ses études d'œnologie à Montpellier, tandis qu'Audrey peaufina sa maîtrise du marketing et de la gestion. Avec un tel patrimoine inscrit dans les gènes, comment ne pas reprendre à son tour le flambeau à l'âge de raison ?

Château Le Bout en 1900 et aujourd'hui nouvelle propriétaire.

2007 vient d'être couronné d'une récente médaille d'argent au prestigieux concours Decanter. « C'est bien. Nous apportons un regard et une façon d'aborder les choses différents. Et même si ce n'est pas un milieu facile, je crois que nous arrivons bien à braver l'épingle du jeu ». Camille et Audrey Lalauria ne la démentiront pas. Respectivement maître de chai et responsable commerciale, les deux sœurs jumelles d'Uzeville sont bien décidées à prendre la suite de leur père Jean-Charles, à la tête de ce château grandiose bâti en 1865. Ici aussi, une histoire de femmes depuis dix générations. « Les trois hectares de vignes de mon aïeule ont été épargnés par le phylloxéra », explique Camille. Elle a arrosé chaque plant avec un saeu, grâce au poils. Sa ténacité a payé, puisque c'est le bénéfice de cette récolte qui a permis d'édifier



Cave coop de Gruissan

Il ont des noms à vous donner les papilles de succubus. Les vins de Gruissan, comme la cave coopérative qui les vitifie, les élève, les conditionne et les distribue, sont reconnus pour leur caractère unique. AOC Corbiens à 90 %, ils mélangent deux cépages entre les coteaux du massif de la Clape et l'île Saint-Martin, au Mourvèdre, Grenache et Carignan leur confèrent une arôme unique. Dans le paysage viticole du Grand Nardonne, la cave de Gruissan occupe une place à part, et particulièrement confirmée par son jeune directeur, Frédéric Froid.

« Sans aucune volonté de créer une cave coopérative, nous avons commencé à fonctionner ensemble il y a 10 ans en créant une cave coopérative de niche. Un lieu entre terrain et produits vendus, la cave revendiquant sa proximité géographique avec les parcelles d'exploitation alentours mais également avec ses consommateurs. Un marché de « niche », qui réunit les 55 coopérateurs adhérents comme les viticulteurs de ces crus, maintes fois récompensés.

→ Cave coopérative de Gruissan, 1 bd de la Corbière à Gruissan. Tél. 06 98 49 01 17
 Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 20 h. Le dimanche de 9 h à 12 h.

infoc

La perle de Gruissan

C'est tout au bord de l'extrême bord de Gruissan, une fois passée les célèbres châteaux de Gruissan film « 37°2 le matin » de Besson, que se découvre La Perle de Gruissan, dans un décor unique. En plus de vingt ans, l'édifice est devenu une référence... qui cultive le goût du large. « Nos produits sont élevés au plein air, à 5 km des côtes, dans des eaux de culture de première catégorie.

Notre méthode de culture en Méditerranée se caractérise par le fait de préserver nos fruits de mer dans un environnement naturel », dit-il Robert Froid, son « capitaine ». Avec 300 tonnes de moules par an, élevés en 12 à 14 mois, l'entreprise emploie 10 personnes à l'année, jusqu'à 18 en saison. A tel point qu'il n'est pas rare de devoir attendre pour goûter sa table de haute lutte. Des moules, mais aussi des huîtres, une large variété de coquillages et de fruits de mer et, depuis peu, un élevage de turbot. On veut à toute heure, avec son panier, s'installer autour d'une sélection gourmande au parfum d'iodé, arôme bien sûr, d'un verre de blanc de la cave de Gruissan.

→ à avenue de la Clape, Gruissan
 Tél. 04 68 49 23 21

