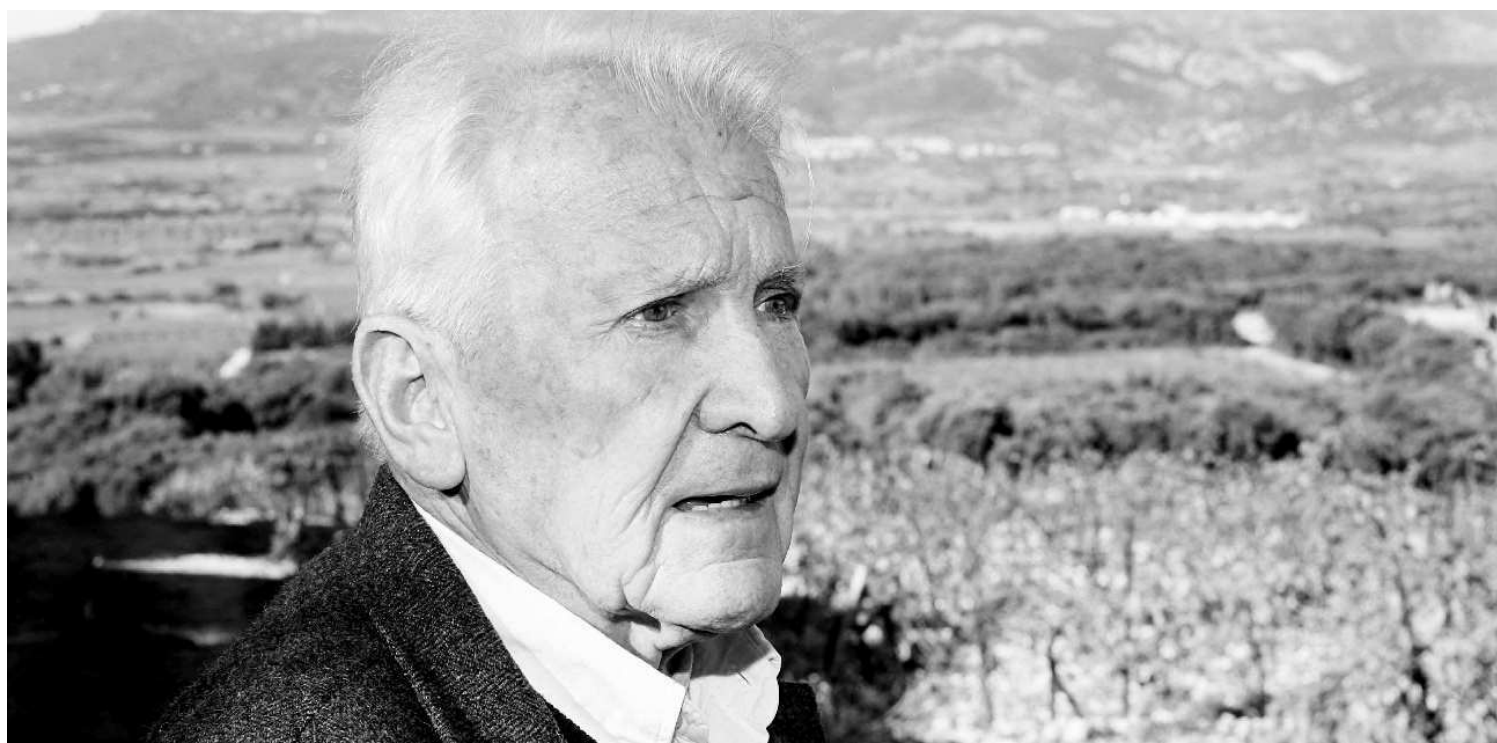


**Aimé Guibert**  
Viticulteur

Né le 4 novembre 1924 à Millau. **Propriétaire** et fondateur du domaine de Daumas Gassac à Aniane (Hérault). Sans être en appellation classée, son **vin** est aujourd'hui vendu dans le monde entier. Est considéré comme le père de la **renaissance** des vins du Languedoc. Part en guerre en 2000 avec les gens de son village contre le géant du vin californien, **Mondavi**, qui veut acheter 500 hectares dans la commune.

# « Le vin est une œuvre d'art »

## Le vigneron de Daumas Gassac fait la guerre aux vins industriels et aux phénomènes de mode



Aimé Guibert. « Du vin en batterie, comme il y a des porcs ou des poulets en batterie »

PHOTO CLAUDE PETIT

Recueilli par  
Thierry Magnol

« Sud Ouest ». Comment est né Daumas Gassac ?

**Aimé Guibert.** C'est l'œuvre du Bordelais Emile Peynaud, le grand génie moderne de l'œnologie. Mais, auparavant, il y a eu la découverte du terroir par le géologue Henry Enjalbert, dans les années soixante-dix. Enjalbert exerçait à Bordeaux mais avait des origines aveyronnaises comme moi. Il est venu visiter le domaine que je venais d'acheter et, en examinant le terrain, il m'a dit : « Vous avez un terroir exceptionnel capable de produire un très grand cru. » J'ai ensuite convaincu Peynaud de venir m'aider. J'ai été formé à 200 % par son enseignement. C'était l'époque classique, celle où le vin dépendait seulement de trois éléments : la terre, le raisin et le bon Dieu.

► **Aniane, votre commune, a empêché la venue sur ses terres du géant américain du vin, Mondavi. Appartenez-vous à un village d'irréductibles traditionalistes ?**

Dans les années que nous traversons, un village qui ne se met pas à genoux pour bouffer des billets de banque paraît forcément anormal. Quand nous avons vu que pour s'installer, Mondavi allait détruire 500 hectares de forêt, nous avons préféré garder nos arbres, nos champignons et la beauté du site, car c'est ce que nous avons de plus précieux. Je

trouve cela exemplaire : un mobile moral nous a sauvés.

► **Cette histoire est un des fils conducteurs du film « Mondovino » dans lequel vous déclarez : « Le vin est mort. » Qu'entendez-vous par là ?**

J'entends que depuis que la France s'est couverte de supermarchés, nos villages et nos terroirs ont été fusillés et remplacés par une grande mangeoire. Cette évolution qui a détruit nos viandes et nos légumes s'attaque aux vins. La grande distribution a besoin de vins industriels, pas de petits vignobles. On veut une boisson de qualité constante produite en quantité massive. C'est le contraire du vin de terroir, qui a une signature locale forte. Aujourd'hui, tout ce qui compte, c'est le cépage. Et la vigne, qui durait un siècle, est en train de devenir une plante industrielle qui s'épuise au bout de vingt ans, victime d'une production forcée.

► **Qu'appellez-vous un vin industriel ?**

Le vin, c'est à l'origine un produit qui oblige à être intelligent. Prenez un margaux ou un laffitte. Il a déjà un millésime, qui est une première fenêtre. Il vous oblige à rencontrer le terroir, mais aussi le climat de l'année. Il constitue un pont entre la nature et vous. Le vin industriel se fiche de l'année et du terroir, puisque sa vocation c'est d'avoir toujours le même goût, quel que soit le temps et l'endroit d'où il provient. C'est du vin en batterie, comme il y a

des porcs ou des poulets en batterie. C'est du Coca-Cola fabriqué à partir de raisins.

► **D'où viennent ces vins industriels ?**

Pour le moment, essentiellement du Nouveau Monde. Ce qui est grave, c'est qu'il s'agit d'une usurpation d'identité. Je me fiche qu'on fasse des millions de bouteilles adaptées au goût du consommateur, mais ne leur donnons pas le nom de vin. Le vin, c'est une œuvre d'art. Un breuvage industriel, c'est un produit de consommation. C'est d'ailleurs ce que n'ont pas compris les politiques, qui sont en train d'anéantir le travail et le savoir-faire de petits vignerons qui font des choses remarquables.

### « Les Bourguignons sont moins cons que les gens bien élevés »

► **C'est-à-dire ?**

Il y a en France un phénomène de déliquescence des hommes d'Etat. Autrefois, la République réglait les grands problèmes conformément à l'intérêt de la nation. Aujourd'hui, elle finance des associations dont le rôle est de diaboliser le vin. M. Chirac est devenu le croisé qui doit chasser la vigne de France. C'est comme

ça : quand la République est indigente, elle fait des lois moralisatrices.

► **Vu d'Aniane, quel regard portez-vous sur la situation du vignoble bordelais ?**

Bordeaux, c'est simple. De 1650 à 1950, c'était 3 millions d'hectolitres, tous merveilleux. De 1950 à nos jours, c'est devenu 6 millions d'hectolitres. C'est 3 millions qu'on peut laisser de côté. Quand, sur une même surface vous doublez le rendement, vous ne faites plus la même chose.

► **On parle beaucoup de l'influence exercée par le critique américain Robert Parker. Qu'en est-il ?**

Parker, c'est Hans, le joueur de flûte. Hans voulait se venger des enfants qui le taquinaient. Il les a charmés par sa musique et les a envoyés vers l'autre monde. Parker a joué intelligemment de la flûte et les Bordelais se sont mis à danser. Le résultat se trouve dans le film « Mondovino », où il déclare qu'il les a amenés à adopter un style dans lequel ils sont battus par les Californiens. En gros, il leur dit : Je vous ai bien couillonnés. Si j'étais bordelais, un type comme ça, je le mettrais à la mer.

► **Mais l'influence de Parker ne s'exerce pas qu'à Bordeaux...**

Ailleurs, on l'a moins écouté. En Bourgogne, on l'a poussé dehors. Les Bourguignons sont moins cons que les gens bien élevés.

#### Question subsidiaire

**Quel est le sens de votre engagement au sein de la Confédération paysanne ?**

Napoléon disait : Un pays doit avoir la politique de ses paysages. La France a un capital terroir unique au monde, qui produisait des fruits, des légumes et des viandes d'exception. S'il y avait une politique intelligente, elle ferait occuper le territoire par 20 % de la population qui fabriquerait des produits de qualité. Or, qu'ont fait Mitterrand et Chirac ? Ils ont fait passer le nombre de paysans de 22 % de la population à 1,5 %. Au lieu d'utiliser notre génie agricole, ils l'ont vidé et ruiné. Il y avait 2 000 variétés de pommes, toutes avec un goût différent. Que reste-t-il ? Des pommes américaines.

Il y a deux façons de détruire un pays : la cruauté absolue ou la connerie absolue. Nous avons choisi la connerie.

► **Que préconisez-vous pour sortir de la crise actuelle ?**

Je répondrai par la Bible : nous aurons les conséquences, toutes les conséquences. C'est terminé. On n'arrête jamais la folie des hommes. Nous sommes partis dans la folie de la rentabilité financière. C'est seulement lorsqu'on sera arrivé au bout qu'il y aura sans doute une renaissance. Parce que dans la nature, rien ne meurt jamais complètement. La vieille Europe gardera de beaux vins traditionnels qui se boiront localement et qui resurgiront un jour aux yeux de tous.

► **Donc, il sera encore possible de trouver du bon vin...**

Oui, notamment en Languedoc. Je ne dis pas ça pour défendre ma paroisse, mais parce que c'est une région viticole incroyable. Il y a 2 000 syndicats et 3 000 présidents. Personne ne s'entend avec personne. Le vignoble va tirer bénéfice de cet émiettement. Dans chaque village, vous trouverez un vigneron qui veut faire le vin du bon Dieu. Automatiquement, cela fera ça et là de belles choses. L'individualisme est ici tellement fort que la crétinisation collective n'aura pas de prise.

#### Daumas Gassac : défi à la logique

Le domaine de Daumas Gassac se situe dans le massif de l'Arboussas, entre Montpellier et Millau. Il est composé de cinquante vignes en clairière entourées par la garrigue. Les 50 hectares de vignoble sont plantés de cépages anciens non clonés à rendement faible. La culture est organique et traditionnelle, sans engrais chimiques.

Les 200 000 bouteilles produites en moyenne chaque année sont vendues dans le monde entier sans passer par les circuits commerciaux classiques. L'essentiel part directement de la propriété. Selon Aimé Guibert, le vin atteint sa plénitude après quinze ans de garde.