



TRÉSOR. Sous la dalle du choi, installé dans les souterrains d'un moulin gallo-romain, deux sources d'eau froide assurent une climatisation naturelle qui garantit l'extrême lenteur de la fermentation alcoolique sur 8 à 10 jours. Un des secrets de Daumas.

Mondovino

Documentaire réalisé par Jonathan Nossiter en 2004, *Mondovino* décrypte aux quatre coins de la planète, au travers de portraits de personnages hauts en couleurs, comme Aimé Guibert, les enjeux de la viticulture à l'heure de la mondialisation. Avec, en filigrane, le combat entre artisans et industriels, partisans du sur-mesure et chantres de la standardisation, incarnés par l'œnologue Michel Rolland et le critique Robert Parker.

Mas de Daumas Gassac

Aimé Guibert, l'Astérix aveyronnais

Le héros gaulois de *Mondovino*, fresque décalée sur la viticulture mondialisée, confectionne à Aniane, dans l'Hérault, un vin de pays digne des grands crus. Rencontre tonique avec l'Astérix du vignoble languedocien.

Dominique Diogon

dominique.diogon@centrefrance.com

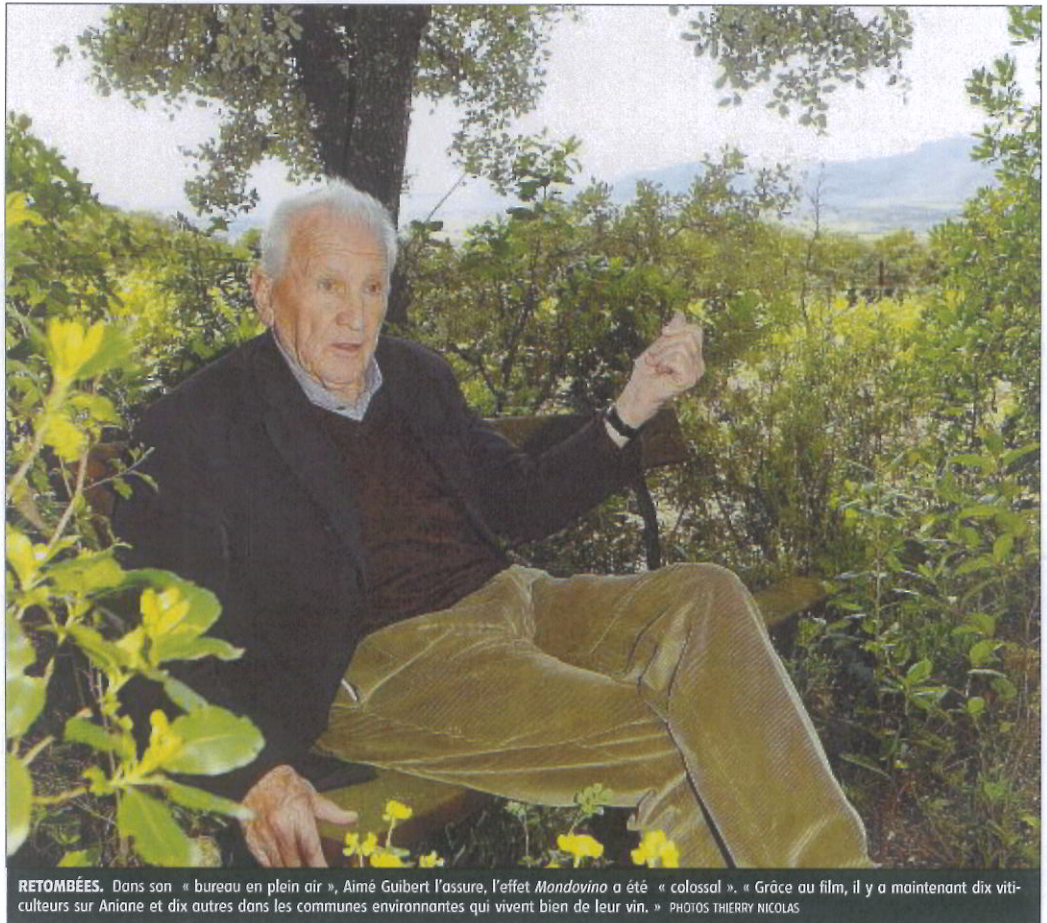
Encore sous le choc, le charme, appelez ça comme vous voulez, il faut avoir l'élégance de rendre les armes. De passer modestement aux aveux. Rien ne prépare vraiment à rencontrer Aimé Guibert. Pas plus une immersion monastique dans un parcours romanesque qu'un visionnage répété et hypnotique de *Mondovino*, fresque militante sur la mondialisation du vin, qui a tôt fait de ciseler la statue du commandeur. Seule, peut-être, une jouissive initiation aux nectars maison autorise le néophyte à lever, médusé, une partie du voile. À prendre timidement la mesure du personnage.

Descendant d'une dynastie de tanneurs huguenots

À la sortie d'Aniane, bourgade touristique posée à quelques coups de pagaie des gorges de l'Hérault, le maigre ruban bitumineux serpente au milieu des vignes. Mieux vaut prier de ne pas croiser un 38 tonnes chargé de flacons avant de franchir le lourd portail du Mas de Daumas Gassac. Comme tous les jours, ou presque (15.000 visiteurs font le déplacement chaque année), le parking affiche complet. Espagnols, Néerlandais, Anglais, Américains, Français. Le monde à demeure...

À l'étage, dans l'ancien moulin reconverti en chais, magasin de vente et salle de dégustation, le

IDÉE FIXE



RETOMBÉES. Dans son « bureau en plein air », Aimé Guibert l'assure, l'effet *Mondovino* a été « colossal ». « Grâce au film, il y a maintenant dix viticulteurs sur Aniane et dix autres dans les communes environnantes qui vivent bien de leur vin. » PHOTOS THIERRY NICOLAS

vieux lion au regard malicieux veille, exigeant, omniprésent, entouré de photos et de livres. À 85 ans, l'heure de la retraite n'a pas encore sonné. Il n'est d'ailleurs pas dit qu'elle sonne un jour. On l'imagine plus sûrement partir tel un Molière de la viticulture. Jusqu'au bout, insatiable bourreau de travail. D'une fidélité tonitruante à lui-même.

Il serait trompeur, voire

réducteur, de le dépeindre uniquement sous les traits du héros de *Mondovino*. Le talent de Jonathan Nossiter, le réalisateur du film, a justement été de saisir qu'Aimé Guibert est un acteur né. Dont la vie possède tous les ingrédients, les ressorts d'une super-production à succès.

Pourtant, il restera comme l'homme qui a bouté hors de France Mondavi, hydre américaine qui fa-

brique du vin comme d'autres produisent des voitures ou des téléviseurs. À la chaîne. Lui, l'artisan, chantre d'une agriculture et d'un monde disparus, n'en est pas peu fier. Rappelle qu'à six mois près, la multinationale aurait fait main basse sur le massif de l'Arboussas, paradis des promeneurs et des cueilleurs de champignons, avec la promesse d'un déboisement massif

et d'un paysage à jamais défiguré. Sept ans après, les retombées de ce remake languedocien d'un village gaulois résistant à l'envahisseur, avec lui, bien sûr, dans la peau de l'Astérix local, sont « colossales ». « Grâce au film, il y a maintenant dix viticulteurs sur Aniane et dix autres dans les communes environnantes qui vivent bien de leur vin. » Derrière la légende ciné-

matographique (un argument commercial en or), se cachent une vie et un homme encore plus passionnants.

Descendant d'une dynastie de tanneurs huguenots ayant pignon sur rue à Millau depuis 1420, Aimé Guibert a parcouru le monde, en quête de peaux. De rencontres. Pour faire vivre une tradition. Dans un scrupuleux respect de l'art.

Magazine → Dimanche

Une obsession qui ne le quittera pas quand il s'agira de changer radicalement de voie. Quand, dit-il, la France sacrifia, entre 1972 et 1980, quatre villes vivant du cuir ; Graulhet, Mazamet (Tarn), Saint-Junien (Haute-Vienne), Millau (Aveyron), sur l'autel « des parts de marché à l'étranger ».

« Ruiné », il quitte, aux débuts des années 70, la sous-préfecture aveyronnaise, trouve un toit et « un petit vignoble à l'abandon » à Aniane, dans l'enchanteresse haute vallée du Gassac, « grâce aux trois sous » qui lui restaient.

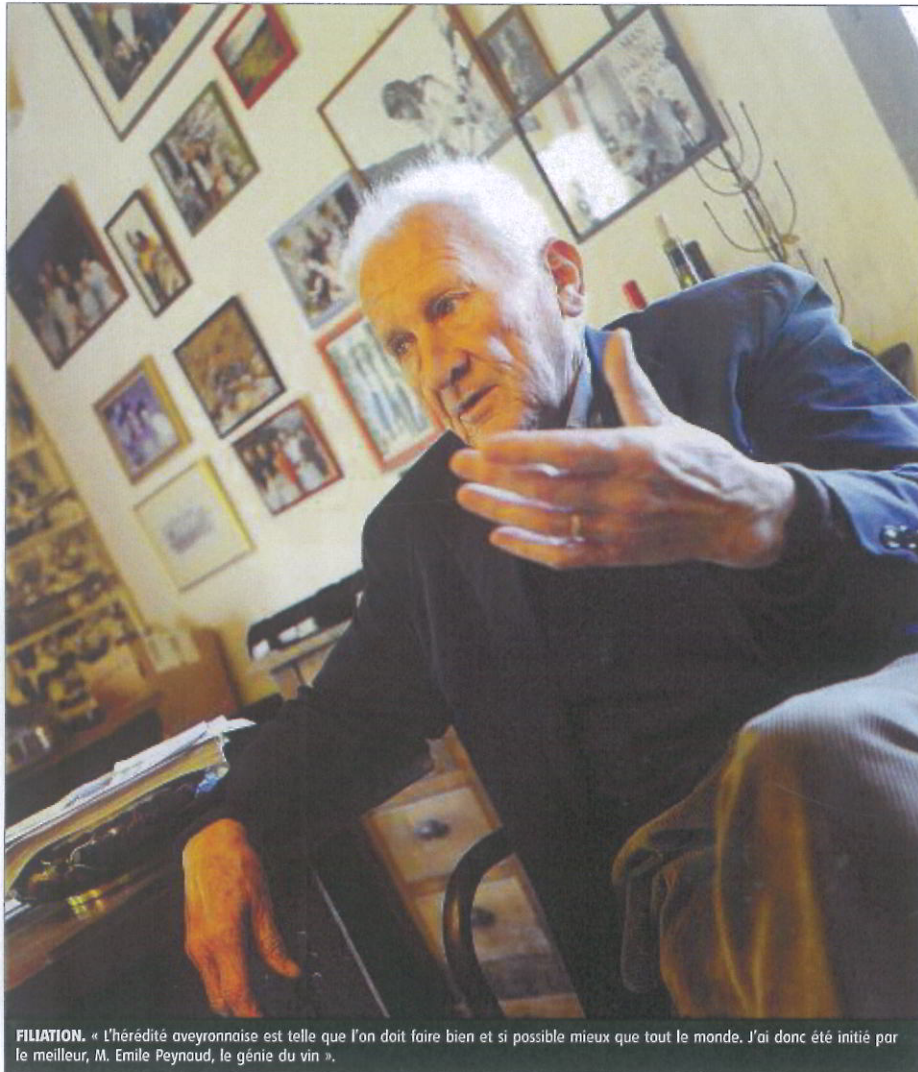
Sur cette terre qui produit depuis des décennies « du gros rouge », la révélation vient d'un ami, Henry Enjalbert, grand géologue bordelais, d'origine aveyronnaise lui aussi. « Il a étudié les sols et m'a dit : Ici, tu peux produire un grand cru ».

« Margaux, Laffite, tous les grands noms, les uns après les autres »

Totalement inculte en matière de viticulture, l'ancien marchand de peaux doit tout apprendre. « L'hérédité aveyronnaise est telle que l'on doit faire bien et si possible mieux que tout le monde. J'ai donc été initié par le meilleur, Monsieur Emile Peynaud, le génie du vin. »

Pendant un an, au contact de l'homme qui a révolutionné les techniques de vinification au XX^e siècle, il parcourt le vignoble bordelais. « Margaux, Laffite, tous les grands noms, les uns après les autres », en découvre les secrets. Se forge un solide bagage technique, en même temps qu'une belle amitié.

Mais avant de se lancer dans l'aventure Daumas Gassac, cet homme d'une rare fidélité, d'une rare élégance, ressent le besoin de refermer, à sa façon, la



FILIATION. « L'hérédité aveyronnaise est telle que l'on doit faire bien et si possible mieux que tout le monde. J'ai donc été initié par le meilleur, M. Emile Peynaud, le génie du vin ».

saga familiale. « Je suis allé dire au revoir à tous mes fournisseurs de peaux dans le monde entier. Ce pèlerinage me tenait à cœur, car c'était la fin de relations qui duraient depuis des générations ».

De son périple, il revient avec les meilleurs cépages de chaque pays. Va même jusqu'à débusquer le Nerherleschol, que boit le Christ dans la Bible, sur le plateau du Golan, sous le

feu de l'artillerie syrienne. Au risque de se faire trouver la peau. Une façon aussi de tisser un lien entre ses deux vies.

De retour à Aniane, il se « retrousse les manches », plante, au côté de ses prises de voyages, les grands cépages français non clonés, en particulier le cabernet sauvignon, qui constituera l'ossature de son vin rouge. « Le but était de retrouver des ren-

dements moyens de 30 à 35 hectolitres à l'hectare, loin des 80 à 120 hectolitres des plants trafiqués. »

« J'ai pris l'avion direction Londres »

Lui qui refuse les labels, les appellations, a été bio avant tout le monde. Aucun engrais, pas de pesticide. Tout le travail est réalisé à la main, à l'ancienne. Il va même jusqu'à faire venir des crottes de

brebis de l'Aveyron pour fertiliser ses sols. Avec lui, le pays des grands causses n'est jamais très loin.

La première cuvée sort en 1978. Mais il n'arrive pas à la vendre. Trop cher pour un vin de pays du Languedoc aussi succulent soit-il, lui assènent les cavistes parisiens. Il se retourne alors, une nouvelle fois, vers ses anciennes relations commerciales. « J'ai pris l'avion direction

REPÈRES

780. C'est à cette date que Saint Benoît d'Aniane, conseiller de Charlemagne, crée le vignoble de la vallée du Gassac.

1978. Acheté en 1970, le domaine donne son premier millésime après huit ans d'un travail de titan (plantation des vignes, construction d'un chai, etc.).

Terroir. Le terroir de Daumas Gassac, au milieu du massif de l'Arboussas, est exceptionnel, grâce à un sol profond, parfaitement drainé et pauvre en humus et matières végétales, mais riche en oxydes minéraux (fer, cuivre, or, etc.). Sans oublier un micro-climat, assurant des nuits fraîches même au cœur de l'été.

Cépages. Daumas Gassac a banni les plants clonés et privilégié les anciens cépages à petits rendements (35 hectos par hectare). Le vignoble rouge est constitué principalement de cabernet sauvignon, associé au cabernet franc, malbec, merlot, syrah, tannat, petit verdot, carmenere et dix rares variétés anciennes. Le vignoble blanc est composé, à 90 %, de viognier, petit manseng, chenin et chardonnay. Les 10 % restants viennent de cépages nobles du monde entier.

Vinification. Longues fermentations et macérations, élevage bois (12-15 mois), collage léger à l'albamine d'œuf, pas de filtration, la méthode de vinification, totalement médocaine, doit tout à Emile Peynaud.

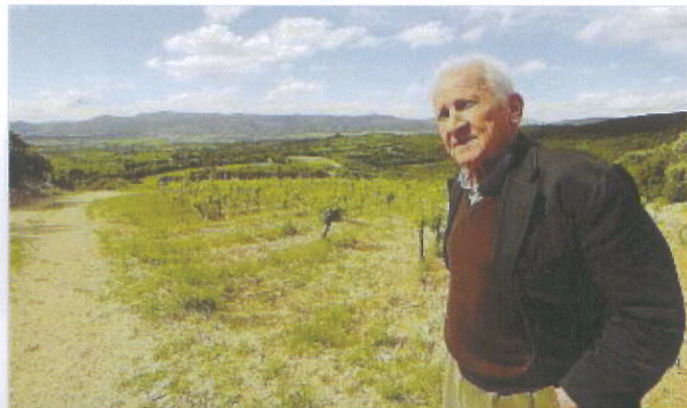
Londres. Je suis allé voir les trois ou quatre cents amis que j'avais là-bas dans le cuir. Et c'est comme ça que Daumas a commencé à décoller. »

Aujourd'hui, avec 200.000 bouteilles vendues dans le monde entier, sans compter les 2 millions du deuxième vin, la success story est totale. Toujours aussi révolté, passionné, Aimé Guibert n'y trouve qu'une sérénité relative. Lui qui aime tant recevoir dans son « bureau en plein air », avec vue imprenable sur toute sa vallée du Gassac, semble prêt à repartir à tout moment sur le sentier de la guerre. En bon Astérix qui se respecte. Et comme Obélix, alias Gérard Depardieu, propriétaire d'un vignoble à Aniane, est dans les parages, tout envahisseur potentiel sait à quoi s'attendre. ■

➔ **Contact.** Mas de Daumas Gassac, Haute vallée du Gassac, 34150 Aniane. Tél. 04.67.57.88.45. Internet : www.daumas-gassac.com. Email : prives@daumas-gassac.com



FLACONS. Les 200.000 bouteilles annuelles de Daumas Gassac s'exportent désormais sur les meilleures tables de la planète.



PRÉDICTION. Henry Enjalbert, grand géologue bordelais, d'origine aveyronnaise, ne s'est dès le départ pas trompé. « Il a étudié les sols et m'a dit : Ici, tu peux produire un grand cru ».