

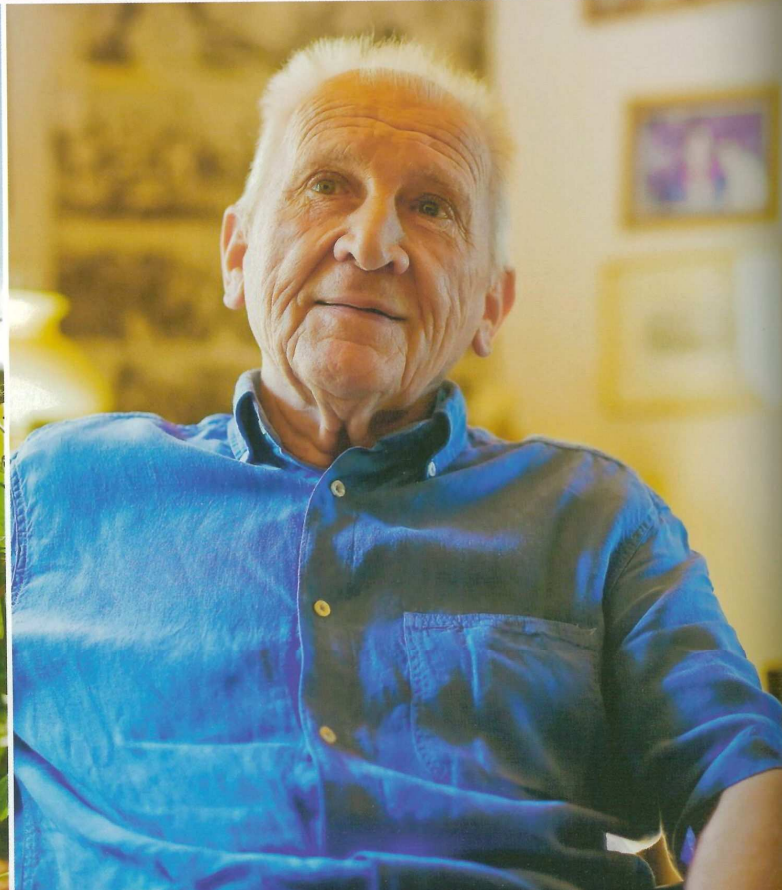
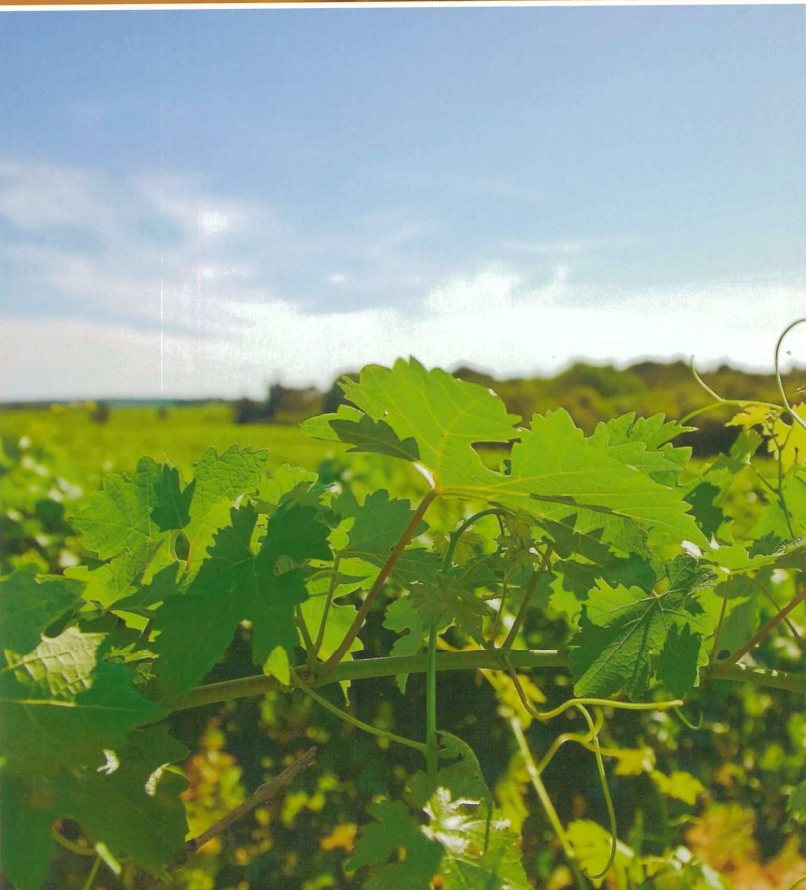
DEBORAH RUDEZKI
Photographies PHILIPPE MARTINEAU

Les plus grands **VINS**
D'EUROPE

Préface Jean-Paul Kauffmann

À la découverte
des barolos, champagnes,
riojas, tokajs, madères,
rieslings...

Flammarion



LE MAS DAUMAS GASSAC : LES MOTS D'AIMÉ

Le mas Daumas Gassac, situé à Aniane, a été entièrement bâti par Aimé Guibert, pour qui l'aventure des vendanges a commencé en 1978. « Il n'était pas question que je mette le doigt dans la bêtise des ingénieurs et des laboratoires qui conduisent l'humanité dans le mur, donc le bio s'est imposé naturellement », affirme cet homme connu pour son franc-parler.

Les ceps ont été pris sur des vieilles vignes bordelaises, donc sans clonage pour recueillir des vins plus typés. « Je suis aveyronnais, comme le professeur Ange Albert qui m'a aidé à comprendre le sol. Il m'a enseigné que de cette vallée pouvaient naître les plus grands vins du monde. Il m'a convaincu de prendre le parti de la vigne. Comme je connaissais des gens partout en Méditerranée, j'en ai effectué le tour pour acheter les meilleures vignes, où qu'elles soient, plutôt que de pratiquer le clonage. » Ainsi a-t-il enrichi sa collection, un véritable conservatoire ampélographique, d'une cinquantaine de variétés aussi bien en rouge qu'en blanc. « Alexandre le Grand buvait du vin d'Arménie et je suis allé en chercher. Les noces de Cana se passent sur le plateau du Bolland, alors je m'y suis rendu aussi. » Considérant la complexité comme « plus drôle que la simplicité », il incorpore tous les cépages rouges dans la même cuve. « Il faut laisser naître le vin, le mystère des levures commence ensuite son travail. »

Pendant longtemps l'aramon, cépage languedocien très vivace et fertile, atteignait des 150 hectolitres l'hectare. Les vins d'Algérie étaient alors coupés avec ce type de vin assez léger pour faire baisser leur degré alcoolique. Quand Aimé Guibert est arrivé de son Auvergne natale, il a tout de suite pensé que de petits rendements (30 ou 40 hectolitres à l'hectare) permettaient plus de concentration et évidemment une qualité supérieure. Il a donc installé les vignes plutôt sur les coteaux, terres plus pauvres, plus arides et plus caillouteuses que dans les plaines qui obligent à « tomber le raisin ». Environnement peu attractif au départ, qu'Aimé Guibert a transformé en atout considérable. D'autant qu'avec des nuits parfois glaciales, les cépages peuvent se reposer du soleil. La vinification a lieu dans des cuves en Inox, puis le vin passe en muîds de bois.

Pendant un an. Ou presque. « C'est à la bouche qu'on décide. » Pour apprendre à vinifier, il est allé prendre conseil auprès d'Émile Peynaud, œnologue de génie, consultant de Léoville Las Cases, Cheval Blanc, Haut-Brion... « Le dernier grand sage de l'agronomie traditionnelle », clame Aimé. Émile Peynaud lui a écrit pour confirmer qu'il suivrait le domaine : « Je vois pour moi dans Daumas Gassac l'occasion rarissime d'être aux débuts d'un vin exceptionnel, alors que ma vie durant j'ai conseillé les grands vins établis. » Un cru du domaine en 100 % cabernet-sauvignon provenant des premières vignes plantées par son propriétaire en 1975, se nomme d'ailleurs Cuvée Émile Peynaud, en l'honneur du grand homme. « La passion de la vigne est obéissance et non pas domination, précise Aimé Guibert.

Dans cet état presque religieux, tout est reçu avec émerveillement et non pas avec volonté de modifier et de corriger, là le vin cesse totalement d'être un produit et devient le poème unique et miraculeux d'une année climatique. »

LE TERROIR CONTRE MONDAVI. Élaborer du vin semble facile, il suffit de « respecter les données naturelles » et de « rester traditionnels, ce qui signifie servir le sol ». Le mot « terroir », qui n'existe dans aucune autre langue, a été inventé par les Français au Moyen Âge. Il prouve que le paysan a compris que ce n'est pas seulement la graine qui compte. Cette forme de sagesse permet de travailler avec les divers partenaires à la disposition de l'artisan. « La modestie, l'amour et la hauteur de vue d'un vigneron du Languedoc écrasent les champions de l'opulence », exprime avec force Aimé Guibert. « Ensuite, poursuit ce fier défenseur du terroir, il faut honorer l'héritage de l'homme de la Méditerranée qui pendant dix millénaires a élevé des vignes en sélectionnant les meilleures, mais sans jamais les agresser. » Chamfort, homme de lettres du XVIII^e siècle, prédisait : « Au début des grandes fortunes, il y a toujours quelque chose d'inavouable. » C'est pourquoi le créateur du mas Daumas Gassac, respectueux de la nature dans son ensemble, s'est élevé, efficacement, contre la présence à Aniane de Robert Mondavi. Ce célèbre (et richissime) vificateur américain, apologiste des vins en monocépage, voulait en effet s'implanter dans la forêt protégée de l'Arboussas. Mais à force de persévérance, David a vaincu Goliath.

LE VIN VIVANT. « J'attends de chaque millésime qu'il soit unique, totalement fruit du terroir et d'une année, unique par essence. À partir de là, ce vin "à l'ancienne", non pas produit mais témoignage, va nous donner l'émouvante découverte de son identité unique. Vin de l'année, où la marque de chaque épisode du climat de cette année précise va vous éclater au visage, les deux premières années de sa naissance ; ensuite vin en jeunesse où les cinq-six années suivantes vont imposer fougue, tentations, éventuellement crise des saveurs ; vin dans son adolescence de sept à quatorze ans environ, où la dégustation multipliera les surprises toujours fugaces ; vin enfin à partir de douze à quinze ans qui devient lui-même, qui affirme sa personnalité au cours des millésimes... de réels très grands crus ! Là, comme pour les humains, le vin traverse la maturité, puis les étapes du vieillissement, pour atteindre un sommet et commencer ensuite la mystérieuse existence d'un vin qui a traversé les étapes de l'âge et qui prolonge ces étapes pour quelques années encore, parfois sublimes, parfois décevantes. C'est comme cela que s'écoule la vie de chaque millésime dans la vallée du Gassac. Au fond, peu de changement depuis les années 777 où le futur saint Benoît a fondé ce vignoble. »

« Les paysans sont les derniers civilisés du monde moderne. » Aimé Guibert