



Dans le Languedoc, les cinq fils du vigneron de Daumas Gassac ont trouvé leur place

REPORTAGE « Vins d'exception en héritage » (4/6). Au début des années 1970, Aimé et Véronique Guibert ont créé, dans une vallée du Haut-Languedoc, une propriété viticole, devenue mondialement célèbre. Aujourd'hui, leurs cinq fils gèrent le vignoble dans le respect des préceptes familiaux.

Caché dans la vallée où coule gentiment le ruisseau du Gassac, le hameau des cinq frères Guibert sort d'un conte de fées dont le père serait le héros. Il était donc une fois Aimé Guibert, venu s'installer, il y a un demi-siècle, au cœur d'une forêt d'un millier d'hectares, sur la commune d'Aniane (Hérault). Dans ce Haut-Languedoc déserté, au nord-ouest de Montpellier, il fonde une famille avec son épouse, Véronique. Fait du vin, aussi, là où il n'y en a plus depuis des lustres. Et quel vin...

Aimé meurt en 2016, à 91 ans, laissant une marque viticole mondialement célèbre, nommée « Mas de Daumas Gassac ». Il la laisse à ses cinq fils, qui ont grandi à la propriété. Tous y travaillent, certains y sont même installés avec leur famille et leur mère. « *Papa a défini une organisation qui permet à chacun de trouver sa place* », explique Roman Guibert, 44 ans, quatrième de la fratrie, PDG depuis 2002. Autant dire une transmission réussie, plutôt rare dans le vignoble français.

Avant de transmettre, il a fallu créer. Aimé et Véronique Guibert achètent en 1971 une propriété nichée au fond d'un ravin qui a appartenu, autour de l'an 800, à saint Benoît d'Aniane. L'on y faisait déjà du vin avant que la production ne soit abandonnée pendant des siècles. « *Nos parents étaient visionnaires* », sourit Roman Guibert. Il faut défricher des collines calcaires aux terres rouges pour y planter des ceps alors qu'elles sont jugées sans intérêt pour le vin. Il faut oser, au début des années 1970, créer un domaine familial dans un

Languedoc dominé par des caves coopératives et des jus plus réputés par la quantité que par la qualité.

Ce n'est que bien plus tard que d'autres domaines s'installeront en voisins, le Mas Jullien en 1985 et La Grange des Pères en 1992, devenant aussi célèbres que Daumas Gassac, tous voyant l'intérêt de cultiver un sol vierge de tout engrais chimique et en légère altitude pour y trouver de la fraîcheur.

L'ogre du conte de fées

Aimé Guibert est-il fou, inconscient, léger ? Téméraire, oui, mais sans être un perdreau de l'année. Dans une première vie, cet Aveyronnais dirige une entreprise de cuir à Millau (500 salariés), voyage à travers le monde en Concorde, vend ses produits à des maisons de couture réputées. Il a aussi cinq fils d'un premier mariage.

Et puis Aimé Guibert, à 50 ans, change totalement de vie. Il se remarie avec Véronique, une historienne spécialiste de la civilisation celte, avec qui il a à nouveau cinq fils. Il crée le domaine Daumas Gassac, confiant à ses cinq premiers enfants la destinée de l'entreprise de cuir, qui, frappée par la mondialisation du secteur, dépose le bilan en 1985.

Pour le vin, deux fées enrichissent le conte. D'abord le géographe et géologue Henri Enjalbert, un pont de la région, ami aveyronnais d'Aimé Guibert. « *C'est lui qui confirme à mon père la valeur des terroirs de la vallée d'Aniane et qui l'encourage à planter de la vigne* », précise Roman. Mais planter quoi ? Beaucoup de cabernet sauvignon bordelais, ce qui est totalement atypique en Languedoc. « *Papa était un grand amateur de rouges de Bordeaux*, explique l'héritier. *Il va même chercher ses premiers plants au prestigieux Château Haut-Brion.* »

Quand le premier millésime de Daumas Gassac est mis en bouteille, en 1978, six ans après les premières plantations, Aimé Guibert contacte le réputé œnologue bordelais Emile Peynaud, pour avoir son avis. C'est la deuxième fée. L'œnologue reçoit une bouteille, la goûte et écrit au nouveau vigneron pour lui proposer ses services : « *Ne me parlez pas d'argent, car je vois dans Daumas Gassac l'occasion rarissime d'être au début d'un vin exceptionnel, alors que ma vie durant j'ai conseillé des domaines établis.* » Très vite, la légende s'emballe. La presse est unanime : « *Comme un Latour* », écrit le *Times*, à Londres. « *Comme un Lafite* », renchérit le guide Gault & Millau. Aimé Guibert fait exploser le plafond de verre des prix des languedocs. Mais est-il encore un languedoc ? Refusant les normes des appellations, il est classé simplement « vin de pays ».

Dans un conte de fées, il y a souvent un ogre. Celui qui surgit, au début des années 2000, a pour nom Mondavi. Le géant de la production de vins en Californie projette de s'installer dans la région d'Aniane. Dans un premier temps, Aimé Guibert l'encourage, avant de changer d'avis et de mener la fronde quand il constate la démesure d'un projet qui menace l'intégrité de Daumas Gassac. Ce combat est un moment fort du film documentaire *Mondovino* (2004), de Jonathan Nossiter. « *Entre l'argent et la forêt, j'ai fait mon choix. Il faut délivrer la planète des multinationales. La paysannerie a créé le paysage, les courbes de niveaux et les églises romanes, tout ce qui fait la beauté de la civilisation européenne. Voilà ce qu'il faut sauver* », déclare alors Aimé Guibert, visage à la serpe, voix ferme, regard bleu acier. La

mondialisation a eu la peau de son entreprise de cuir, elle ne doit pas l'abattre à nouveau. Il remportera ce combat.

Fidèles à leurs préceptes, Véronique et Aimé élèvent leurs cinq fils avec les légumes du potager et des produits locaux. La fratrie se construit au rythme du domaine et dans l'ombre du père Aimé devenu iconique. Si ce dernier est enterré à Kilcrohane, en Irlande, pays qu'il aimait et où il a pu acheter une maison pour réunir ses dix fils et ses deux familles, la vie de Daumas Gassac est prolongée par les seuls cinq garçons du second mariage.

Tous revenus au bercail

Ils sont tous partis un temps travailler ailleurs dans le monde, jusqu'en Nouvelle-Zélande, mais ils sont tous revenus au bercail, chacun trouvant sa place au service de la marque, chacun restaurant une ruine de l'ancien hameau. « *Nous y avons construit nos cabanes, on y est très attachés. Pendant les vendanges, quarante personnes viennent de partout dans le monde pour vivre ici* », témoigne Roman Guibert.

C'est Samuel, l'aîné, 50 ans, qui rejoint en premier le domaine, en 2000, pour vinifier les vins dans le chai d'origine, situé dans la réserve d'eau d'un ancien moulin gallo-romain – une réserve de fraîcheur inestimable. En 2002, c'est au tour de Roman de trouver sa place, après avoir participé à la vinification d'un millésime du célèbre Domaine de Trévallon, en Provence.

Samuel et Roman sont les premiers à avoir travaillé directement avec le père. Ont suivi Gaël, Amélien et Basile. En 2010, le « club des cinq » est enfin réuni. « *On a été éduqués par la cuisine de notre mère et par les vins de notre père : on partage le même palais. On est différents, mais pour la dégustation et donc le style de nos vins, on est toujours d'accord* », affirme Roman.

Pas de révolution, ici. Un paysage immuable, un vignoble de 45 hectares dispersés dans une propriété qui en compte 150, plusieurs dizaines de cépages, cinquante parcelles dont aucune ne dépasse 1 hectare, des brebis qui désherbent les sols en hiver, une culture en bio, 150 000 bouteilles par an. Les frères n'ont pas plus touché à la gamme des vins. Ni à un principe gagnant : une partie de la production en négoce, le Moulin de Gassac, finance les vins maison haut de gamme.

La bouteille de référence de Daumas Gassac rouge se vend autour de 50 euros, soit le prix d'un bourgogne villages. Les autres cuvées, dont certaines en blanc, commencent à une dizaine d'euros. « *Nous échappons à la spéculation parce que notre produit n'est pas rare* », se réjouit Roman Guibert. Le discours semble évident. A regarder d'autres vignobles, ce n'est pas le cas.