

L'arrière-pays de l'Hérault, vivier d'une reconquête viticole

ÉPISODE 1. Balade historique et patrimoniale dans les vignobles de l'arrière-pays héraultais, des confins de l'Aude à ceux du Gard.
Par Florence Monferran.



Délaissant les rivages livrés au repos des vacanciers, le relief s'élève doucement, surplombant la mer. Puis les routes sinuent et s'escarpent. Le Massif central vient s'échouer là, à quelques encablures de la Méditerranée, en un hommage tourmenté. Il dépose en offrande une combinaison de roches, de microclimats et de vents au milieu d'altitudes... toutes relatives. Il lègue des cirques naturels et gorges classés en plusieurs grands sites de France, des monts et pics vertigineux. Du chaos géologique apprivoisé par l'homme sont nées des garrigues et des vignes qui y prospèrent depuis l'Antiquité.

Une ligne se dessine, d'ouest en est, du Minervois aux Cévennes, entre la rivière Orb dans sa haute vallée et les gorges de l'Hérault. Comme le dégustateur pratique dégustations verticales et horizontales de vins, voici une transversale de vignobles de cet arrière-pays où retentit un renouveau viticole désormais encensé. Après un demi-siècle d'efforts, la reconquête patiente de ses terroirs ancestraux, de ses cépages, une pratique biologique pionnière préservent tant cet environnement hors normes qu'une qualité à son sommet.

Une histoire pluriséculaire

Le Languedoc est entré dans l'histoire sous la plume des auteurs grecs et romains. Rome y installe un vignoble de rapport, très vite prospère. Trait d'union entre mer et montagne, l'arrière-pays bénéficie de routes commerciales reliées à la Via domitia, axe majeur de communication, pour exporter vers tout l'Empire. Autres faiseurs de terroirs, au Haut Moyen Âge, les ordres monastiques conservent les

savoirs antiques. Ils passent maîtres dans l'art de choisir les meilleurs emplacements pour implanter la vigne.

Une histoire naît à l'Abbaye d'Aniane ou à celle de Gellone (Saint-Guilhem-le-Désert), pétrie d'art roman, de vins d'hospitalité et d'une spiritualité liée aux grands chemins de pèlerinage. À la fois présente partout et secondaire à la culture vitale des grains, la vigne est attestée dans les cartulaires et les premiers compoix (registres fiscaux). Quelques domaines, comme Rieussec La Croix Deltort à Gignac, y figurent déjà. Une réputation de grands vins blancs, clairettes et muscats en tête, porte la renommée du Languedoc à travers le pays et les cours européennes. La bourgeoisie émergente au XVIII^e siècle est prise d'une « fureur de planter » malgré les interdictions royales. Celle-ci se concrétise avec la Révolution industrielle, par l'installation d'une monoculture de masse, en vin rouge de piètre qualité. Les terroirs de coteaux s'effacent au profit des plaines fertiles.

Pourtant un chemin qualitatif tisse sa toile après 1945, concrétisé par la création des VDQS (vin délimité de qualité supérieure) puis les premières AOC. Faugères et Saint-Chinian célèbrent aujourd'hui les 40 ans de leur appellation, née avant même la création de l'AOC Coteaux du Languedoc (1985). En parallèle, dans des marchés structurés, l'organisation des Vins de Pays d'Oc (1987) donne une souplesse et une liberté dans l'élaboration des vins. Des vigneron ne cessent d'explorer ces terroirs plus en altitude, mis en sommeil un temps. Une génération est née dans les années 1990, dans le sillon tracé par Aimé Guibert à Daumas Gassac, avec Olivier Jullien, Laurent Vaillé, Marlène Soria, puis Sylvain Fadat. Une génération de fortes personnalités, avec Michel Escande ou Michel Louison. Aujourd'hui, marchent dans leurs pas de nouveaux arrivants, à l'instar d'Olivier Faucon à Saint-Jean-de-Fos. Ils distinguent dans leurs cuvées, leurs sols, leurs cépages, leurs lieux-dits, amoureux fous du terroir qui leur a ouvert les bras.

Des terres imprégnées par la garrigue et les pierres

On entre dans l'arrière-pays héraultais dans un monde minéral habité. La garrigue a cédé du terrain aux vignobles, qu'elle imprègne de ses arômes jusque dans les vins. Cade et thym, genêt, arbousier et fenouil distillent leurs notes puissantes, au milieu des oliviers, pistachiers et cistes cotonneux. Les cigales y règnent l'été jusqu'à l'assourdissement. Les chênes verts et kermès, pins et châtaigniers abritent le gibier, que survolent le busard cendré et l'aigle de Bonelli, protégés. Au plus septentrional, l'arrière-pays se couvre de massifs forestiers impénétrables ou de paysages calcaires arides. Grottes et dolmens, sites préhistoriques majeurs s'y dérobent au regard. La pierre brute, sauvage, cohabite avec la pierre sèche née de la main nue de l'homme, patrimoine agricole de capitelles, mazets et murets pour s'abriter, ranger les outils, retenir la terre des terrasses, les restanques et les bancels.

Depuis l'Antiquité, les vignobles se sont accrochés, avec entêtement, à cette terre. Schistes, calcaires, argiles rouges (ruffes) et coulées de basalte, grès et galets roulés, éboulis cailloutis très drainants qui guident l'eau dans le sol... Nous révisons

une géologie à ciel ouvert, composée depuis des millions d'années. Le climat, dominé par des amplitudes thermiques entre hiver et été, entre jour et nuit, assure une maturation plus lente des raisins. Les vents, descendus du Tarn et du Larzac, balaient l'arrière-pays, comme au col d'Arboras, « le col du vent » célébré par le poète Georges Drano. Parfois, un microclimat créé, comme à Roquebrun, près de Saint-Chinian, havre de vignes et de douceur au bord du Vernazobre.

Une transversale vertigineuse

Le vignoble s'étire autour de Minerve, cité cathare martyr surgie d'une gorge. Il prospère sur ses hauteurs sauvages pour mieux descendre jusqu'à Saint-Chinian entre falaises calcaires du Caroux et schistes. Ces derniers offrent à Faugères un vignoble en collines arrondies, étendue sans partage, la mer en point de mire lointain. Le Pas de l'Escalette marque le passage entre Larzac et Méditerranée. Ici se façonnent, dans une alchimie entre altitude, calcaire et eau drainée, les parcelles de vignes étagées des plateaux. « Quand on arrive chez nous au Printemps, le sol rouge vif, les vignes vertes, le grand ciel bleu, le genêt frappent l'œil », décrit Krystel Brot, au Clos Rouge. Baptisé en Terrasses du Larzac, courant sur 32 communes, le vignoble connaît un véritable engouement.

Entre Saint-Saturnin-de-Lucian, Montpeyroux (tous deux en appellation communale), Jonquières et Lagamas, un carré magique concentre sur quelques kilomètres à peine terroirs de toute beauté et vigneronnes virtuoses. Des gorges de l'Hérault jaillit Aniane, où s'installa le plus célèbre des néovignerons du Languedoc, Aimé Guibert. En fondant le Mas de Daumas-Gassac, au milieu de la forêt et de la garrigue, il crée un choc qualitatif. Plus au sud, en sa moyenne vallée, l'Hérault s'élargit. Dominé par le Pic de Vissou, un autre de ses plus vénérables terroirs s'y love, abritant l'antique clairette. Charles Pacaud (domaine de la Croix Chaptal), qui a sauvé sa déclinaison rose par une sélection massale, ainsi que la cave d'Adissan la préservent. Le terroir grandit aujourd'hui en réputation par ses rosés, de Fontès à Cabrières, jusqu'au Clos du Temple.

Poursuivant la traversée, le périple touche les confins du Gard. C'est avec précaution que nous mentionnerons la vallée de la Buèges, tant les vignobles agrippés aux coteaux pentus semblent protégés des désordres humains. Descendant vers Montpellier se dresse sur la route de Ganges un dernier relief, phare altier au milieu des garrigues : le Pic Saint-Loup. De terres de pâturages, des vigneronnes ont tiré une âme et des expressions puissantes. Sous l'impulsion d'un Jean Orliac et d'un Château Cazeneuve, des Frères Ravaille, ses lumières sans cesse changeantes dépeintes par Vincent Bioulès ont éclairé un monde viticole recomposé. Aujourd'hui, sans complexe, l'arrière-pays de l'Hérault offre ce qu'il a de meilleur, des vins denses, structurés, des arômes surprenants, exaltés par différentes cultures biologiques, des vins pour durer.

L'arrière-pays de l'Hérault, des vins pour durer

ÉPISODE 2. Du Minervois au pic Saint-Loup, l'arrière-pays héraultais franchit l'épreuve du temps. Comme guide l'historienne Florence Monferran.
Par Florence Monferran.



La nouvelle réputation du Languedoc s'est forgée sur des vins rouges, puissants et fins à la fois, fruités, de plus en plus structurés et complexes autour du noyau Minervois-Saint-Chinian-Faugères. De La Livinière avec Maurice Piscicini à Berlou ou Cabrerolles (château La Liquière, Estanilles), des caves et des vigneronnes portent le flambeau du renouveau. Pascal Frissant, Michel Escande, Jean-François Issarn en furent les fer-de-lance en bio. Puis la reconquête se prolonge vers l'est. Abandonnés aux brebis et aux charbonniers, des terroirs délivrent maintenant des vins remarquables. Les domaines ont pris des noms à nous faire déjà voyager : domaine de l'Accent, des Conquêtes ou de la Mélodie de l'âme, le mas des Arômes ou des Agrunelles, le chemin des Rêves. Ils proposent aussi bien des vins de partage, frais, légers, que des cuvées taillées pour la garde.

Aniane fut au cœur du renouveau qualitatif dans les années 1980. Tel Dionysos, littéralement le « deux fois né », voici le village délivrant à nouveau – comme au VIII^e siècle – l'expression d'un terroir incomparable. L'arbousier, emblématique de la garrigue, s'y repère dans les vins vieillissants, comme à Daumas-Gassac ou au domaine de Coston voisin. Des vins singuliers naissent des calcaires lacustres, galets roulés et graves, par exemple chez Olivier Ferrié (domaine de la Croix de Saint-Privat). Le mourvèdre prend des accents de velours, cassis et mûre mêlés, parfois réglisse. Le carignan révèle tout son sens. Les dieux ont soufflé « une culture de l'excellence, le souci du moindre détail », selon Roman Guibert, qui repris le flambeau de Daumas-Gassac avec ses trois frères. Laurent Vaillé, à La Grange des pères, en donnait son interprétation, tel un « Mozart du vin ». Aimé Guibert avait repéré la minéralité un peu saline des calcaires lacustres qui

donnent une typicité vraiment à part. Ainsi a-t-il apporté une culture du blanc tout aussi originale.

Vins blancs et vieux cépages, comme un recommencement

Injuste histoire que celle du Midi rouge depuis deux siècles, oublieuse d'une réputation du Languedoc bâtie sur des vins blancs. Déguster des minervois, Saint-Chinian et faugères, également en AOC, frais, tendus, dont la minéralité relève d'un pur bonheur. Et ce fumé si typique sur schistes ! D'abord, la reconquête s'est assise sur des cépages dits « nobles » (merlot, cabernet, sauvignon, chardonnay), les mêmes qui ont fait le tour du monde. Elle légitimait la transition qualitative mais se coupait de ses racines. Certains vigneronns n'ont pas voulu, avec entêtement, se défaire de leurs cépages locaux. Malgré leur piètre réputation (carignan noir mais aussi gris ou blanc, terret-bourret, aramon) ou leur désaffection (clairette, œillade et son cousin le cinsault), ils ont été retravaillés dans l'ombre d'un autre renouveau, sur de petits rendements, de vieilles vignes sauvées de l'arrachage.

Ici, Thierry Navarre, vinifiant le servan de sa grand-mère, le clos Centeilles et ses 23 variétés anciennes nous plongent dans le passé. Là, un cinsault, comparé au chameau – « quand il n'y a plus d'eau, il survit » –, s'avère précieux dans le réchauffement climatique. Ils osent tout, ces Languedociens : la counoise rhodanienne, le chenin de Loire (déjà présent au XIXe siècle) dans des expressions originales et même un retour à l'alicante, cépage teinturier maudit. Le carignan blanc, maîtrisé, réhabilité par les grands, inspire la jeune garde. Le petit verdot, présent dès l'Antiquité, accroît son cercle d'adeptes, tandis que des fous de cépages sauvent ici une clairette rose, là un picardan, un gibi rarissime au domaine des Païssels.

Des vins bio et logiques sur ces terroirs

Comment ne pas voir dans ce retour une prise de conscience du potentiel de sa terre, ses roches, ses cépages ? Ce vaste territoire transversal, de l'Aude au Gard, se fait aujourd'hui l'hôte d'une jeune génération – et de néovignerons venus en grand nombre – prête à toutes les expériences. La culture biologique s'est très tôt invitée dans ce mouvement. La pratique est descendue du Larzac proche à la suite des luttes des années 1970. Pionnière, elle accompagne la mutation qualitative dans l'arrière-pays héraultais. Hardie, en biodynamie, elle tend vers une recherche de naturalité. Marie Chauffray (domaine de la Réserve d'Ô) observe après quinze ans d'expérience que « l'équilibre entre les plantes commence à être optimum ».

Le succès des terrasses-du-larzac s'écrit aussi avec près de 70 % de vigneronns bio. Des vins nature les rejoignent. Le château Coupe-Roses en Minervois, le clos d'Ellis en terrasses-du-larzac, Sybil Baldassarre en faugères blanc, Benoît Braujou, l'irréductible à Saint-Jean-de-Fos, portent ces recherches de « ce qui accompagne

la nature, pour se défendre, mais sans la contraindre », comme l'explique ce dernier. Sans intrants mais avec le cheval, la silice ou l'argile blanche à la vigne, qui sèche l'humidité. Ils pérennisent par leurs pratiques des gestes anciens, soucieux du sol, du vivant, de la ressource en eau. Leur pas en avant audacieux, sans filtration, parfois sans sulfites ajoutés, est aussi un geste de préservation.

Préparer les vins de demain

Ce vivier de vigneron et de vigneronnes maintient des traditions en les transmutant sans cesse. Les femmes, de plus en plus nombreuses, y prennent leur part, statistiquement un peu plus que dans les autres régions françaises. Anne-Laure Sicard, les Vinifilles Françoise Ollier en Faugérois, Pascale Rivière en terrasses-du-larzac impriment la patte de sacrées personnalités... et une qualité exemplaire. Dérèglements climatiques, épuisement de modes de production posent la question de la persistance de nos terroirs. Le Languedoc compte parmi les premiers visés. Mais, en véritable laboratoire d'idées, des expérimentations sont menées ici sur des cépages grecs (assyrtiko) et italiens (barbera, nero d'avola) comme sur les variétés résistantes nouvellement créées.

Pas le temps de se reposer sur des lauriers récents, une nouvelle mutation se prépare déjà. La migration de vignobles vers plus d'altitude et plus de fraîcheur a été ici anticipée. Elle se poursuit même au-delà de l'Hérault, dans l'Aveyron, à l'instar d'un Olivier Jullien et son trescol, jusqu'en Lozère. L'agroforesterie redécouvre les bienfaits des haies, des arbres et de leur ombre, leur oxygène. Plus loin dans la démarche, l'ancestral triptyque romain vigne-olivier-grains est remis au goût du jour par la polyculture. Une véritable révolution pour un Languedoc qui a vécu deux siècles sur une monoculture de masse du raisin. La mutation a ses précurseurs dans l'arrière-pays de l'Hérault, sur le domaine Léon Barral en Faugères, comme ses jeunes adeptes, par exemple sur le domaine de Ferrussac. Une pratique régénératrice, une autonomie alimentaire de territoires questionnée par la crise sanitaire donnent à cette option toute sa pertinence.

Au cœur de l'Hérault, au cœur de patrimoines millénaires, bat celui de vigneron et de vignobles qui se racontent dans le verre. L'œnotourisme, renaissant après deux ans de privations, invite partout à en éprouver la qualité. Estivales, balades, musique, théâtres associés, la dégustation prend toutes les formes. Le Festival des vins d'Aniane en divulgue de nouveau l'excellence et la beauté au milieu d'œuvres d'art dédiées. Les terrasses-du-larzac innovent avec la création d'une application de visites du vignoble et de ses acteurs. Fermant les yeux, nous traversons tout l'arrière-pays et les siècles, imprégnés de senteurs de garrigue et d'arômes. Tout en haut, surplombant les rivages endormis sous le soleil, en un apogée, brillent des vins du Languedoc.