

LA FORMIDABLE HISTOIRE DU MAS DAUMAS GASSAC, A ANIANE,
QUI A REVOLUTIONNE LES VINS DU LANGUEDOC



Véronique et Aimé Guibert sont partis de rien, dans les années 70. La page des vins d'exception était blanche dans la région. Récit d'une épopée, tout au long de 45 vendanges.

On pourrait le croire là depuis la nuit des temps, tant il fait partie du paysage. Et d'ailleurs, Benoît d'Aniane faisait du vin dans la vallée du Gassac en l'an 800.



Le domaine Daumas Gassac, haut-lieu de la viticulture languedocienne, n'est pourtant là que depuis moins de 50 ans... En ce mois de septembre 2023, place aux quarante-cinquièmes vendanges. Sur 45 hectares.

En 1978, c'était les débuts d'une nouvelle ère, d'un vin qu'on allait prendre au sérieux.

"Rien à part une industrie du gros rouge !"

"Avant, la France en rigolait !", disait Aimé Guibert, de ce Sud qui faisait pisser la vigne et pisser de rire, donc, les amateurs de vin. Aimé et Véronique Guibert de la Vaissière s'apprêtaient à faire la révolution. Bordeaux n'avait qu'à bien se tenir. En bons pionniers, les Guibert partaient de zéro. En Languedoc, "il n'y avait rien, à part une industrie du gros rouge !", lâchait l'ancien gantier avec une franchise qui ne lui a pas amené que des amis.

Ce n'était pourtant pas gagné d'avance. Aimé Guibert, héritier d'une lignée de gantiers-mégissiers millavois, avait été ruiné par la crise de la filière, à la fin des années 60.

L'Aveyronnais rebondit doublement : marié et père de cinq enfants, "il est tombé amoureux d'une jeune et belle ethnologue à la faculté de Montpellier", écrivait le magazine Terre de vins en 2012. "Elle n'a pas vingt ans : la deuxième vie d'Aimé commence. "Mon père a une capacité incroyable à couper les ponts, à quitter le Titanic", commente un de ses enfants."

Ils rachètent le Mas Daumas.

Ils cherchent une propriété du côté de Montpellier et jettent leur dévolu sur un domaine qui ne paie pas de mine. "Il restait cinq hectares de vignes presque à l'abandon", raconte aujourd'hui Véronique Guibert. "Le cheval du pauvre Daumas le traînait autant qu'il le poussait. Il vivait et travaillait comme au XIXe siècle." Les Daumas – deux vieilles filles, Emilie et Léa, et un vieux garçon, Jean – confient leur mas aux Guibert. On est en 1972.

"Mon mari a eu des idées d'Aveyronnais, il voulait planter du maïs", se souvient Véronique. "C'est moi qui ai voulu faire du vin ou des oliviers. Et je lui ai dit "On va faire un chai chez nous, pas question d'aller à la coopérative!". J'avais des souvenirs familiaux du côté de Pérols. Pour moi, c'était la faillite du vignoble et du vin."

Un géographe aveyronnais, Henri Enjalbert, finit de les convaincre : leur sol est exceptionnel ! "De la poussière de cailloux calcaires, où la racine descend profond, la condition pour faire des vins rares", avait l'habitude de résumer Aimé Guibert.

Il vantait aussi les mérites d'un micro-climat idéal : la vallée du Gassac, la rivière, une cuvette, des amplitudes thermiques importantes, "un fleuve d'air froid qui descend du Larzac". **De quoi assurer les vignerons qui se sont installés après eux, autour d'Aniane, d'un capital terre et séduction.**

Aimé Guibert avait harcelé de lettres le pape de l'œnologie moderne, le Bordelais Émile Peynaud. "On avait fini par aller le voir à Bordeaux", se souvient Véronique. Il avait donné son imprimatur et assuré les deux premières vinifications : "Il avait dit "J'assiste à la naissance de ce qui pourrait être un grand vin"".

Le souvenir des premières vendanges, aux accents malgaches

Les premières années de la vie du domaine, quand ils étaient enfants, ont marqué les fils Guibert. Et notamment le temps des vendanges "à l'ancienne, une vraie fête, avec des nationalités différentes, beaucoup d'étudiants, notamment des Malgaches, des gars qui chantaient dans les vignes, qui dansaient, qui racontaient des histoires", se souvient Roman. "Il y a quatre ans, on a eu la génération des enfants. C'est une vie de fête et de partage. On vendange toujours comme ça aujourd'hui."

"Ces étudiants malgaches portaient en eux une culture traditionnelle", rajoute Amélien. "J'ai des souvenirs de fêtes de vendanges autour du feu. Combien de gamins ont eu la chance de vivre ça ? Daumas Gassac, c'est aussi ça."

Véronique Guibert se rappelle les premières vendanges et des annonces dans Midi Libre pour chercher de la main d'œuvre. "Je voulais des étudiants vendangeurs, pas une colle espagnole. Les premiers qui ont répondu, c'était des Malgaches, avec des noms à coucher dehors."

Le tempérament de Véronique Guibert

"Aimé avait le génie de se faire conseiller pour finalement n'en faire qu'à sa tête", sourit sa femme. Beau parleur, commerçant en diable, il a su vendre son vin comme il vendait ses peaux aux maisons de couture.

Véronique, 75 ans, s'agace pourtant encore aujourd'hui qu'on ait trop souvent minoré son rôle à elle. Elle n'a pas l'âme d'une femme invisible.

Elle a 24 ans quand ils s'installent. Lui le double, 48. Mais ils formaient "un vrai tandem" et elle lui a "évité de faire des bêtes", assure-t-elle. "J'étais une écologiste forcenée et je lui ai dit "Pas de chimie, pas de désherbants !". Il avait envie de défricher toute la garrigue pour y planter des vignes, alors que c'est une protection naturelle formidable ! Pour moi, ça a été un non catégorique."



40 ans plus tard, les fils poursuivent l'œuvre : "On rachète des parcelles qu'on ne plante pas et on y met de la forêt,  a aide à passer les canicules", assure Basile.

L'audace avait consisté à planter du cabernet-sauvignon, couru dans le Bordelais et inconnu au bataillon en Languedoc... De quoi, d'ailleurs, interdire à Daumas Gassac de prétendre aux appellations régionales. Et se payer le luxe de passer pour le vin de table le plus cher du monde. Certaines cuvées sont désormais en IGP Pays d'Hérault et Saint-Guilhem-le-Désert.

L'opposition à Mondavi

En 2000, Aimé Guibert s'offre un dernier coup de com magistral : il est vent debout contre le projet d'installation à Aniane du milliardaire américain Robert Mondavi. Le vigneron français face au magnat mondialisé. David contre Goliath.

Erreur stratégique pour certains, qui assurent que cela aurait été une formidable pub pour Aniane. "Le soleil se lève pour tout le monde", insiste aujourd'hui Bernard Vaillé, le voisin de la Grange des pères. "On a une identité à défendre", conteste Véronique Guibert. Elle se réjouit que "la force de frappe de Daumas Gassac", la nouvelle municipalité communiste de Manuel Diaz et le branle-bas de combat des chasseurs aient fait plier Mondavi.

Dix ans après, Aimé Guibert lâchait officiellement les rênes, en 2010, même si deux de ses fils, Samuel et Roman, l'assistaient depuis plusieurs années. Il est mort le 15 mai 2016, à 91 ans. Il est enterré en Irlande, à Kilcrohane, un village de pêcheurs où il passait ses étés. C'est Véronique, encore elle, passionnée d'histoire celte, qui lui avait donné le virus.



Avec leurs fils, l'épopée s'est muée en saga

Si Aimé Guibert avait cinq enfants d'un premier mariage, il en a eu cinq autres avec sa deuxième épouse Véronique. Et quatre de ces cinq-là sont partie prenante au quotidien dans la vie du domaine. Véronique Guibert se dit "très admirative" de ses enfants, "qui ne se contentent pas de perpétuer mais qui ont continué à créer".

Roman est directeur France. Samuel s'occupe de la vinification et de l'export, Gaël de la partie financière et de la gestion des vignes, Basile de la zone Asie. Amélien, longtemps en retrait, devrait rejoindre le domaine, après avoir travaillé en 2019 aux côtés de Gaël.

Autiste Asperger reconnu sur le tard, "je leur en ai fait baver, si l'autiste est entouré de personnes qui ne comprennent pas qu'il est autiste, le contact devient une souffrance absolue", insiste-t-il. Un coma suite à une crise d'épilepsie "a bouleversé" sa vie il y a six ans. Il est prêt à s'investir désormais, "même si ce n'est pas avec la même force que mes frères".

"Mes enfants sont tous différents mais ils sont loyaux et intelligents", disait d'eux leur père en 2010 dans Midi Libre. "Je ne vous dis pas que c'est le rêve tous les jours, mais avec cinq frères, si vous ne vous entendez pas, vous pouvez mettre la clé sous la porte", insiste leur mère.

"On est nés avec la naissance du domaine", résume Roman. L'aîné, Samuel, 50 ans, est même né l'année de l'achat. À partir de 2000, il est le premier à avoir travaillé sur le mas. "J'avais la pression. Mon père n'expliquait pas les choses, mais j'arrivais à soutirer des explications. Soit on succombe sous la pression, soit on s'en sert. Il y avait Dieu le père, sa femme et nous on était les disciples."

"Tant que le créateur est toujours présent, il n'est pas là à se taire", dit Roman. "Nous non plus", dit Samuel... Les caractères Guibert, bien trempés...

Samuel est désormais sur le domaine à 100 %, après avoir été basé à San Francisco pour l'export. Il a retapé une maison du hameau qui surplombe le domaine. Son frère Roman a fait pareil.

"On n'a pas pris Daumas Gassac d'assaut", explique Roman, arrivé en 2002, "ça s'est fait en douceur", en 2007, avant qu'Aimé Guibert ne passe officiellement la main en 2010. "Il a fallu tâtonner un peu au début", sur fond d'"étincelles" avec leur père ou entre frères, mais le Mas Daumas Gassac et ses projets sont sur les bons rails aujourd'hui.

"Pour mes parents, c'était une page blanche", résume Roman. "On ne peut pas se tromper. On fait des choses qui ne peuvent pas être comparées à autre chose. En poursuivant un projet familial, il y a la nécessité de respecter ce qu'ont fait nos parents."

"C'est extraordinaire de pouvoir travailler en famille, on est bénis des dieux", explique Gaël. "L'héritage, on l'a purgé il y a dix ans. On ne se sent plus héritiers. Au début, on est modeste, il ne faut pas faire de conneries. C'est comme quand on vous offre un beau vase en porcelaine, il ne faut pas le casser. Après, vous travaillez. L'héritage s'est transformé en truc que vous voulez transmettre à votre tour."

Les enjeux sont colossaux, du renouvellement des cépages aux aléas climatiques. "C'est un bonheur qu'on ne souhaite à personne", sourit Gaël.

"Nos parents ne nous ont jamais demandé de prendre la suite", poursuit-il. "On est tous partis en disant qu'on n'avait pas envie de travailler à Daumas Gassac et on est tous revenus." Lui, par exemple, a été consultant en système d'information puis a géré un cybercafé avec jeux vidéo.

Le petit dernier, Basile, 38 ans, est sûrement celui qui a eu envie le plus tôt de rentrer au bercail, après deux ans en Angleterre chez Liv-ex, société spécialisée dans les vins fins. "Je voulais rentrer au domaine avant mes 30 ans. Samuel m'a conseillé d'aller voir ailleurs avant. Aucun d'entre nous n'aurait pu faire ce qu'ont fait nos parents. Mais ensemble, ce qu'on fait aujourd'hui, c'est une richesse de dingue."

La création d'un nouveau domaine et d'un nouveau chai

Daumas Gassac passera en bio l'an prochain. "On valide la bien-pensance, le bio rassure les gens", souffle Roman. Et l'activité, surtout, s'élargit. Après un vin de négoce (le Moulin de Gassac) lancé en 1992, un nouveau vin devrait naître à l'issue de ces vendanges ou des prochaines.

Tout dépendra de la quantité de raisins rentrée. Une nouvelle cave et des bâtiments sont déjà sur pied. "On avait le besoin vital d'un nouveau chai", insiste Samuel. Roman et Basile seront chargés de la vinification. Le nom du nouveau domaine n'a pas été dévoilé pour l'instant.

Amélien Guibert : "Je suis autiste Asperger et ma famille ne l'avait pas compris"

Amélien Guibert, l'un des cinq fils, s'est longtemps tenu à distance du domaine. "Jusqu'à il y a six ans, il était absolument hors de question de travailler avec la famille. Je suis autiste Asperger et ma famille ne l'avait pas compris. J'ai 45 ans et je l'ai découvert par moi-même il y a une dizaine d'années. Ma famille a toujours été protectrice envers moi et m'a beaucoup aidé mais ils ne comprenaient pas et moi je ne le comprenais pas non plus. Cela créait une réalité relationnelle très douloureuse pour moi. Je réagissais dans la fuite ou dans l'engueulade. Je ne voulais plus leur répondre au téléphone pendant des semaines." Amélien Guibert, installé à Montpellier, a préféré travailler par intermittence dans la restauration.



A l'âge de 20 ans, il avait fait une rupture d'anévrisme, "ce qui m'a laissé beaucoup de crises d'épilepsie". Il y a six ans, l'une d'elles a été plus forte que les autres et elle l'a plongé dans le coma. "Les médecins ont dit à ma mère qu'il n'y avait aucun espoir, que j'allais mourir. Ensuite, ils lui ont dit que je serai un légume."

"Pendant que j'étais dans le coma, j'ai vécu des choses qui sont appelées EMI, expérience de mort imminente, et ça a bouleversé ma vie, ça a tout changé par rapport à ma compréhension de l'autisme, mon vécu. J'aime ma famille au-delà de tout. Sans eux, je serais à la rue."

"En 2018, j'avais déjà commencé à venir travailler au domaine. Là, je reviens pour ces vendanges et pour travailler ensuite, peut-être aux côtés de Gaël. Pas du tout pour m'impliquer avec la même puissance et la même force que mes frères qui eux n'ont pas eu de problèmes de santé comme moi. Mon parcours tranche avec celui de mes quatre frères. Ils ont le nez dans le vin en permanence. Moi j'ai le nez dans les médias alternatifs et s'il fallait socialement me qualifier, on dirait que je suis ce qui est appelé par les grands médias un complotiste."

"J'ai la chance d'avoir pu passer mon enfance dans cet endroit et de ne pas avoir été parqué comme d'autres autistes." Il se souvient de "l'aventure permanente" qu'était l'histoire du domaine Daumas Gassac à ses débuts. Il évoque son père "pur homme d'affaire, de la très haute bourgeoisie" et "ma mère qui avait ce côté un peu révolutionnaire des années 60, c'est elle qui a grandement éveillé mon père à comprendre que c'était plus intéressant de garder la nature, dans un endroit qui ne soit pas pourri avec de la chimie et du béton".