

LA FRATRIE DES GUIBERT : GANTS DE CUIRS ET VINS DE VELOURS



Samuel & Roman Guibert au Mas de Daumas Gassac – photo © Philippe Ibars

La départementale 32 qui relie Saint-Martin-de-Londres au Grau d'Agde est ponctuée, du côté d'Aniane, de belles adresses viticoles très proches les unes des autres : la Grange des Pères, le Clos de la Bartassade, La Terrasse d'Élise et enfin le Mas de Daumas Gassac où nous recevons Samuel et Roman, deux fils du regretté Aimé Guibert, fondateur avec son épouse Véronique de ce célèbre domaine.

La notoriété du Mas de Daumas Gassac passe en effet les frontières. Son histoire hors du commun, rappelée dans ses grandes lignes par Roman Guibert, doit beaucoup au hasard, à l'amour, à l'Aveyron, aux Anglais et à l'intelligence.

Le premier chapitre s'ouvre à Millau en 1847 avec Aimé Guibert 1^{er} et son frère Victorin qui créent l'usine de mégisserie et de ganterie Guibert Frères. La fratrie d'aujourd'hui fait donc écho à celle d'hier. L'usine emploie jusqu'à plus de 500 personnes. Des générations de Guibert, « les maîtres du gant », font prospérer l'usine qui vend dans le monde entier. Après la seconde guerre mondiale, peu à peu, les modes changent, gants et chapeaux n'illustrent plus que de vieilles photos jaunies. Aimé Guibert, 3^e du prénom, devra gérer avec sa famille la crise qui s'installe, essayer de rebondir dans le cuir pour la haute couture avant de laisser sa place. La société Guibert Frères s'éteint définitivement en 1988.

Le second chapitre a cependant commencé avant la fin de l'entreprise, dans les années 1970. Aimé Guibert et son épouse rêvent d'une autre vie. Véronique est ethnologue, d'origine montpellié-raine et veut retourner « au pays ».



MAS
DE
DAUMAS GASSAC

Juillet 2022

Un vieux mas avec un ruisseau chantant, le Gassac, qui faisait tourner la roue d'un moulin à blé attenante est à vendre. Il y a quelques arpents de vigne, beau-coup d'oiseaux dans les arbres et les arbustes, des senteurs de thym, de laurier, de lavande, de menthe sauvage ... c'est le coup de foudre pour ces néo-ruraux d'un autre genre qui vont vite devenir des néo-vignerons.

Henri Enjalbert, ami aveyronnais, géologue et grand spécialiste de terroirs viticoles est dépêché sur les lieux pour constater que cette terre est aussi un vrai terroir, un sol profond, drainé et suf-fisamment pauvre pour que la vigne s'y exprime pleinement. Pas de grès ici, comme souvent dans d'autres terroirs languedociens mais de la grèze, d'origine glaciaire, un sable naturel, grossier et caillouteux, qui ne demande qu'à adopter des ceps de cabernet-sauvignon, le grand cépage bor-delais. Et comme l'ami Henri est aussi titulaire de la chaire de géographie à Bordeaux, il connaît du monde et met en lien le couple Guibert avec Émile Peynaud, un des pères fondateurs de l'œnologie moderne, qui dispense ses conseils aux tenants des plus grands crus classés. C'est ainsi que la nouvelle vie vigneronne de la famille Guibert commence avec les premières plantations de cabernet-sauvignon, non clonés, en 1972. Le passé entrepreneurial d'Aimé qui apprend vite l'aide pour faire exister le vin du nouveau Mas Daumas Gassac, ignoré au début parce que du Languedoc. Ce sont les Anglais, amoureux du French Claret of Bordeaux, qui vont les premiers remarquer cette *incredible* pépite et si Le Gault & Millau qualifie quatre ans après sa vinification le Daumas Gassac 1978 de « Château Lafite languedocien », le Times le compare à un Château Latour ! Il faut dire que le Daumas Gassac, dans ses trois couleurs, est vraiment à part car il est né dans une terre du Sud qu'il a fortement bousculée, réveillée, sans jamais se conformer à aucune AOC. La magie des assemblages voulus par Aimé Guibert, et qui en font le succès, devrait le classer dans une inexistante appellation d'origine incontrôlable !

L'apport de Véronique Guibert, lectrice de Giono, est aussi fondamental dans cette aventure. Son amour de la nature, sa philosophie de la vie vont orienter la conduite de la vigne et l'élaboration des vins. Sur ses cinq fils, les quatre qui pilotent aujourd'hui le domaine sont dans ce même état d'esprit, démarche écologique avant l'heure, avec son cahier des charges en héritage.

Pour respecter le charme méditerranéen du massif de l'Arboussas et son vaste couvert végétal de chênes, de garrigue, de cades et d'arbousiers, les vignes sont de petites parcelles au rendement limité occupant « seulement » 50 hectares parmi les 150 du domaine. Le credo vigneron des Guibert bannit définitivement la chimie. Dans les rangées de cabernet qui grimpent vers la colline boisée, Roman et Samuel désignent de petits dispositifs intrigants accrochés aux fils de palissage, à intervalles régu-liers. Ce sont des diffuseurs de phéromones engendrant une confusion sexuelle qui désoriente les papillons mâles ravageurs de la grappe. De vrais petits bijoux de biotechnologie ! Pour porter au chai les raisins dans le meilleur état sanitaire possible, les fils Guibert ont abandonné le tracteur pour le quad, plus rapide et beaucoup moins lesté, afin que les baies ne se tassent pas, petit engin qui se faufile dans les rangs enherbés. Une autre volonté maternelle concerne ce chai : pour que rien d'extérieur ne défigure le mas, il a été aménagé dans la salle d'eau du moulin à blé et profite ainsi du frais Gassac qui en régule naturellement la température. Il permet en outre un fonctionnement gravitaire,



MAS
DE
DAUMAS GASSAC

Juillet 2022

pour ne pas brusquer le raisin. À cette cuverie s'ajoutent ensuite un vaste chai d'élevage et d'autres dépendances, le tout enterré, choix économiquement aberrant mais tellement responsable !

Il y aurait tant à dire sur le Mas de Daumas Gassac, entreprise de plus de trente salariés aujourd'hui conduite selon les compétences de chacun par des frères viscéralement attachés au domaine qui les a vus grandir. L'incroyable développement de l'exploitation a poussé il y a une vingtaine d'années Aimé Guibert à créer une autre structure parallèle, le Moulin de Gassac, partenaire de viticulteurs de ter-roirs héraultais qui partagent les mêmes valeurs. Autre immense succès et autre histoire ...

De nombreux sites, des articles en France et à l'étranger, des vidéos, des livres, dont un écrit par Véronique Guibert (Un mas de cocagne) ra-content par le menu cette saga des Guibert dont la philosophie repose simplement sur l'idée de respect, celui de la nature et celui des gens qu'ils veulent servir du mieux qu'ils peuvent. Roman, un des deux fils rencontrés au domaine, illustre bien cette idée. Au lieu de s'enflammer sur la réussite du père qui forcément rejaillit sur la fratrie, au lieu d'évoquer son propre parcours, ses compétences, l'expertise qu'on lui connaît, c'est des autres qu'il a aimé parler, de ses pairs qu'il admire, vigneronnes et vigneron du voi-sinage et d'ailleurs. Le goût des autres ... et c'est heureux que la plupart des gens des vignes dont il salue le travail sont aussi ceux que nous avons rencontrés !

Philippe & Bernard Ibars