

LE LANGUEDOC DURABLE !

En trente ans à peine, le Languedoc est passé d'une philosophie de volume à de hautes ambitions qualitatives... Mieux que ça, depuis le début des années 2000, il est sans doute l'une des régions les plus dynamiques de l'Hexagone, au rendez-vous des (r)évolutions qui marquent le vignoble français.



Après des dizaines d'années de démarche conventionnelle pas toujours douce avec la nature, les raisins et les hommes, des pratiques beaucoup plus vertueuses et respectueuses s'étendent vitesse grand V de l'Alsace à la Loire en passant par la vallée du Rhône, le Sud-Ouest et, peut-être encore plus rapidement qu'ailleurs, le Languedoc. La chimie recule, le bio avance.

EQUILIBRE ET BIO

Du début à la fin du processus de production, de la taille à la mise en bouteilles, les sujets sont très nombreux de ces étapes de « fabrication » du vin qui font l'objet de

profondes remises en question : l'entretien du sol, la gestion de la plante et d'une éventuelle végétation concurrente, la lutte contre les maladies, l'utilisation des levures indigènes pour la fermentation, la diminution des intrants en cave, la baisse des doses de sulfites, etc. Tout ceci mû par plusieurs motivations dans chaque domaine : ne pas abîmer la nature, élaborer des vins fidèles à leur terroir, et faire en sorte d'inscrire cette philosophie dans la durée, de pérenniser la bonne santé des sols et de la vigne au-delà de quelques millésimes.

Un mot revient sans cesse : l'équilibre ! On en parlait déjà à propos du vin, voilà qu'on en parle aussi à propos de la manière d'envisager la culture de la vigne. Tout le monde est d'accord pour affirmer qu'une monoculture très stricte n'est pas le meilleur moyen de parvenir à un équilibre naturel. Le mot est aujourd'hui sur toutes les lèvres : biodiversité ! Et à travers elle, la conviction que les interactions entre différentes espèces bénéficient à la vigne, à la vie des sols et de la plante, à la protection contre les maladies.



Le travail de la cave coopérative d'ombres-et-Castelmaure est reconnu depuis longtemps. Non seulement elle met en bouteilles des vins de qualité – grâce notamment aux vendanges manuelles – mais elle s'attache, via Patrick de Marien, son président, et Antoine Robert, son directeur, à préserver le patrimoine ampélographique local. En 2019, a ainsi été inauguré un conservatoire des cépages après des années de recherche et d'identification de vieilles souches locales. Le résultat : ce remarquable conservatoire, collection de près de 80 cépages dont une trentaine de variétés de carignan, cépage emblématique de la région.

UNE BIODIVERSITÉ À PLUSIEURS VISAGES

Cette relance de la biodiversité peut prendre divers aspects. La présence d'animaux par exemple : brebis ou vaches qui « gèrent » l'herbe dans les parcelles quand elle fait trop concurrence à la vigne et dont les déjections sont autant de matières organiques précieuses, sans oublier que les vers de terre, agents structurants et « aérateurs » de sols, se plaisent beaucoup dans les bouses. La biodiversité possède aussi sa dimension végétale. Pas un hasard si, aujourd'hui, nombre de vigneron replantent des haies et des arbres autour de leurs parcelles. Les effets sont pluriels. Une haie peut ainsi ralentir la tramontane, vent féroce qui a tendance à assécher les parcelles. De même, elle sert d'habitat à de multiples animaux dont des prédateurs d'insectes responsables de maladies. La présence de haies permet ainsi au sonar de la chauve-souris de fonctionner, donc à ces dernières de se repérer et de chasser le papillon responsable du ver de la grappe. Cet objectif de biodiversité s'inscrit aussi dans un mouvement vers l'agroforesterie : littéralement, c'est unir l'agriculture et la forêt, milieu naturel de la vigne. L'époque est passionnante pour le Monde du vin, et le Languedoc l'un des vignobles pionniers à s'orienter vers des pratiques durables et vertueuses... Et ça donne de bien jolis résultats en bouteille !



Maxime Magnon, installé à Durban-Corbières, produit des vins plébiscités depuis longtemps par la grande restauration. La fine gestion du sol et de la végétation au printemps font l'objet d'un travail très précis adapté à chaque parcelle, en fonction de la vigueur de la vigne, de la nature du sol ou de la pente.



Maxime Magnon au milieu de son troupeau de vaches jersiaises. Comme Didier Barral à Faugères, il fait aussi pâturer des vaches dans ses parcelles. Leurs bouses permettent l'amélioration de la vie microbienne des sols. Elles sont un habitat privilégié pour les vers de terre qui, en creusant des galeries, permettent l'aération du sol et la plantation des racines en

privilege pour les vers de terre qui, en creusant des galeries, permettent l'aeration du sol et la plongee des racines en profondeur.

Le travail de la cave cooperative d'ombres-et-Castelmaure est reconnu depuis longtemps. Non seulement elle met en bouteilles des vins de qualite – grace notamment aux vendanges manuelles – mais elle s'attache, via Patrick de Marien, son president, et Antoine Robert, son directeur, a preserver le patrimoine ampelographique local. En 2019, a ainsi ete inaugure un conservatoire des cepages apres des annees de recherche et d'identification de vieilles souches locales. Le resultat : ce remarquable conservatoire, collection de pres de 80 cepages dont une trentaine de varietes de carignan, cepage emblématique de la region.

VINS DU
Languedoc

VINS DULANGUEDOC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

 *Sud de France*

