



De la vigne à la bouteille

# LE VIN DE CORBIÈRES, SAUVAGE ET PUISSANT

L'Aude a connu l'un des plus importants incendies jamais enregistrés, en France, depuis 50 ans : 17000 ha partis en fumée, en trois jours, en août dernier. Dans ce terroir frappé de plein fouet par les assauts du changement climatique, une famille de vignerons bio adapte sa production et s'est donné pour objectif de perpétuer une culture millénaire. Par Amanda Schrepf



VINCENT PHOTOGRAPHIE AOTAUDE

**D**u haut de leur piton rocheux, les châteaux de Quéribus et de Peyrepertuse, forteresses royales du Languedoc, semblent veiller sur les vignes des Hautes-Corbières. C'est ici, dans ce paysage méditerranéen, rocailleux, où la garrigue côtoie les forêts de chênes, qu'est né le domaine Château Peyrepertuse, en 2019. Un cadeau de Sébastien Pla à son fils Axel. Tous deux ont souhaité redonner vie à une culture ancestrale de la région qui existe depuis le II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Le domaine viticole est situé à 300 m d'altitude, près du village de Duilhac-sous-Peyrepertuse et du parc naturel régional Corbières-Fenouillèdes. Au milieu de l'une de ses parcelles au sol marneux et argilo-calcaire, le jeune vigneron de 22 ans a les yeux qui brillent : « Je souhaite développer une culture qui, jusqu'alors, disparaissait d'année en année. Ici, il y a vingt ans, il y avait des vignes partout », explique-t-il en embrassant le paysage d'un mouvement de bras. Il faut alors imaginer les 350 ha de vignes qui couvraient les terrains vallonnés autour du domaine,

et dont il ne reste que 60 ha aujourd'hui. Une déprise agricole due à l'arrachage massif des plants faute de débouchés ou de repreneurs, entre autres. Ce sont pourtant ces vignes qui ont aussi permis de ralentir l'incendie massif qui s'est déroulé dans la région, en août dernier, grâce à leur rôle de coupe-feu (voir encadré). « Nous sommes les seuls à replanter des pieds et à racheter des parcelles. Nous avons 20 ha en production et 2 ha en plantation », souligne son père, Sébastien. Un projet fou, diront certains, un rêve et une envie de réussir pour la famille Pla, qui a grandi au milieu des vignes familiales du grand-père de Sébastien.

### Une renaissance en trois étapes

Le vin rouge de Corbières porte en lui le caractère du territoire d'où il est issu : puissant, généreux, presque confit, avec des arômes de fruits noirs, d'épices, de thym, de

romarin... Un vin parfois un peu sauvage qu'il faut savoir apprivoiser. Alors, la première étape a été celle de s'associer avec deux experts : Jean Paux-Rosset, propriétaire du château La Négly, pour l'expérience et la connaissance des vins de Corbières, et l'œnologue Claude Gros pour opérer la

**« Nous sommes les seuls à replanter des pieds et à racheter des parcelles. Nous avons 20 ha en production et 2 ha en plantation »**

magie des assemblages. La deuxième étape a été celle d'opter pour une production en bio, respectueuse de l'environnement et du cycle de la plante. Un choix qui limite les rendements, mais favorise la qualité : « Ces dernières années, nous avons obtenu 20 à 25 hl/ha », précise Axel. La troisième et dernière étape a été celle du choix des cépages. Aux côtés des vieilles vignes de carignan, grenache et syrah, père et fils ont décidé de développer la production d'un vin blanc minéral, frais et facile à boire. Aux côtés de la roussanne, le grenache gris – intéressant pour son acidité –, et le macabeu, cépage historique du Languedoc, ont intégré le domaine. « Nous avons des parcelles en 100 % macabeu, un cépage catalan. Ce sont de vieilles vignes qui ont entre 80 et 100 ans », sourit Axel, tandis que son père renchérit : « Il fut un temps où les vignerons arrachaient le macabeu, car ils considéraient qu'il n'était pas assez bien adapté au climat. Aujourd'hui, au contraire, il résiste bien aux coups de chaud. »



Les vendanges et le tri sont manuels au domaine de Peyrepertuse.

DOMAINE DE PEYREPERTUSE

**Tester des cépages venus d'Espagne**

Car, dans un climat qui change, Axel et Sébastien ont décidé d'anticiper les vagues de chaleur extrême et les sécheresses qui pourraient devenir plus fréquentes et intenses dans les années à venir. « Nous testons deux cépages espagnols : le vermentino, assez adapté au pourtour méditerranéen et l'alvariño, un cépage de Galice. Quand je dis Galice, on voit l'influence océanique, mais dans les faits, une partie de la Galice est en montagne, un peu comme nous », note Sébastien. L'année prochaine, les Pla testeront l'assytiko, le cépage emblématique de l'île de Santorin, en Grèce, qui produit des vins secs, minéraux, très tendus, avec une acidité remarquable malgré la chaleur, et des arômes d'agrumes. « On essaye d'innover et d'anticiper le changement climatique », insiste le père. C'est aussi pour cela que le choix a été fait de passer une partie de la production sous l'appellation « Vin de France », tout en conservant l'appellation d'origine protégée (AOP) « vin de Corbières » pour les cuvées emblématiques du domaine, comme la « 1240 » (80 % grenache et 20 % syrah) ou la « Citadelle » (85 % grenache et 15 % carignan). Le rosé « Cascade », lui, reste sous AOP Languedoc. « Le cahier des charges de l'AOP est très restrictif en termes d'assemblages. Or, faire



DOMAINE PEYREFERTUSE

évoluer le cahier des charges des appellations est un processus long. Même si c'est en train d'évoluer, cela ne va pas aussi vite que la survenue des impacts du

changement climatique », explique Sébastien Pla. Ainsi, ils peuvent travailler le cépage macabeu en 100 % sans passer par un assemblage avec un autre cépage tel le grenache blanc, comme l'exige le cahier des charges de l'AOP Corbières. Pour savoir si ces nouvelles plantations tiendront leurs promesses, il faudra, tout de même, attendre trois à quatre ans, le temps que la vigne s'enracine comme il faut, pour déguster la première cuvée. « Normalement, au bout de trois ans, nous pourrions entrer en production, mais nous préférons attendre un an de plus pour ne pas fatiguer la plante. Si on ramasse trop tôt, nous risquons d'avoir des problèmes de mortalité des vignes. C'est un choix », confie Sébastien Pla.

**LES BONS ACCORDS**

**Les rouges** se dégustent avec des viandes grillées, des daubes, du cassoulet typique de la région, de l'agneau aux herbes de Provence ou avec des fromages affinés.

**Les rosés** se marient parfaitement avec les charcuteries, les tapas ou les salades méditerranéennes.

**Les blancs** relèvent les poissons grillés, les fruits de mer ou les fromages comme le chèvre.



AMANDA SCHREFF

**Récolte et tri manuels**

Un choix, tout comme celui de procéder à un désherbage mécanique et des récoltes manuelles, même s'il est vrai que le paysage escarpé empêche parfois la mécanisation de la récolte. Les vendanges sont lancées autour du 10 septembre et s'étalent jusqu'à la mi-octobre pour les grenaches. Le top départ est donné par un double signal : la mesure du taux d'alcool et la dégustation des baies. « Nous cherchons à la fois la maturité alcoolique et la maturité phénolique pour avoir un pépin torréfié, comme le café, et non amer, détaille le vigneron. Nous choisissons

vraiment le moment pour commencer les vendanges, selon les parcelles, avec l'avis de l'œnologue. » Un premier passage est effectué dans un premier temps : tout n'est pas vendangé. Ensuite, les grappes sont triées sur table pour enlever les feuilles, morceaux de bois, les grappes pourries, etc. Puis vient le temps où il faut érafler, comprenez ôter la grappe pour ne conserver que les grains. Enfin vient le temps du tri manuel grain à grain. « Nous ne gardons que les fruits les plus mûrs possibles, que nous envoyons en vinification », raconte Sébastien. Les vins minéraux, comme les blancs, sont travaillés dans des cuves en

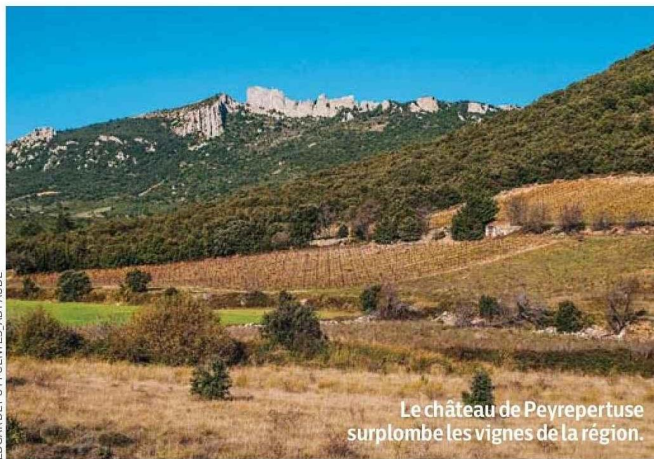
**UN TERROIR MEURTRI, MAIS RÉSILIENT**

Si le domaine Château Peyreperouse est situé en altitude et a été moins impacté par le feu, ce dernier a malheureusement détruit plus de 600 ha de vignes dans l'Aude, emportant avec lui des milliers de revenus agricoles. Alors, chez les Pla, le moral a pris un coup. L'heure est, désormais, à la résilience et à la reconstruction, deux mots bien ancrés dans la tradition sur ces anciennes terres royales qui ont vu nombre de batailles cathares. La reconstruction passera-t-elle par la sauvegarde ou la plantation de nouvelles vignes ? C'est du moins le souhait de Sébastien Pla, qui voit là non seulement la pérennité d'une culture, mais également un moyen de protéger la végétation et les populations de nouveaux départs de feux.



AMANDA SCHREPP

Axel Pla participe avec fierté à cette « passion familiale ».



EDGARDEPUYFENTES, ADT AUDE

Le château de Peyreperouse surplombe les vignes de la région.

Inox, tandis que les vins de garde sont placés dans des contenants en bois avec des élevages plus longs. Dans un des chais du domaine, une cuve translucide laisse deviner un breuvage couleur paille. Axel verse dans un verre à pied un peu de cette nouvelle cuvée de blanc, plus légère et fruitée qui sera mise en bouteille l'année prochaine. D'un geste assuré, il la fait tourbillonner puis la hume pour en aspirer jusqu'aux subtils arômes. Avant les incendies, Sébastien Pla se réjouissait d'avoir eu affaire à une année « facile, prolifique », avec très peu de traitements au soufre nécessaires. « Le climat chaud et sec nous permet de faire des vins qui sont très peu traités, car il y a beaucoup moins de maladies, ce qui est vertueux pour l'environnement et pour la santé », insiste le vigneron. Une année qui augurait de petites quantités, mais un bon millésime pour le domaine.