



Les dossiers du vin //

Après le mégafeu qui a ravagé 17 000 hectares cet été, dont 900 de vignes, nous sommes retournés à la rencontre des vignerons languedociens cet automne. Si certains peinent à retrouver le sourire, d'autres font preuve d'une motivation sans faille.

Languedoc RETOUR DANS LES CORBIÈRES

Un reportage de **Sylvie Andreau**

Retourner dans les Corbières, écouter les vignerons, raconter leurs histoires s'est imposé comme une évidence. Les 40 ans que fête cette année l'appellation auraient pu être prétexte à une virée dans ce Sud si sauvage à l'entrée de l'automne. La fin des vendanges justifiait d'aller à la rencontre de vignerons qui luttent à la fois pour faire vivre ce terroir complexe et contre les *a priori* sur leurs vins. L'incendie qui a dévasté l'Aude début août a rendu la visite incontournable. Le vignoble porte toujours les traces de la violence du feu et le doute s'est installé chez des vignerons inquiets de ne pas s'en relever.

Beaucoup redoutaient une catastrophe que trop de terrains en friche et la sécheresse annonçaient. En 2024, l'appellation Corbières n'a produit que 130 000 hectolitres, plus bas historique, contre 283 000 deux ans plus tôt. La surface de vigne a chuté à 7 800 hectares, perdant cette année encore 500 hectares que rien ne remplace.

En juillet, cela a commencé avec un barbecue mal éteint...

40 % DE LA RÉCOLTE COMPROMIS

Le temps, au beau fixe lors de notre visite, ne l'est pas pour les 240 caves particulières et les 1 075 coopérateurs. Du bord de la Méditerranée aux contreforts des Pyrénées, ils continuent à produire des vins, en dépit de la sécheresse (2016, 2023, 2024 et 2025), des gelées (2017 et 2021) et des incendies. Fin juillet, un barbecue mal éteint, installé sur une remorque, a provoqué sept départs de feu sur sa route. Aussi idiot que pathétique. Le suivant sera criminel et meurtrier.

À Moux, le docteur Jean Lignères, propriétaire du château La Baronne, acheté par son père en 1956, se méfie de l'auto-route voisine. Une année, un incendie s'est propagé chez lui depuis une voiture en feu sur la bande d'arrêt d'urgence.



Août 2025,
l'incendie fait
rage aux abords
de la commune
de Montirat,
dans l'Aude.

Maospip / PQR L'Independent



S. Andrieu

Sophie Guiraudon. C'était déjà dans les tuyaux, mais voir la végétation dévastée, tout autour d'elle, pousse la vigneronne du Clos de l'Anhel à partir.

En 2025, aucune installation de jeunes agriculteurs dans l'Aude

allumé ici par la projection de pignes de pin, là par la chute d'un oiseau calciné. Ce parcours erratique des flammes a compromis 40% de la récolte des 100 hectares de la propriété, constituée au fil des ans.

« C'est beaucoup 100 hectares, n'est-ce pas ? », interroge sa femme Anne, hydrogéologue de formation. « J'ai un mari rêveur », soupire-t-elle. Lui se désole de la nature en souffrance et aussi d'avoir dû renoncer à produire la cuvée Pièce de Roche, la plus pointue du domaine. Il n'a pas voulu récolter la vigne échaudée pour éviter le risque de ce goût de fumée que toutes les Corbières redoutent. Le couple Lignères, en biodynamie depuis 2012, a fait de la fraîcheur et de la minéralité la signature de La Baronne ; une audace dans l'appellation. Depuis 2002, un œnologue italien vient du Chianti pour aider à la vinification. L'élevage se fait dans soixante œufs en céramique géants, imaginés et conçus par le vigneron. « Quand il a un truc en tête, il faut se méfier », avertit Anne Lignères.

UN CLIMAT SEMI-ARIDE

On laisse à regret La Baronne avec la promesse d'y revenir pour filer déjeuner à Fabrezan. Pierre Compan, directeur général de la cave coopérative des Vignerons de Camplong, et

Paul Berthier, chef de cave du Cellier des Demoiselles et maire de la commune de Coustouge, attendent les bras croisés. Vingt coopératives comme la leur, sur la petite appellation, cela peut sembler beaucoup. Mais Pierre et Paul ont tôt fait d'expliquer qu'il y a autant de coopératives audoises que de réalités économiques. « Les regroupements ne se font jamais pour de bonnes raisons », tranche Paul. Rapidement, la discussion roule vers un sujet central : la météo. En trois ans, le département a basculé dans un climat semi-aride. « Ici, c'est Cactus Land », résumement-ils. À Camplong, certains adhérents, de l'autre côté de la montagne, ne font que voir passer les nuages... La pluie tombe toujours plus loin.

Une autre préoccupation leur fait froncer les sourcils : le département n'a enregistré cette année aucune installation de jeunes agriculteurs. Le manque d'eau douche toute initiative. L'Aude a besoin d'irrigation raisonnée ; mieux, de retenues collinaires. « Quand on demande quelque chose aux politiques, on n'obtient jamais rien. Pourtant, de l'eau, c'est le minimum qu'on devrait pouvoir assurer à la population », insistent-ils. De l'eau, la discussion dérive vite vers le feu. Faute d'entretien, friches, futaies, ripisylve (l'ensemble de la végétation des berges d'un cours d'eau) se sont révélées des conducteurs catastrophiques.

Pour les deux coopératives, la vendange d'une maigre récolte, amputée de parcelles brûlées ou enfumées, a été rapide. Pour éviter la double peine – "peu de vin et du pas bon" –, les vigneronnes ont multiplié les analyses. Une cartographie satellite a permis d'identifier les zones les plus touchées. Des tests en laboratoire (coût de 250 à 300 euros la parcelle) ont classé le risque d'impact sur le raisin sur une échelle de 0 à

4. Au Cellerier des Demoiselles, sur 400 hectares, 80 seulement ont fini en cuves. Pour Camplong, sur 240 hectares, 20 seulement n'ont pas été vendangés.

RAISINS POSÉS AU SOL

Un fonds public d'urgence de 7 millions d'euros (et un million supplémentaire pour la mutuelle agricole) a vite été débloqué pour indemniser les vigneronnes sans récolte. Un autre directeur de coopérative, Benjamin Andrieu, des Terroirs du Vertige, nous rassurera sur le taux de couverture des vigneronnes de l'appellation. Sur ses 170 adhérents, les quarante-quatre directement touchés avaient quasi-

ment tous une assurance. « Nous avons un historique d'aléas climatiques et donc une sensibilisation au sujet assurantiel », témoigne Benjamin Andrieu. Côté Politique agricole commune, l'Europe a accordé une aide à la perte de récolte de 3 500 euros par hectare, cumulable avec celle de l'État mais plafonnée à 5 000 euros. Cela explique, dans la vigne, ce triste paysage : du raisin non récolté ou coupé et posé au sol, en cas de contrôle. « C'est un crève-cœur de ne pas vendre quand on a travaillé toute l'année pour ça », rappelle le directeur des Terroirs du Vertige.

La couverture médiatique de l'incendie cet été, la petite musique selon laquelle la vigne a arrêté le feu ne pourraient-elles pas inciter le consommateur, par solidarité, à acheter du corbières ? Aurélie Giron, directrice de l'appellation, n'y croit pas : « Même s'il a suivi l'actualité, il est passé à autre chose. Ce qu'il faut lui dire, c'est que les contrôles sont là, que tout va être analysé avant la mise sur le marché. Inutile de lui faire peur ». « On ne peut pas prendre le risque de perdre de nouveaux marchés. Le vin



Anne et Jean Lignièrès. Le couple du château La Baronne a dû renoncer à sa cuvée Pièce de Roche, la plus pointue du domaine.

« Tout sera analysé avant la mise sur le marché, le client doit être rassuré »

Aurélie Giron, directrice de l'appellation

doit rester du plaisir, pas rappeler un drame, renchérissent Pierre Compan et Paul Berthier. La solidarité, il faut la démontrer en venant visiter la région. » Alors continuons la visite.

À CARAGUILHES, LE COMPTE N'Y EST PAS

La route mène au château de Caraguilhès qui, selon la légende, tient son nom de l'officier romain à qui la terre a été donnée pour service rendu à l'empire. Le propriétaire est basé à Hong Kong, la direction du domaine confiée à Étienne Besancenot. En route pour les vacances vers les Alpes lorsque l'incendie s'est déclaré cet été, il a fait demi-tour, mais impossible d'accéder à la propriété, les routes étant bloquées. Le vignoble a été cerné par le feu mais la vigne a juste brunie et les premiers rangs ont été enfumés. « On reste chanceux », admet Étienne, qui termine à peine les vendanges. Les pompiers vont choisir d'installer leur camp de base sur la superbe propriété, on les comprend. Pour les remercier, le directeur leur fera la bouteille à cinq euros (au lieu d'une dizaine pour l'entrée de gamme). « À un moment, j'ai dû arrêter. Les pompiers s'étaient passé le mot, il en arrivait de partout ! », s'amuse-t-il.

Économiquement, pour Caraguilhès, le compte n'y est pas. Sur cette propriété de 100 hectares, au vu du potentiel de la vigne, le retour sur investissement devrait être autour des 45 hectolitres par hectare ; la production ne dépasse pas les 25 hectolitres. « On ne sera pas rentable cette année. On fait tout pour ne pas monter les prix si l'on veut continuer à vendre nos vins », reconnaît Étienne Besancenot. La propriété compte quelques gros clients à l'export, comme une chaîne de grande distribution suisse. Elle a produit jusqu'à 80 % de rosé avant de rééquilibrer sa gamme, notamment avec davantage de blanc, le dernier pari de Caraguilhès. « Je crois au grenache blanc », soutient Étienne.

SORTIE DE ROUTE AU CLOS DE L'ANHEL

À vingt minutes de route, plus haut dans le Val de Dagne, Sophie Guiraudon attend sur le bord de la route, le regard accroché aux arbres noir charbon qui l'entourent. Elle n'est pas pressée : elle n'a pas vendangé, ne vinifiera rien. Vingt-cinq ans de travail et de vie sont partis en fumée cet été. « Ça va s'arrêter



Auberge du Vieux Puits

Gilles Goujon. Le restaurant L'Auberge du Vieux Puits du chef triplement étoilé, à Fontjoncouse, a échappé de peu aux flammes de l'été.



S. Andreu

Si la vigne a pu résister aux flammes, tous les vigneron redoutent désormais le "goût de brûlé". Les récoltes ont été analysées avant mise en bouteilles.



Syndicat AOP Corbières

Karine Mirouze. La vigneronne du château Beauregard-Mirouze œuvre à créer du lien pour lutter contre l'isolement et la détresse des habitants.

« Il faut arrêter le massacre, sinon on va tous crever »

Karine Mirouze et
Christophe Gualco, vigneron

qu'elle a en grande partie replantées. Sa ténacité a fait l'admiration de ses voisins ; la qualité de ses sept cuvées, celle de l'appellation. « Ici, en produisant des bons vins, on sort vite du lot », sourit-elle avec malice. La beauté sauvage du coin la saisit toujours, mais elle était devenue « éco-anxieuse ». « Je crois que c'est comme ça qu'on dit... », hésite-t-elle. Garder le nez sur la météo l'a fatiguée. Voir la nature souffrir a commencé à la déprimer. La végétation dévastée, tout autour d'elle, la pousse à partir.

En montant vers la bergerie qui domine ses vignes, elle pointe chaque petite tache verte, signe de repousse végétale. Une asperge sauvage lui redonnerait presque le sourire. Elle indique l'emplacement de pistachiers, d'oliviers, des dizaines de variétés qu'elle avait plantées et dont il ne reste rien. Échaudée mais pas brûlée, sa vigne aurait pu repartir si seulement la pluie était arrivée. « La canicule après le feu a fini de l'achever. Il y a eu des retardants, mais je ne les ai pas récoltés », se reproche-t-elle. Quatre hectares au moins seraient à replanter, mais ne donneraient, dans le meilleur des cas, que

pour moi, souffle-t-elle. Pour être honnête, c'était déjà dans les tuyaux. » L'œnologue de 57 ans avait toujours rêvé d'avoir sa vigne. Elle a patiemment créé le Clos de l'Anhel, propriété de 10 hectares, en onze parcelles,

dans quatre ans. Trop tard. « Je n'avais pas envie d'une fin comme ça... Mais j'espère que vous voyez d'autres gens pour votre reportage, parce que moi, je ne suis pas légitime pour parler de l'avenir. »

SUR LE PIED DE GUERRE

L'avenir, c'est justement ce que veulent évoquer Karine Mirouze, du château Beauregard-Mirouze, et Christophe Gualco, du château Étang des Colombes. Tous deux ont coiffé leur casquette de militants plus que de vigneron. Christophe est engagé au sein de l'AOC Corbières, membre actif des Vignerons indépendants. Il insiste sur la diversité du terroir et la difficulté d'impulser une dynamique qualitative auprès du plus grand nombre. Karine a créé un tiers-lieu paysan où l'on parle et où l'on s'engage, pour « l'émancipation paysanne » et « la démocratie alimentaire ». Ils ne se sont jamais croisés avant ce soir à Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse. Rapidement, tous les deux tombent d'accord : « Il faut arrêter le massacre, sinon on va tous crever ». Il est temps de déboucher une bouteille.

Christophe milite pour la création de cinq crus. L'appellation n'en compte qu'un, Boutenac, depuis 2005. La diversité des Corbières est un atout à mettre en avant, ou tout au moins à expliquer. Entre les vignobles de bord de mer et ceux de montagne, si différents, le consommateur « n'y comprend rien ». Port Mahon, les terrasses de Lézignan, Lagrasse, la montagne d'Alaric et Durban méritent leur cru.

Karine porte un autre combat. Ingénieurs formés à AgroParisTech, elle et son mari Nicolas ont repris le domaine familial et entrepris de « trouver une autre voie ». Elle passera par l'arrêt des engrais chimiques, leur propre compost, l'arrachage de quinze hectares, l'utilisation de couverts végétaux, de moutons pour désherber, la plantation de végétaux pour générer de la biodiversité. Les tâtonnements, les difficultés, les doutes, jalonnent le projet. Mais aujourd'hui, « créer du lien entre habitants des Corbières » est au cœur des préoccupations de Karine. L'isolement et la détresse de beaucoup de ses voisins, le mal du monde paysan trouvent dans les Corbières un terreau fertile. Alors Beauregard-Mirouze est devenu un tiers-lieu paysan, de mobilisation et d'actions. « Le moment est venu de décider que faire de ces friches qui nous envahissent et de planter autre chose que du pin d'Alep », martèle-t-elle. Toujours sur le pied de guerre, Karine vient de lancer une opération "semaille" : bénévoles, écoliers, lycéens, tout le monde est invité à venir replanter. Combattre la désertification agricole et sociale requiert toutes les énergies.

LE TITAN DES HAUTES CORBIÈRES

Un texto a prévenu que Guillaume Boussens était content de nous voir, mais encore occupé. Ses vendangeurs ont une dernière parcelle à finir. « Je suis toujours le dernier des Corbières à récolter », avait prévenu le vigneron du domaine de Dernacueillette, fier des deux étoiles décrochées en 2024 dans le Guide des meilleurs vins de France de La RVF. C'est dans ce village au nom improbable, perché dans les Hautes Corbières, que l'on retrouve le Gascon, Audois d'adoption. Entre deux remorques de raisin, il donne ses consignes à Bobby, qui peine à tout faire rentrer dans les cuves, des conseils à son jeune fils Jacques qui virole autour de lui, livre des anecdotes sur sa famille, un cours sur la chaîne aromatique et la nucléation,

quelques réflexions philosophiques sur la vie. Au passage, il attrape une grappe de grenache noir, vérifie l'effet produit quand on y croque à pleines dents. Si ce n'est pas le meilleur des Corbières, on n'en est pas loin.

Entouré de 20 000 hectares de forêt, sur un terroir de 250 millions d'années, le vigneron formé dans le Bordelais a trouvé à Dernacueillette le vignoble que ses économies pouvaient lui offrir. C'était en 1999. Depuis, il l'a porté à 28 hectares pour 40 à 50 000 bouteilles par an, « en retournant des tonnes de cailloux ». Il résume en une phrase ce travail de titan : « Un homme doit être plus grand que lui-même ». Hormis des chasseurs, rares sont les visiteurs de Dernacueillette. Mais où est la commune la plus proche ? « Vous avez lu Le Curé de Cucugnan ? Eh bé, c'est tout droit en bas », indique-t-il le bras tendu.

On va relire Daudet, promis. Guillaume est reparti chercher au fond de la cave quelques cartons de verres en cristal de Bohême. Ses vendangeurs ont terminé. Ils ont soif et veulent fêter l'anniversaire de Bobby. Un verre ordinaire leur irait très bien. « Le vin, c'est un peu de soi mais beaucoup des autres. » Guillaume veut le meilleur pour ses vendangeurs, et pour tout le monde. On trinquera avec son 2021 mis en bouteilles en 2024 et dont il est très fier, on le comprend. Ici, loin des incendies et de la sécheresse, il a trouvé un terroir de grands vins, comme le prouve ce goût de poivre blanc qui finit en bouche, entre fraîcheur et gourmandise. « Il y a tellement à donner dans cette région », soupire-t-il. Cette fois, c'est sûr, on reviendra. ●

« Un homme doit être plus grand que lui-même »

Guillaume Boussens, vigneron



Guillaume Boussens. Originaire de Gascogne, l'optimiste vigneron du domaine de Dernacueillette a trouvé ici un terroir de grands vins.

S. Andrieu