

CORBIÈRES, ON VOUS AIME

Un petit bout de paradis rocailleux, planté de vignes, entre maquis et Méditerranée. Mais le 5 août dernier, le tableau a viré au cauchemar : Canadairs en vol rasant et villages en apnée sous le ciel orangé.

Seize communes touchées, dix-sept mille hectares brûlés dont neuf cents de vignes : c'est le pire incendie depuis cinquante ans sur le pourtour méditerranéen en France. Un drame pour cette région qu'on aime tant.

On aurait préféré parler millésimes et cuisine au thym, mais le feu a refrappé. Les Corbières ont encaissé et ressorti le bon vieux « on va s'en sortir ». Ici, on a le cuir épais même dans le désespoir. Les pompiers ont été des héros et les habitants se sont improvisés logisticiens pour combattre le feu.

Et maintenant ? Malgré les collines roussies, les champs dévastés, le moral atteint, il faut se dire que la beauté reviendra, que les vignes repartiront. La nature récompense les passionnés. Les habitants n'ont pas attendu pour se retrousser les manches ; la résilience est ici un art de vivre.

Oui, Corbières, on vous aime – avec vos cicatrices, vos vallons noir charbon et vos routes qui sentent la suie – parce que vous êtes fières, rugueuses, humaines. Et parce que vous avez tout compris : on ne choisit pas d'être beaux, mais de rester debout.

Le feu n'a pas gagné : vous êtes là, forts, et on vous porte dans nos cœurs. Le slogan « boire un coup, c'est aider un vigneron » a rarement eu autant de sens.

RETOUR DE FLAMMES

Reportage : Justine Bonnery

Interview : Tancredi de La Morinerie



Cet été, un feu hors-norme a ravagé les Corbières. Dix-sept mille hectares dévorés par les flammes, vingt-trois jours d'un incendie qui a sidéré par sa vitesse. Les vignes qu'on croyait pare-feu se sont changées en torches. Neuf cents hectares partis en fumée, d'autres asphyxiés par la suie. Pourtant, sur ces terres noircies, les vignerons ont gardé espoir. Cinq histoires de courage et de renaissance.



**NOUS ESSAYONS
DE REDONNER DE LA VIE
À QUELQUE CHOSE
D'UN PEU MORT**

CHÂTEAU LA BARONNE (MOUX)

Lové dans la montagne d'Alaric, le domaine est mené en biodynamie par la cinquième génération de la famille Lignères, entre haies, zones humides et nichoirs pour oiseaux et chauves-souris. Mais le feu, passé quatre fois depuis 1999, a brûlé ou endommagé quarante hectares sur quatre-vingt-dix. « *Nous essayons de redonner de la vie à quelque chose d'un peu mort*, confie Jean Lignères. *Nous avons fait tomber les raisins des vignes échaudées, on va les aider au niveau du feuillage avec des oligo-éléments et des algues, puis on passera des infusions de compost au sol pour le rendre plus vivant. La vigne a une résilience incroyable.* » Cet automne, ils tailleront, nourriront, observeront ce qui repart. Parce qu'ici, on ne baisse pas les bras : « *Je suis vigneron, ce sera mieux l'année d'après.* » ■

DOMAINE DES DEUX CLÉS (FONTJONCOUSE)

Florian Richter a perdu plus de la moitié de ses vignes, certaines âgées de 75 ans. « *Un patrimoine irremplaçable.* » Tout a brûlé, jusqu'aux sécateurs. Après avoir annulé les vendanges, il s'est ravisé autour d'un verre de Chartreuse, confie-t-il en souriant, et a pris la route avec ses vendangeurs pour récolter dans les vignobles d'autres appellations : Pic Saint-

Loup, Terrasses du Larzac et Minervois. Des confrères lui ont aussi offert raisins et cagettes, et des cagnottes sont venues d'Allemagne et des États-Unis. « *Nous avons rentré des cépages avec des typicités très différentes.* » Dans la cave, les cuves fermentent et les idées aussi. « *Il faut voir le verre à moitié plein.* » ■



Changer l'eau
en vin



AUBERGE DU VIEUX Puits (FONTJONCOUSE)

Chez Gilles Goujon, le chef triplement étoilé, les flammes ont léché les collines. Le restaurant est sauvé, mais le décor est devenu lunaire. Les clients, eux, sont revenus les bras chargés d'arbres à replanter. « Nous mettrons une plaque au nom de chaque donateur », sourient Enzo Goujon et Paul Rey. L'équipe a nourri plus de trois cents pompiers par jour, puis cent cinquante bénévoles venus nettoyer le village. « On s'est régalez, c'est la moindre des choses. » Entre incendie et rave party sur les cendres – où les casseroles ont de nouveau chauffé pour les policiers – Fontjoncouse n'a jamais autant fait parler d'elle. Et dans la chaleur des cuisines, le feu ici reste celui de la passion. ■

“LES CORBIÈRES NE SONT PAS MORTES”

TROIS QUESTIONS À AURÉLIE GIRON
directrice générale du Syndicat AOC Corbières

Quelques mois après le dramatique incendie du mois d'août, comment se réorganise la vie dans les vignes ?

Il y a une zone rouge qui touche une quinzaine de communes, la vie y a repris de manière disparate, certains vigneron n'ont pas vendangé du tout et d'autres peuvent le faire. Nous avons mis en place une cellule avec des laboratoires afin de connaître les parcelles touchées par les retombées des fumées. Après le choc, la sidération et la remise en question, la vie reprend avec beaucoup de courage. L'appellation fait cinquante-huit mille hectares et c'est à peu près mille hectares de vignes qui sont fortement impactées, soit un huitième.

Certaines voix ont clairement indiqué qu'il fallait repenser la culture de la vigne dans cette région, pourquoi ?

Désormais la sécheresse s'installe et c'est aussi pour cela que le feu s'est répandu à cette vitesse. L'accès à l'eau est devenu le nerf de la guerre : sans pouvoir irriguer, nous ne pourrions pas avoir d'activité agricole rentable.

Quel est l'état d'esprit actuel des vignerons que vous côtoyez quotidiennement ?

Certains ont été très impactés mais les Corbières ne sont pas mortes ; une grande partie a heureusement été épargnée. Je suis épatée par la résilience des hommes et des femmes que je rencontre ; même si c'est un coup dur, ils disent tous « on va s'en sortir ». Donc il y a de l'espoir et l'envie de voir les Corbières retrouver leur vrai visage.



LES MOUTONS ET LES ÂNES ONT MIRACULEUSEMENT SURVÉCU



DOMAINE LES CASCADES (RIBAUTE)

Chez Laurent Bachevillier, le feu est parti du pas de la porte. Six hectares d'un seul tenant ont tout pris. Les moutons et les ânes ont miraculeusement survécu. Le vigneron plein d'espoir a décidé de tout recommencer : « On va replanter, pas autant et différemment. » Il pense pergolas, barrages d'eau, plantations en nids, cépages résistants comme l'assyrτικό ou le ver-

delho. Grâce à la solidarité des copains vignerons, il a reçu des raisins de toute la France. « J'ai eu la moitié de ma récolte habituelle. » Alors le vin coulera quand même. Mais d'abord, il doit investir dans une mini-pelle : « Je n'aurais jamais cru... On change de métier. » Le sourire reste malgré tout. « J'y crois encore. » ■



CHÂTEAU DE CARAGUILHES (SAINT-LAURENT-DE-LA-CABRERISSE)

Ici, sur six cents hectares, plus de la moitié a brûlé. Le feu a suivi les ruisseaux, avalé les clôtures et ouvert la porte aux sangliers. Étienne Besancenot, le régisseur, garde le cap : « On va tout vendanger, quitte à distiller la moitié. » Le goût de fumée dira la suite. Pour lui, cet incendie est peut-être un accélérateur de décisions. « Il faut ramener l'eau. » Le domaine veut restaurer d'anciennes retenues d'eau construites par les anciens. « Les Romains faisaient des aqueducs, on devrait y arriver ! » Les Corbières seront, promet-il, « soit un territoire perdu, soit un territoire pilote ». ■



TANCRÈDE DE LA MORINERIE

ÉCRIT SUR LES VINS ET LES PLAISIRS DE LA TABLE, BON VIVANT CERTIFIÉ.

TANCREDE_DE_LA_MORINERIE_WINES

DOMAINE DES 2 ÂNES PREMIERS PAS DÉJÀ GRAND

« Tu ne connais pas un vin autour de dix euros à conseiller ? » Voici souvent le genre de messages que je reçois. Dernièrement, une belle découverte m'a permis de répondre avec enthousiasme : un vin rouge réussi, une robe légère et beaucoup de délicatesse. Ce domaine des Corbières maritimes regarde, depuis ses vignes en coteaux, l'étang de Bages-Sigean qui lui offre un environnement idéal entre le maquis et la mer. Magali et Dominique Terrier ont mesuré l'atout des lieux en posant leurs valises sur la commune de Peyriac-de-mer, après avoir travaillé dans le Mâconnais, le Beaujolais et le Jura. Désormais ils cultivent ces vingt hectares en agriculture biologique selon des principes méticuleux permettant à la vigne de résister aux embruns ainsi qu'aux sécheresses qui se multiplient. C'est assurément un des domaines à suivre dans les Corbières. ■

CLOS DU CERS LES CLEFS ENTREZ, ENTREZ !

Difficile de donner un coup de projecteur sur les vins de Corbières sans évoquer la famille Calmon à Cruscades et la création du Clos du Cers par Paul et Sarah Refalo sur les vignes familiales du premier. Ils se sont rencontrés en Nouvelle-Zélande lorsque Paul y poursuivait des études de viticulture et d'œnologie. De retour au pays, ils lancent leur domaine en bio avec des méthodes de vinification inspirées de leurs expériences et rencontres à l'étranger, et produisent des vins intéressants. Leur rouge Les Clefs est un assemblage de grenache, syrah, carignan et mourvèdre qui donne un vin déjà prêt à boire, fruité et qui se veut très représentatif de l'appellation Corbières. Vraiment un domaine à suivre. ■

CHÂTEAU LA BARONNE LA PIÈCE DE ROCHE C'EST DU SOLIDE

Depuis plus de cinq générations, la famille Lignières produit des vins sur la montagne d'Alaric dans les Corbières. Le domaine, devenu iconique et emblématique de l'appellation, est désormais exploité en bio, s'étend sur quatre-vingt-dix hectares avec des parcelles dont certaines vignes ont plus de 120 ans et produit plusieurs cuvées en blanc comme en rouge. Nous conseillons de partir sur La Pièce de Roche, qui n'est pas l'entrée de gamme, seulement sept mille bouteilles par an parmi les deux cent cinquante mille produites par le domaine, pour retrouver des notes d'épices avec une belle complexité et de superbes tanins. Privilégiez un millésime de plus de 6 ans et optez pour un passage en carafe. ■

DOMAINE DES 2 ÂNES

CUVÉE PREMIERS PAS : 11 €

PECH-NARBONNAIS
11440 PEYRIAC-DE-MER
04 68 41 67 79

CLOS DU CERS

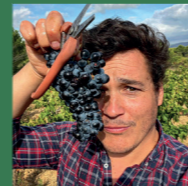
CUVÉE LES CLEFS (ROUGE) : 11 €

8 BIS AVENUE DES CORBIÈRES
11200 CRUSCADES
09 54 90 93 25

CHÂTEAU LA BARONNE

CUVÉE LA PIÈCE DE ROCHE : 36 €

21 RUE JEAN-JAURÈS
11700 MOUX
04 68 43 90 07



HENRI DE VERGERON

RURAL OCCITAN, SACRÉ BON VIVANT ET CHEF D'ORCHESTRE DES SÉJOURS GUEULETON.

LESCANONS DERITON

CHÂTEAU MONTFIN SAINT JACQUES 2024 CORBIÈRES ODE À LIES

Depuis les Corbières, on voit aussi la mer ! Les vignes de roussanne et de grenache blanc du Château Montfin sur les hauteurs de Peyriac-de-mer, bercées par les embruns marins et la tramontane, profitent de ce cadre enchanteur pour donner le meilleur d'elles-mêmes. Outre des raisins impeccablement mûrs et sains, c'est en cave que nous découvrons la botte secrète de mon ami Jérôme, le vigneron. Pour cette cuvée Saint Jacques, la fermentation et les quatre premiers mois d'élevage de ce vin se passent dans un grand ballon de rugby. Cette amphore ovale favorise la circulation du vin et les lies restent constamment en suspension pour permettre un bâtonnage naturel, confiant l'amplitude nécessaire à ce grand vin blanc des Corbières ! Merci Jérôme. ■

CHÂTEAU MONTFIN

CUVÉE SAINT JACQUES 2024 : 16,50 €

10 RUE DU REC DE L'AIRE
11440 PEYRIAC-DE-MER
04 68 41 93 30



CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

CUVÉE PRESTIGE (BLANC) : 26 €

D613
11200 MONTSÉRET
06 33 99 55 76



DOMAINE DU GRAND CRÈS

CUVÉE MAJEURE : 19 €

26 RUE SAINTE-ÉLISABETH
11200 FABREZAN
09 61 48 72 67



CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS PRESTIGE CORBIÈRES LOIS ET VINS

Il est rare que je succombe aux accords mets et vins proposés (voire imposés) par mes amis sommeliers... Mais quand on se retrouve attablé et conseillé par un échanson triplement étoilé, on a tout de suite moins de gueule. C'est ce qui m'arriva il y a quelques jours à Fontjoncouse, à l'Auberge du Vieux Puits, quand le fameux œuf « pourri » du chef Gilles Goujon débarqua devant mes yeux ébahis. Il nous fut servi un corbières blanc, la cuvée Prestige du Château Ollieux Romanis, et force est de constater que, de temps en temps, il faut laisser faire les pros ! Le plat, le vin. Le vin, le plat. Ensemble, sublimes ! Je n'ai rien à ajouter. Merci Gilles, merci Pierre. ■

DOMAINE DU GRAND CRÈS CUVÉE MAJEURE EN GARDE

Quand les Bourguignons débarquent dans nos belles Corbières... En début d'été, sous la halle de Lagrassac, j'ai eu la chance de déguster la très belle cuvée Majeure du domaine du Grand Crès. Quelle élégante syrah ! Le vin est ciselé, rien ne dépasse. Une bouche à la fois mentholée, fraîche et bien concentrée. La précision bourguignonne épaulée par un beau terroir sudiste bien ensoleillé. Je me suis vraiment régalé. Merci Camille. PS : Grand Crès fait partie des domaines les plus touchés par l'incendie de cet été, alors que diriez-vous de réserver une partie de votre cave à cette belle cuvée de garde ? ■



FABIEN LAINÉ

ANCIEN CHEF SOMMELIER,
BON VIVANT, VIDÉASTE,
PHOTOGRAPHE, PILOTE
DE DRONE...

CREATIVEFABIEN

DOMAINE DES DEUX CLÉS

CUVÉE CORBIÈRES BLANC 2024 : 22 €

1 AVENUE SAINT-VICTOR
11360 FONTJONCOUSE
06 13 99 65 67



MAISON NIEPOORT — QUINTA DE NÁPOLES TÊDO

CUVÉE VINHA DO CARRIL
2021 : 135 € ENV.

5110-543 SANTO ADRIÃO,
PORTUGAL
+351 937 715 741



DOMAINE TENUTA DELLE TERRE NERE

CUVÉE ETNA ROSSO 2022 : 25 € ENV.

CONTRADA CALDERARA
95036 RANDAZZO, ITALIE
+39 095 924 002



DOMAINE DES DEUX CLÉS CORBIÈRES BLANC 2024 DEUX CLAQUES

Un blanc du Sud comme on en voit peu : précis, droit, ciselé, avec une vraie fraîcheur. Rien de trop, tout en finesse. Macabeu, grenache blanc, grenache gris et rolle... le quatuor s'exprime avec éclat. Derrière ce vin, Gaëlle, Bourguignonne, et Florian, originaire d'Allemagne. Un couple uni par le goût du travail bien fait. Je les ai rencontrés après les incendies, au cœur de Fontjoncouse, à deux pas de l'auberge de Gilles Goujon. Une belle claque humaine autant que viticole. À boire sur un poisson grillé, une volaille citronnée ou un fromage de chèvre. Une cuvée à découvrir et des vigneron·s à soutenir. Le genre de blancs qui redonnent foi en l'avenir de ces terroirs trop souvent oubliés. Et ça donne envie de descendre plus souvent dans les Corbières. ■

MAISON NIEPOORT — QUINTA DE NÁPOLES VINHA DO CARRIL 2021 VALLÉE DU DOURO NIEPOORT NI PORTO

Découverte estivale, émotion immédiate. Vinha do Carril, c'est de la haute couture en bouteille. Un rouge du Douro racé, tendu, avec ce grain si singulier des vieilles vignes. L'élégance signée Dirk Niepoort. J'ai repensé à ces années au Portugal, aux dîners tardifs, aux terrasses d'ardoise à la tombée du jour. Ce vin, c'est ça : un souvenir qu'on ouvre, un instant suspendu. Sur un pigeon rôti, des ris de veau ou une belle pièce maturée. Il y a ici une profondeur rare, entre tension et velours. Un vin de cœur. Une bouteille qui réveille l'envie de repartir. Quand on ne peut pas voyager, c'est lui qui nous le permet. Il résume toute la poésie et la délicatesse de cette maison iconique. Et ça me donne juste envie d'y retourner, pour vivre encore ce genre de moment. ■

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO 2022 VOLCANIQUE

Chaque gorgée me ramène sur les flancs brûlants de l'Etna. Ce rouge, issu de nerello mascalese, est une claque de finesse, d'énergie, de fraîcheur. Le classique est déjà superbe, mais la maison élabore aussi des cuvées parcellaires, en mode « premiers crus » et « grands crus », façon Bourgogne volcanique. Un style pur, vibrant, qui sent la lave, le vent sec et les herbes folles. À chaque fois que je retrouve cette cuvée, je repars là-bas. Ça faisait longtemps que je n'y avais pas mis les pieds, mais ce vin me donne l'impression d'y être encore. Sur une volaille aux champignons, un risotto à la sauge ou un lièvre à la royale, ça fait vibrer. L'Etna, ça ne s'oublie pas. Un vin-mémoire. Et si vous ne connaissez pas encore, commencez par celui-là : il résume tout. Un flacon habité, qui donne la chair de poule dans le bon sens du terme. ■

PUB