

PORTRAIT DE VIGNERON PAR JÉRÉMY CUKIERMAN



Cal demoura en occitan. Il faut rester. Ne pas céder à l'exode qu'a subi le Languedoc. Savoir reconnaître les grands terroirs et en donner la juste expression. Un sacré défi pour un enfant de Paris, issu du monde de la haute finance. Et pourtant Vincent Goumard a réussi ce pari en moins d'une décennie. Près de Jonquières, au Mas Cal Demoura, il s'est vite imposé comme l'un des vigneronniers les plus en vue des Terrasses du Larzac.

L'histoire commence en 2002 quand il décide de répondre à l'appel du vignoble. Passionné de vin, après dix ans passés chez Arthur Andersen, il profite du scandale Enron pour tirer sa révérence. *Comme un clin d'œil du destin qui m'a aidé à prendre conscience que ma voie était ailleurs.* Donner naissance à un rêve enfoui, faire parler le vigneron qui est en lui. Un parcours qui ne s'improvise pas pour autant, il faut respecter les bases. Il reprend donc des études d'œnologie à Dijon puis au lycée vitico-œno de Beaune.

L'étape suivante n'est pas la plus simple : trouver un vignoble où s'installer. *Le Languedoc s'est imposé comme une évidence. Une des dernières régions où l'on pouvait encore trouver des grands terroirs à des prix abordables.* Et où il fait bon vivre, ce qui ne gâche rien. *La région était aussi en train de se réinventer, en plein dynamisme.* En novembre 2003, sous un temps apocalyptique, Vincent visite le Mas Cal Demoura. Le lieu lui parle tout de suite. La personnalité de l'ancien propriétaire, Jean-Pierre Jullien, achève de le convaincre. *Ce sera la ou nullo part ?* Il rachète dans la foulée d'autres parcelles de vigne au Mas Jullien pour compléter le domaine, qui fait aujourd'hui 14 hectares.

Vincent Goumard comprend tout de suite que le vigneron n'est que le relais du terroir, qu'il faut surtout savoir écouter et accompagner. Les vins du secteur ont à n'en pas douter une vraie personnalité. *La chaleur du Sud et la fraîcheur du Nord. Un terroir*

exigeant qui requiert une énergie importante. Le travail à la vigne doit s'en inspirer, il sera à la fois strict et respectueux. Densité de plantation élevée, travail des sols, enherbement de certaines parcelles, tris sévères et petits rendements. Des recettes simples, qui favorisent la parfaite maturité du fruit. La conversion bio se fait naturellement. Pour laisser un terroir s'exprimer, il faut avant tout le respecter.

En matière de vinification, de la même façon, la précision doit se mettre au service de l'expression de chaque vin. *En cave, il faut travailler progressivement, ne pas brûler les étapes. Continuer à apprendre pour franchir des paliers.* Le traitement de chaque cépage, chaque

terroir est personnalisé. Et au Mas Cal Demoura, pas moins de 11 cépages cohabitent. Le travail d'assemblage est essentiel. Vincent Goumard arrive ainsi à donner à ses vins encore plus de vivacité sans pour autant qu'ils perdent en structure.

En rouge, l'infidèle est la cuvée historique du domaine, un hommage à son fondateur, Jean-Pierre Jullien. Francheur et accessibilité, une texture veloutée et un équilibre aéré pour une très belle entrée en matière. Les Camba-

rolles est une expression sudiste, profonde et complexe, un vrai vin de garde. Feu Sacré, issu principalement de très vieilles vignes de grenache, se distingue par son caractère, sa puissance maîtrisée. Un grand vin. Une matière dense et pourtant une véritable leçon de douceur.

En blanc, l'Étincelle est vit précis. Un vin auquel on prêterait même aisément une origine plus septentrionale. Chaque vin est à sa place au sein d'une gamme parfaitement cohérente. *Nous cherchons continuellement l'expression qui convient le mieux à chaque terroir,* explique Vincent. En à peine dix ans, un Parisien pure souche a su se hisser au niveau des grands vigneronniers du Languedoc. Travail, patience et passion pour la plus belle des récompenses, l'équilibre d'un grand vin. > auts@lesmetsdesnms.com

VINCENT GOUMARD

*"Le Languedoc
s'est imposé comme
une évidence."*