

## L'histoire du Larzac a uni les vigneronns, le climat frais les relie comme un fil sensible, le talent fait le reste.

Photos : Jean-Luc Barde - texte : Karine Valentin

Juin 2005, 10 ans déjà, nous écrivions dans votre *Cuisine et Vins de France* estival : "Les vigneronns des Terrasses du Larzac sont les grands vinificateurs languedociens de demain..." En ce temps-là, ces vignes du Languedoc dispersées entre Lodève, Saint-Guilhem-le-Désert, le lac du Salagou, les coteaux d'Aniane et les contreforts de Pégaïrolles venaient d'obtenir la mention complémentaire Terrasses du Larzac. Porté par de charismatiques pionniers, ce vignoble ne s'est pas écarté de sa visée première. Et, en 2014, l'épilogue fut heureux : la reconnaissance d'un vin délesté du nom Languedoc, pour ne garder que la signature Terrasses du Larzac. La puissante évocation du plateau résistant des années 1970 suffit à la notoriété du nom.

Un jour d'octobre 1971, Michel Debré, alors ministre de la Défense nationale, décida de réaliser en plein Larzac, "ce pays déshérité", une extension du vaste camp militaire en y étendant la base de La Cavalerie aux terres alentours. Il y avait là 103 familles qui firent le "serment du Larzac" : ne jamais vendre leurs terres et rester unis. Les paysans et leurs brebis devinrent alors le symbole de la résistance solidaire et non violente pour la défense d'une terre.

Le mouvement de Mai 68 y trouva immédiatement un combat et l'ampleur nationale de la résistance fit résonner son écho des années plus tard sur l'avenir du vignoble tapi sous le plateau, à la cassure de ce plissement prodigieux du Massif central. Son nom, imaginé par un pionnier de l'appel-

lation, a forcément renforcé la complicité des vigneronns engagés dans la recherche de leur indépendance, aussi bien les néos, envoûtés par la puissance du site, que les paysans de souche. Tous ont œuvré de concert pour magnifier une terre vertueuse et obtenir le blanc-seing pour la liberté.

### Un vignoble en V...

L'indépendance de ces Terrasses tient à la fois d'une unité de climat et d'une diversité de sols qui dessinent de grands ensembles spectaculaires. Les pèlerins, en route vers Compostelle, passent successivement par les ruffes rouges chargées d'oxyde de fer, les galets jaunes déposés par l'Hérault, les cailloux blancs du Massif central et les basaltes grises éruptives. Tous ces sols forment un vignoble en forme de V... Celui de la victoire de la fraîcheur qui, tout autant que l'histoire, lie ces vins les uns aux autres. Elle vient du nord et de l'altitude. Le mont Baudile culmine à 800 mètres d'altitude, dominant les 2000 hectares potentiels de l'appellation dont seulement 500 revendiqués comme tels.

L'adhésion est en marche mais pas encore totale, certains, plus individualistes que d'autres, se sont déjà fait un nom qui compte parmi les grands : la Grange des Pères, Daumas Gassac. On en parle jusqu'aux Etats-Unis : un temps, Mondavi, californien pourvoyeur de grands vins, imagina un vaste complexe à Aniane. Il fut "gentiment" éconduit par peur de l'invasisseur !

Ce terroir serait-il béni ? Son amplitude de plus de 20° entre les nuits et les jours de l'été favorise la maturité idéale des raisins donnant à la syrah les notes lardées des hermitages et au grenache l'élégance des rois. Les deux raisins sont "à la colle", talonnés par le mourvèdre, le carignan et le cinsault, des *pays*. Il y a du romantisme dans ces rouges, différents jusque dans la parure de leur robe légère qui parfois se colore de la transparence des pinots noirs de Bourgogne, signe de finesse. Ces vins n'oublient pas pour autant la profondeur renforcée par l'énergie d'une viticulture bio défendue par les producteurs qui entendent encore longtemps pouvoir pêcher la truite dans le cirque de Navacelles et tirer les lièvres dans les forêts de châtaigniers. ■

Mas Cal Demoura

### Isabelle et Vincent Goumard

Parmi les néos des Terrasses du Larzac, Vincent et Isabelle Goumard sont chefs de file. Arrivé 10 ans auparavant, le couple ne s'emberlificote pas de détails : diplôme d'œnologie et d'agriculture à Beaune et Dijon et, 10 ans plus tard, revoilà nos vigneronns chevronnés, ex-président de l'appellation pour Vincent, de surcroît. Du conseil en entreprise aux cailloutis calcaires répandus en couches

profondes sous les racines des syrah, grenache, mourvèdre et consorts, le parcours fait rêver. Le couple avait le **Feu sacré** (37 € le 2012), du nom de leur cuvée parcelle, championne du domaine, alors que deux autres cuvées **L'Infidèle** (16 € le 2012) et **Les Combariolles** (23 € le 2012) poussent l'élégance du terroir jusqu'aux confins de sa minéralité.

