

VIN

TERROIR Ce vignoble héraultais vient d'obtenir l'appellation d'origine contrôlée, sa reconnaissance officielle. Une juste récompense pour une région qui produit des vins de haut vol.



Les vignes du Mas Cal Demoura, à Jonquières (34). DR

E FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN
@FDurandbazin

En ce matin du 26 juin 2014, comme chaque jour que Dieu fait depuis dix ans, Vincent Goumard s'affaire entre les vignes de son domaine, le Mas Cal Demoura, racheté en 2004, et sa cave. Ce néovigneron, ancien financier dans un grand cabinet d'audit parisien, s'est impliqué corps et âme dans son terroir d'adoption à Jonquières, dans l'Hérault, comme président du Syndicat des vignerons et mène le combat pour la reconnaissance de son appellation.

Alors qu'il inspecte l'état de ses vignes, son téléphone sonne. Il vient de recevoir un SMS de son contact à l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) qui l'emplit de joie. Les Terrasses du Larzac viennent d'obtenir le Graal de l'appellation d'origine contrôlée. La bataille aura été menée tambour battant. Il aura fallu quatre ans à peine pour atteindre la consécration, là où, dans d'autres régions, le chemin peut prendre parfois plus de dix ans. « Attention, cela fait beaucoup plus longtemps que l'ensemble des vignerons œuvrent à cette reconnaissance, relative Vincent Goumard. L'Inao a été rapide sur l'attribution de l'AOC car nous avons collectivement réalisé depuis de nombreuses années un vrai travail de fond sur l'identification des terroirs. »

Cette reconnaissance, réservée aux seuls vins rouges, vient d'être officialisée par le décret n° 2014-1200 du 17 octobre 2014 visant à homologuer le cahier des charges de la nouvelle appellation qui entrera donc en vigueur pour le millésime 2014. Entre-temps, Vincent Goumard, avec la satisfaction du travail accompli, a laissé la présidence de la nouvelle appellation à Marie Chauffray, du domaine de la Réserve d'O.

La nouvelle appellation des terrasses-du-larzac couvre trente-deux communes au centre-nord de l'Hérault, à 50 minutes de Montpellier, et forme un V de 45 km sur 20 km adossé aux reliefs du causse du Larzac. Elle reste toutefois assez morcelée avec ses 400 hectares plantés et

compte une soixantaine de vignerons indépendants et cinq coopératives. « Il s'agit d'une appellation particulièrement dynamique, précise Marie Chauffray. Cette année encore, sept nouveaux vignerons ont rejoint les Terrasses du Larzac. »

Parmi eux, Laure Gasparotto, journaliste spécialisée dans le vin, parcourt les vignobles français depuis plus de vingt ans. Elle vient de créer son propre domaine, répondant au joli nom de Gentillères. « Cela fait longtemps que l'idée de passer de l'autre côté du miroir me trotte dans la tête. Un jour, Olivier Jullien (du Mas Jullien, NDLR) m'a présenté 5 hectares de vignes à Arboras. J'ai su immédiatement que j'avais trouvé l'endroit où poser mes valises. » L'atout des Terrasses du Larzac est de bénéficier d'un climat méditerranéen tout en étant situé dans des zones d'altitude, entre 250 et 350 mètres. Cette situation géographique, avec des amplitudes thermiques jour/nuit impor-

tantes en été, favorise une maturation lente et progressive des raisins et apporte aux vins une grande fraîcheur.

Au moins trois cépages

Tous les vins sont issus d'un assemblage de cépage. « Les cépages ne doivent servir que de support au terroir. C'est ce dernier qui doit primer », n'a eu de cesse de rappeler Vincent Goumard durant toutes les années où il a défendu le dossier de l'appellation. C'est pourquoi, à compter de ce millésime 2014, les vins devront être issus d'un assemblage d'au moins trois cépages, que les vignerons auront à choisir parmi les quatre principaux (grenache, mourvèdre, syrah et carignan) et les cinq accessoires (cinsault, counoise, lledoner pelut, morrastel et terret noir).

Les cépages principaux devront représenter au moins 75 % de l'assemblage, le cinsault ne devant pas excéder 25 % et les autres cépages accessoires 10 %. Jusqu'à

présent, l'assemblage, déjà obligatoire, était limité à deux cépages. « Nous sommes très heureux que l'Inao ait reconnu le carignan comme cépage central dans nos vins », se réjouit d'ailleurs Vincent Goumard. Ce cépage a longtemps été décrié dans le Languedoc, souvent à raison (mal maîtrisé, il donne au vin des caractères grossiers et acides), ce qui a poussé les viticulteurs à l'arracher massivement. « Nous avons toutefois réussi à faire changer d'avis les consommateurs et l'Inao grâce à un travail important et précis dans les vignes et à une baisse drastique des rendements. Dès lors, le carignan a retrouvé son identité languedocienne et apporte à nos vins un supplément d'énergie et de fraîcheur », ajoute Vincent Goumard.

L'appellation se caractérise par une grande homogénéité de la qualité des vins, chaque vigneron ayant à cœur de produire le meilleur de son terroir. Les vins se montrent toujours frais, tout en étant dotés d'un caractère languedocien bien trempé, avec des tannins souples et soyeux. Et surtout, ils sont dotés d'un excellent rapport prix-plaisir. ■

Les Terrasses du Larzac, l'élite du Languedoc