

NOUVEAU

CAHIER SPÉCIAL / N° 28 926

élixir

Le mensuel de la viticulture

Le dossier

Le vin en vrac, la formule anticrise ?

Hérault

Des voyages sur-mesure
au cœur de nos terroirs

Card

Les Vignerons Créateurs,
100 ans d'innovations

Aude

Cépages : la famille d'Exea
fait de la résistance

Pyrénées-Orientales
DIAM, l'excellence
sans goût de bouchon

À la santé de nos vignerons !

Le Groupe Midi Libre a décidé d'ériger en grande cause notre viticulture. Premier média de la région, il est normal que nos sites et nos colonnes constituent autant de porte-voix pour braquer les feux sur une filière en crise. En parallèle d'un magazine trimestriel attendu en version digitale et en kiosque le 13 mars (élixir), vous aurez rendez-vous le premier mardi de chaque mois avec des éclairages d'actualité sur le monde viticole de notre région, à travers les femmes et les hommes

qui en sont les acteurs. Frappé d'un bashing injuste, dans le viseur de minorités destructrices, sous le joug d'une loi muselière, sonné par la fulgurance de la mutation en cours, le monde du vin a besoin, plus que jamais, de tribunes, d'éclairages, de partages de clé de compréhension... C'est ce à quoi nos rédactions vont s'employer, pour participer à la meilleure santé de nos vignerons !

Alain BAUTE, Directeur Général Délégué du Groupe Midi Libre

PHOTO SYLVIE CAMBON

L'INDÉPENDANT

Midi Libre

Centre Presse

Le journal de l'Aveyron

Imprimerie du Midi - RCS MONTPELLIER 479 633 711

MYTHIQUE C'EST LE LANGUEDOC



LE LANGUEDOC C'EST MYTHIQUE



MYTHIQUE
SENTINELLE DU LANGUEDOC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Laudun, 18e cru des côtes-du-rhône

Ce mercredi 5 février est officiellement lancé le cru Laudun, 18^e et dernier des crus des côtes-du-rhône, symbole d'un savoir-faire et d'un terroir désormais pleinement reconnus.

Après onze années de démarches, l'appellation Laudun a été officiellement reconnue comme le 18^e cru des côtes-du-rhône fin 2024. Cette distinction marque une étape significative pour les vignerons des communes de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, situées sur la rive droite du Rhône. Le vignoble de Laudun s'étend sur 1154 hectares, avec une production annuelle de 17 255 hectolitres en 2024. Particularité notable, les vins blancs représentent 30 % de leur production, un atout majeur à une époque où les consommateurs montrent un intérêt croissant pour cette couleur. Les sols variés, allant des sables légers aux terrains caillouteux, combinés au climat méditerranéen, confèrent aux vins de Laudun une complexité aromatique et une grande fraîcheur, une structure appréciée. Les cépages principaux incluent le grenache, la syrah et le mourvèdre pour les rouges, qui donnent naissance à des vins puissants mais élégants, aux notes de fruits noirs, d'épices et de garigue. Côté blancs, le grenache blanc, la roussanne et le viognier dominant et produisent des vins expressifs, floraux et minéraux.

Prestigieuse appellation
Cette reconnaissance en tant que cru des côtes-du-rhône ne s'est pas faite en un jour. Dès 2013, le syndicat des vignerons de Laudun a engagé un travail de fond pour faire connaître la singularité de son terroir et la qualité de sa production. Il s'agit d'un processus rigoureux, nécessitant des études approfondies sur les sols, le climat, l'historicité de l'appellation et la constance qualitative des vins produits. L'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité) a évalué ces critères avant de valider l'accession de Laudun au statut de cru. Une étape essentielle puisque ce classement place Laudun aux côtés de prestigieuses appellations comme Gigondas, Vacqueyras ou Châteauneuf-du-Pape. Les vignerons de Laudun peuvent désormais prétendre à une meilleure valorisation de leurs vins, avec une identification plus forte auprès des consommateurs. Leurs premières bouteilles estampillées "cru Laudun", lancées ce 5 février et présentées au salon Wine Paris du 10 au 11 février, sont le symbole de leur savoir-faire et d'un terroir désormais pleinement reconnus.

Catherine Unac



Cette distinction marque une étape significative pour les vignerons de Laudun. PHOTO S.B.

Le rendez-vous du mois La Fête du vin bio à Montpellier

Pour cette deuxième édition de la Fête du vin bio, les domaines viticoles de Montpellier et sa Métropole rejoignent les cavistes, restaurants, bars à vins, magasins bios et vous font découvrir leurs productions de rouges, rosés, blancs et même orange et effervescents à travers des dégustations. Jusqu'au 15 février, vous aurez de quoi faire car la région est la pointe de cette production. L'Occitanie est le premier vignoble bio de France avec plus de 22 % de la production bio en 2022, soit 59 627 hectares, et un taux de conversion supérieur à la moyenne nationale.

> Pour connaître le programme : www.lafeteduvinbio.fr



L'occasion de découvrir les vins de la région à la pointe de cette production. CRÉDIT

L'innovation Un casque de réalité virtuelle pour la taille



OUTIL A partir du printemps prochain, un casque de réalité virtuelle permettant de découvrir l'anatomie de la vigne, d'apprendre les différents principes des tailles, les maladies sera commercialisé. L'outil technologique conçu par un consortium de Toulouse (Widid, Mimbus, la méele numérique et l'école d'ingénieurs de Purpan) permet de ne pas attendre les saisons pour apprendre à tailler les vignes, de voir immédiatement l'impact des tailles et les portées de son geste sur le rendement de la vigne.

Spécial « Elixir le mensuel »
Février 2025. Cahier édité par la société du Journal Midi Libre. Société anonyme au capital de 6 278 802 €. Rue du Mas-de-Grille, 34430 Saint-Jean-de-Védas. Principal actionnaire : Groupe La Dépêche du Midi SA. Président : Jean-Michel Baylet. Directeur général, directeur de la publication : Jean-Benoît Baylet. Rédactrice en chef adjointe : Estelle Devic. Coordination : Véronique Dubois-Chabert. Rédaction : Catherine Unac, Valérie Marco, Alissandre Allemand, Florence Guilhem, Arnaud Chabé, Frédérique Michalak. Photos : Midi Libre. Origine géographique du papier : Espagne, composé de 100 % de fibres recyclées, issu de forêts durablement gérées. Eutrophisation : P = 0,91 mg par exemplaire. Midi Libre du xxxxx, n° xxxx. Commission paritaire : n. 0220 C 86025.

Le top "Sarment" et ses 500 références

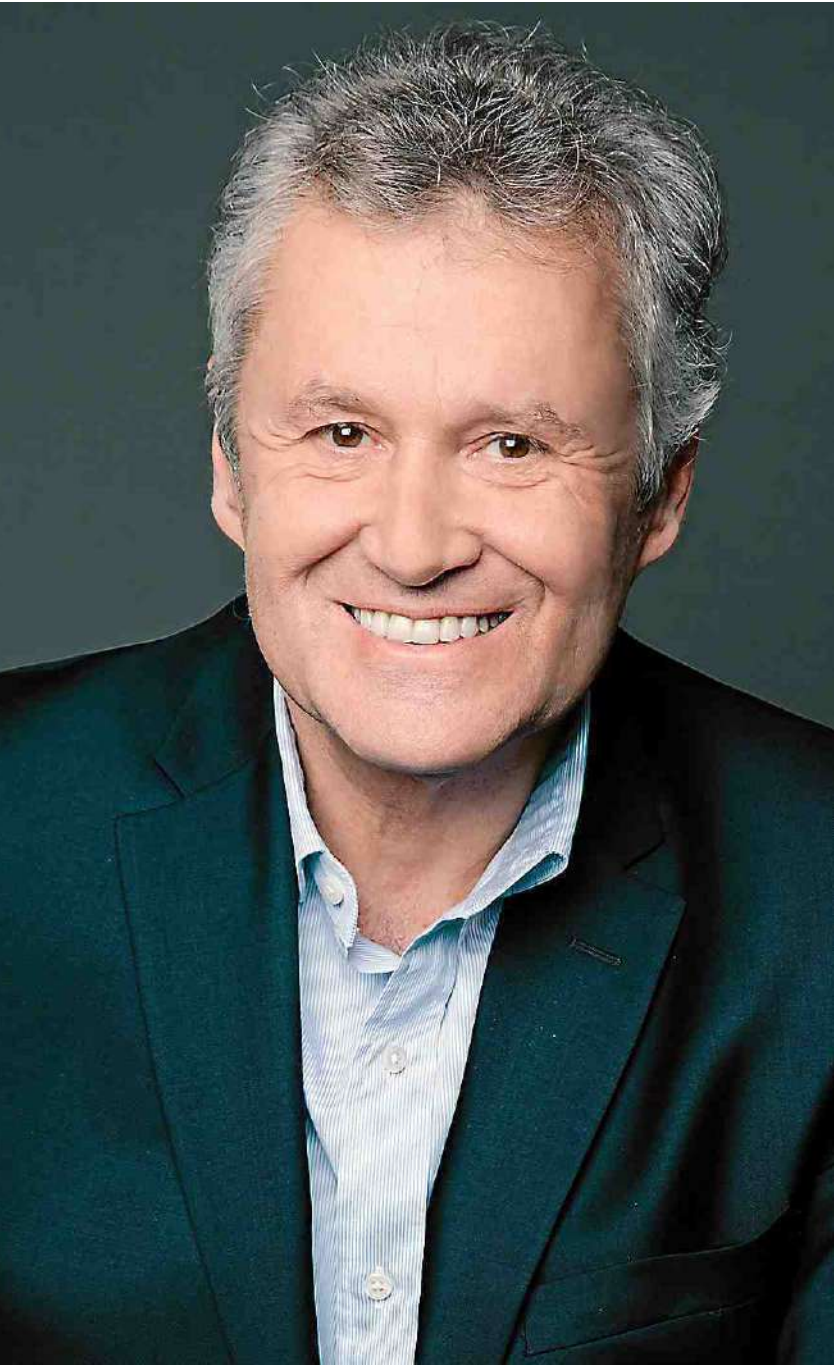
Dans leur magnifique bâtiment contemporain tout neuf, Julien Reversat et Alexandre Imbert proposent près de 500 références. Ces deux agents commerciaux dans le vin durant sept ans ont aussi dans leurs rayons bières artisanales, cidres de terroirs, spiritueux, champagnes ou softs. Le tout peut se déguster avec de petits grignotages. Les deux amis – l'un est de Mus (Gard), l'autre de Béziers – ne comptent pas s'arrêter là et faire grossir leur sélection pour qu'il y en ait pour tous les budgets. Le lieu pratique le droit de bouchon, ce concept consiste à demander au client de payer un droit pour pouvoir apporter ses propres bouteilles de vin. La cave à vin propose des soirées dégustation deux fois par mois sur des thématiques différentes. Les prochaines auront lieu jeudi 13 février (soirée blanc du Languedoc et grignotage) et vendredi 28 février (soirée Bourgogne et grignotage). Enfin, on peut y faire de l'épargne liquide sur toute une sélection de bouteilles, à travers un abonnement trimestriel ou annuel, suivant le budget. Le vin est gardé à température idéale et vous venez le chercher quand vous en avez besoin.

Maëva Laval, responsable du site.

Sarment, ZA Montée Rouge, 15, rue du Puech, Vergèze. contact@cavesarment.fr. Renseignements et réservations au 06 25 13 13 40.

Au concours général agricole

S'INSCRIRE Du 22 février au 2 mars, aura lieu la 133e édition du Concours général agricole. Ce concours récompense le savoir-faire et l'excellence des produits et des vins français à l'occasion du Salon de l'agriculture et donne une véritable plus-value aux cuvées récompensées. Chaque année, des milliers de vins sont inscrits pour être évalués selon un processus rigoureux. Les échantillons sont prélevés de manière aléatoire dans les stocks commerciaux ou directement en cuve, puis anonymisés, garantissant ainsi une totale impartialité. Les vignerons qui souhaitent participer au concours peuvent s'inscrire en ligne sur www.agriculture.gouv.fr à condition que leurs vins soient obligatoirement fabriqués, transformés ou récoltés en France. L'année passée, 802 vins régionaux avaient été médaillés.



Un leader du vrac français Éric Lanxade Directeur de Sudvin à Béziers

« La déconsommation est une vision surfaite »

Vous êtes un “vraqueur” depuis 35 ans, dont trois à Sudvin à Béziers. Face à la crise viticole et à la déconsommation, quel est votre sentiment ?

Pour moi, la vision de la déconsommation est surfaite. Et puis ce n'est pas le cas dans tous les vignobles. Elle existe. Les solutions aussi, et le vrac en est une. Le vin faiblement alcoolisé en est une autre. Quand on voit la médiatisation du *Dry January*, je trouve cela déconnecté et exagéré. Avec Sudvin, on porte un message, mais tout le monde doit s'y mettre, notamment les chambres d'agriculture. Le commerce seul ne va pas sauver la production. Dire que c'est la faute du négoce, c'est l'ancien monde, non, c'est un sujet collectif. Il faut réorganiser l'outil de production, que les coopératives puissent fusionner et être aidées pour cela sur le devenir de la friche industrielle. ? On le voit avec Uccoar (dont la direction a déclenché un plan de sauvegarde de l'emploi, qui prévoit la suppression de 29 emplois sur 76, NDLR), ce n'est qu'une adaptation à une surcapacité d'embouteillage. Ce n'est pas la fin, c'est un nouveau départ.

Quelles sont les clés de la relance du marché et quelles sont les attentes ?

En Europe, on recherche une reproductibilité en termes de qualité, de prix, et du service avant tout. Sur le grand export, ce sont des produits qui sont au goût du pays : des vins à 9°, de nouveaux packagings, tels que les canettes, le bag-in-keg (un fût plastique), le bag-in-box (style de cubi). La clé, c'est la puissance aromatique, un vin peu tannique, qui puisse être réfrigéré, du rouge au blanc. C'est le verre de vin unique que l'on boit en cuisinant par exemple. Nous avons la capacité de répondre aux besoins américains, chiliens, chinois avec les vins de nos coopératives. Il y a du vin à écouler, mais il faut l'adapter. Ce n'est pas un idéal, mais une nécessité.

En quoi le vrac serait la solution ?

À Sudvin, on a l'intention de faire passer le vrac dans l'organisation d'une filière vertueuse. Et l'ambition d'imaginer un futur du vin, et d'arrêter la déflation. Pendant très

longtemps, le vrac, c'était le vin que l'on n'était pas capable de mettre en bouteille, il avait une connotation négative. En cause aussi, l'importation de vins étrangers et des prix d'achat trop bas, ce qui n'est pas le cas à Sudvin. Aujourd'hui, la première des tendances qui se manifeste, c'est la possibilité d'un embouteillage dans les pays de consommation, qui disposent désormais des chaînes nécessaires, des circuits de valorisation des déchets, etc. Nous, nous sommes en mesure de fabriquer des jus dans notre labo, avec une œnologue Anne Guérin et son équipe, selon les souhaits des clients du monde entier. L'impact carbone est aussi plus bas, un flexitank de vrac (via une poche flexible installée dans un container qui contient jusqu'à 24 000 litres), c'est l'équi-

Le vrac a souffert d'une mauvaise réputation, car c'était le vin que l'on ne pouvait pas mettre en bouteille !

valent de 2,5 flexis de bouteilles. Entre une bouteille qui sera conditionnée ici, et une autre, qui le sera au Canada selon son propre circuit, l'économie de gaz à effet de serre est de 78 %. Exporter une bouteille, revient à expédier un déchet en fait. C'est surtout ce genre de conversations que l'on a avec nos clients à l'international.

Quel poids pesez-vous au sein du géant Invivo aux 11,7 milliards de chiffre d'affaires et dont vous êtes la tête de pont pour le vin, ?

On est tout petits ! C'est 300 millions cumulés avec Cordier. Depuis juin 2024, nous sommes Invivo, ce qui nous donne accès aux fonctions de support du groupe. L'originalité de notre chai réside dans sa taille, ses capacités, son ergonomie, sa technicité et ses performances écologiques. Notre pro-

duction annuelle est de 600 000 hl que nous stockons dans un chai de 94 000 hl en extérieur, et de 20 000 hl en intérieur. Nous procédons à 4 000 chargements par an, par citernes route, flexitank, container rail-route et même pipeline, comme c'est le cas avec notre voisin Cordier.

Où vous approvisionnez-vous et quelle est votre offre ?

Notre sourcing provient de plusieurs régions et de diverses appellations. Nous avons un réseau de caves coopératives dans la partie sud de la France. Soit, 10 coopératives Invivo, que sont par exemple Vendéole, Univit et 5 filiales Sudvin. Nous sommes aussi adhérents de la coopérative d'Arzens qui dispose d'une distillerie pour la désalcoolisation. Nous achetons leur vin à hauteur de 7 à 10 %. On peut faire du Bordeaux, du Languedoc, etc. Nous travaillons à partir d'AOP telles que Terrasses du Larzac, Corbières, Côtes du Rhône, Beaujolais, Bordeaux, etc. Et de plusieurs IGP. Ce qui représente au total 4 100 vignerons et 29 000 ha de vignes. Nous proposons des bases mousses, une gamme bio, *no-low* et Piwi, des vins produits à partir de cépages très résistants.

Vous parlez de désalcoolisation.

Comment ?

La coopérative d'Arzens (Aude) possède une unité de deux colonnes de distillation très performante, sur laquelle nous avons une priorité car nous y avons des parts. Grâce aussi à la proximité d'Uccoar, qui fabrique du vin ans alcool depuis 36 ans, mais dont il faut reconsidérer l'outil de production. Ce site est prédestiné aux vins sans alcool, pour le centraliser, l'élaborer avec des méthodes bien particulières. Ce n'est donc pas qu'un effet de mode ! L'an dernier, nous avons désalcoolisé 34 000 hl, ce qui fait de nous, des leaders en entrée de gamme ou en premium, comme la marque Bonne Nouvelle, dont il se vend entre 4 et 5 millions de bouteilles chaque année. Le réseau de distribution est très bon. Bien sûr, ça ne fait pas plaisir à tout le monde. Changer de paradigme, ça peut faire mal !

é des vins en vrac de qualité est une vraie stratégie de relance.

STUDIO CABRELLI



Dans son laboratoire, Anne Guérin, œnologue élabore le vin. S. CAMBON



L'équipe de Sudvin à Béziers, tête de pont du vin pour InVivo. S. CAMBON

Pour une viticulture « de précision »

Stéphane Marcel, le chef digital officer d'InVivo, et CEO de l'entité digitale transverse, InVivo Digital Factory, fait le point sur la transition du groupe.

« L'utilisation massive des technologies numériques va jouer un rôle décisif pour nourrir les 9 milliards d'habitants que comptera la planète en 2050. » Selon Thierry Blandinières, ce qui est requis pour l'agriculture, l'est pour la viticulture. « On entre dans une nouvelle ère viticole, que je qualifie de viticulture 4.0. Il ne faut pas en avoir peur, au contraire, il faut embrasser les innovations technologiques qui sont proposées. C'est assez grisant ce qui nous arrive », déclare Stéphane Marcel. InVivo Digital Factory est l'entité dédiée à la transformation digitale du groupe depuis 2018. 80 millions d'euros ont été investis, pour un chiffre d'affaires cumulé de 500 millions d'euros par an, « l'objectif, étant de générer de la valeur chez mes clients internes »,

sourit Stéphane Marcel. « L'intelligence artificielle doit permettre d'assurer une efficacité opérationnelle dans les usines et dans le quotidien du collaborateur, sur la gestion réglementaire des textes, ou des tâches répétitives un peu pénibles par exemple, mais pas que ! Ce peut être un ChatGPT “nourri” de notre base documentaire sécurisée qui va apporter des réponses ultra-contextualisées, ultrapertinentes. Cela permet de gommer l'effet millésime par exemple, d'apporter une stabilité du produit, dans une logique de prix-marque-expérience. »

L'IA permet de mesurer de façon précise les informations *in situ* dans la parcelle, « et donc de prédire ce qu'il pourrait s'y passer en anticipant les événements climatiques, de détecter les mala-



Stéphane Marcel.

INVIVO

dies. S'agissant du stress hydrique, l'enjeu quantitatif et qualitatif est colossal. On a aussi l'enjeu d'une viticulture plus neutre en carbone, vers un zéro résidu de pesticides. »

L'outil numérique devient un outil à la décision

Il ne s'agit donc pas d'opposer viticulture conventionnelle et biologique, mais de trouver « la meilleure combinaison de solutions pour répondre à un besoin qui n'est pas le même au fin fond du Minervois que sur les Costières

de Nîmes ! » C'est ainsi que l'outil numérique, devient un outil à la décision. « Notre rôle, c'est d'être en capacité d'être très proche des préoccupations de nos vignerons. » Mais les changements de pratiques ne se font pas à la demande. « C'est le temps long. Là où il avait des itinéraires culturels avec des traitements plus préventifs que curatifs par exemple, à nous d'instaurer une confiance. » Avec l'IA, le viticulteur est aussi ce chef d'entreprise qui revendique l'usage d'outils, de technologies, de digital. Demain, il sera possible de lui apporter, dans un simple téléphone, cette intelligence agronomique « qui lui permet de conforter une décision qui n'appartient qu'à lui. On ne veut pas remplacer les agriculteurs par de l'intelligence artificielle. Ce n'est pas du tout ça, notre objectif. » Quand l'initiation du viticulteur se teinte d'intelligence artificielle, le duo s'annonce florissant.

Les Vignerons Créateurs, 100 ans de savoir-faire et de projets innovants

GARD

Ils ont célébré en 2024 leur centième anniversaire et démarrent 2025 sur les chapeaux de roues. Les Vignerons Créateurs lancent en deux nouvelles cuvées. La première composée d'un cépage résistant, et la seconde d'un vin léger, baptisé Kroko Low à 9 %.

Alissandre Allemand
aallemand@midilibre.com

100 ans ! En 2024, les Vignerons Créateurs (coopérative rassemblant une centaine de vignerons et cultivant plus de 1 200 hectares de vignes, reconnue notamment pour l'AOP Clairette de Bellegarde, la plus petite appellation du Gard) ont célébré le centenaire de la cave de Bellegarde, marquant un siècle de passion et de savoir-faire viticole.

Une cuvée en blanc et rouge à 9°

Fondée en 2009 par la fusion des caves coopératives de Bellegarde, Jonquières-Saint-Vincent, Manduel, Saint-Gilles et Bouillargues, la coopérative perpétue une tradition viticole remontant à 1924. En alliant respect de l'environnement et de l'homme, les coopérateurs sont tournés vers l'avenir et c'est avec passion et dynamisme que ces femmes et ces hommes s'adaptent aux nouvelles exigences de la profession et des consommateurs. Ainsi, après un rosé effervescent sorti à l'occasion des fêtes, une cuvée élaborée à base

du cépage résistant Floréal, en janvier 2025, place en ce mois de février à Kroko Low, la première cuvée low alcool. Comprendre : un vin léger qui s'inscrit dans les attentes des consommateurs en la matière. « Voilà deux ans que nous réfléchissons à proposer ce genre de produits à notre clientèle », raconte Bruno Manzone, le président des Vignerons Créateurs. Nous avons testé beaucoup de vins dits légers et franchement, il nous a été difficile de trouver quelque chose que l'on aime boire. Autant, à 11° C, il y a plein de très bonnes choses, autant à 9° nous n'avons pas été satisfaits. »

Du coup, décision est rapidement prise de lancer leur propre cuvée. À base de syrah pour le rouge et de colombar et uni blanc pour le blanc, Kroko low sera officiellement dévoilé et dégusté à l'occasion de l'incontournable salon Wine Paris, le 10 février. Look tendance et marquant, le flacon s'adresse autant par son contenu que par son étiquette à un public pas ou peu habitué à boire du vin, principalement jeune.

Néanmoins pas question de s'asseoir sur les valeurs environnementales que prônent avec conviction les coopérateurs. « Nous voulions faire un vin léger, mais un vin qui reste du vin et qu'on prenne plaisir à boire. C'est pour cela que nous avons choisi la méthode naturelle. Le vin n'est pas désalcoolisé car notre logique est de mettre le moins d'intrants possibles dans les jus. »

Une organisation à imaginer

Qui dit faible degré d'alcool dit forcément nouvelle habitude de vendange et de vinification. La syrah a été choisie pour sa fraîcheur et est ramassée avant sa pleine maturité, totalement éraflée pour minimiser le côté végétal que peuvent offrir les baies trop tôt récoltées. Puis pré-



Bruno Manzone et Frédéric Sénac, le président et le directeur des Vignerons créateurs. PHOTO A. A.

surer avec tact avant d'être vinifiée en cuve traditionnelle. « L'objectif, c'est d'avoir du fruit et un peu de matière quand même. Et surtout casser les codes parfois élitistes du vin qui peuvent intimider des consommateurs novices. Kroko low, c'est la simplicité absolue. Pas de besoin de s'y connaître en dégustation. On revient aux fondamentaux. On aime, on boit. »

> Kroko low : en vente entre 6 et 7 € à partir du 10 février.

Floréal, un cépage frais et fruité

C'est la surprise du mois de janvier 2025 du côté des Vignerons Créateurs. La gamme Coste Canet s'enrichit d'un nouveau cépage, le Floréal, frais et fruité.

« Ce cépage résistant est un cépage blanc. Résistant au mildiou et à l'oïdium, nous sommes très satisfaits du côté de son rendu en bouteille. Le vin est à 11° et c'est vraiment très très bon. Hyper thiolé, avec des belles notes d'agrumes », se réjouit Bruno Manzone, le président du groupement de caves coopératives. Cette année, nous avons décidé de faire un test et d'en produire environ 4 000 bouteilles. Et le public semble répondre de manière très positive à notre offre. Nous sommes plusieurs à en avoir planté et nul doute que nous augmenterons la production dans les années à venir. »

Un nouvel exemple des actions concrètes mises en place par ces vignerons, soucieux de préserver leur terroir face aux enjeux climatiques. Les initiatives, lancées en 2024 pour optimiser la fertilisation de la vigne, introduire des couverts végétaux et promouvoir le vitipastoralisme, vont se poursuivre. Les résultats prometteurs. L'occasion de démontrer leur capacité à allier tradition et innovation, tout en s'engageant pour la durabilité et la qualité de leurs vins.

La Famille d'Exea lance une cuvée de Muscaris, cépage résistant

AUDE

La Famille d'Exea est propriétaire de 600 hectares aux portes de Lézignan-Corbières, dont 200 cultivés en vignes. Parmi eux, 15 sont dédiés aux cépages résistants en production.

« Comme on le répète souvent, le traitement le plus écologique, même en viticulture biologique, reste celui que l'on ne fait pas ! » En poursuivant cet adage, Anne Besse, présidente des vignobles Famille d'Exea, aux portes de Lézignan-Corbières, dans l'Aude, exprime ainsi la volonté d'innovation de ses équipes dans la conduite du vignoble. Sur les 200 hectares de vignes entièrement cultivées en bio – voire en biodynamie – depuis 2010, quelque 15 hectares en production sont consacrés aux cépages résistants aux maladies et obtenus par croisements naturels de variétés : soreli (croisement entre la sauvignonasse blanche et le kozma 20-3), souvignier gris (seyval blanc et le zaehringer rose)... « Ce qui correspond à 1 % des surfaces des cépages pour toute la France qui en recense 1 500 hectares », assure-t-on du côté de la Famille d'Exea qui ambitionne de « faire découvrir les nouveaux cépages qui vont compter dans le paysage viticole des prochaines décennies ».

C'est ainsi que vient de naître la nouvelle gamme Les Ateliers d'Exea, avec une cuvée inaugurale de Muscaris en monocépage. « Le Muscaris offre de voluptueuses arômes de muscat, plutôt floral, avec une bonne acidité lui conférant une belle fraîcheur : c'est l'une des raisons pour lesquelles il a été sélectionné et planté au domaine. À côté



Dans les vignes du domaine de la Famille d'Exea, aux portes de Lézignan-Corbières.

de ses qualités organoleptiques, il est surtout très résistant aux maladies de la vigne, comme le mildiou et l'oïdium, grâce aux croisements naturels

« Comme on le répète souvent, le traitement le plus écologique, même en viticulture biologique, est celui que l'on ne fait pas ! »

dont il est issu », insiste Anne Besse. Ce cépage blanc a été obtenu en 1987 par le WBI Freiburg (Allemagne) par l'association entre le solaris et le muscat à petits grains blancs. Définitivement autorisé à la plantation en France en 2017, il n'est encore accepté dans aucune AOP et ne peut entrer qu'à hauteur de 15 % dans la production d'IGP : c'est la raison pour laquelle la cuvée Muscaris, murmures d'Exea a été mise en bouteilles en Vin de France.

« Nous voulions inaugurer notre nouvelle gamme avec une cuvée pédagogique qui démontre que l'on peut concilier un vin de plaisir et des cépages pratiquement autosuffisants. Le Muscaris ne nécessite qu'un minimum de traitements exté-

rieurs d'origine naturelle (extraits de plantes, huiles essentielles...) », certifie Anne Besse.

Une pierre supplémentaire à l'édifice que souhaite bâtir la Famille d'Exea pour « imaginer le vignoble de demain et s'engager dans un nouveau modèle d'écologie intégrale ».

Classé refuge remarquable par la Ligue de protection des oiseaux (LPO) depuis 2023, à l'initiative d'un projet d'agroforesterie de grande ampleur (15 000 arbustes et fruitiers plantés en 2021), le domaine a décroché, il y a un peu plus d'un an, le label Planet score prenant en compte la totalité des impacts environnementaux des productions alimentaires.

Arnaud Chabé

Découvrez la vigne en voyageant avec Agricult'Events

HÉRAULT

Lancée en novembre 2024, l'agence de voyages propose une immersion dans le monde agricole au travers de séjours sur-mesure.

Florence Guilhem
fguilhem@midilibre.com

Installé depuis 2014 à Saint-Geniès-des-Mourgues, Rémi Dumas a repris le flambeau de l'exploitation viticole familiale, comme son père et son grand-père l'avaient fait avant lui dans ce village aux portes de Montpellier. Et, comme ses ancêtres, il apporte tous ses raisins à la cave coopérative de Saint-Geniès-des-Mourgues.

La cave coopérative, c'est une histoire de famille chez les Dumas, qui se transmet de génération en génération, comme un passage de flambeau, avec une flamme toujours aussi vive. « Je me retrouve dans l'esprit coopératif, celui qui consiste à tout mettre en commun et être dans le collectif. Même si ce n'est pas notre vin, il y a une histoire à raconter autour d'elle, la sienne d'abord inscrite dans le temps et dans ses modernisations permanentes, mais aussi celle des familles qui la composent », raconte Rémi Dumas.

Raconter une histoire au travers de celle de la viticulture, voire de l'agriculture dans toutes ses cul-

tures et activités, la partager et partir d'elle pour faire voyager les autres, c'est l'idée qui va cheminer dans l'esprit de Naïs, professionnelle du tourisme, lorsqu'elle rencontre Rémi en 2020. « Nous sommes passionnés par les mêmes choses, le vin, nos traditions rurales, la gastronomie française et la tauromachie. Autant de passions que nous explorons ici comme lorsqu'on voyage. Je me suis dit que cela pourrait être intéressant de mettre nos deux métiers au service de l'agritourisme », expose Naïs.

Si l'idée séduit le couple, qui a par ailleurs diversifié son activité agricole en se lançant dans l'élevage de brebis et la production de fromages et de yaourts à partir de leur lait, c'est également « parce que l'on s'est rendu compte avec la pandémie du Covid que l'on pouvait voyager près de chez soi et être dépaycé en même temps. Puis nous voulions partager nos passions avec les autres et montrer la réalité de la vie des agriculteurs », poursuit-elle.

« Rien n'est imposé. Notre agence de voyages fait du sur-mesure. On s'adapte aux envies et rythmes de chacun »



Rémi et Naïs Dumas, viticulteurs et éleveurs ont créé l'agence de voyages Agricult'Events. JEAN-MICHEL MART

Un exercice auquel Rémi était déjà rompu par ses responsabilités syndicales au sein des Jeunes Agriculteurs, qui l'ont conduit à aborder ces sujets à maintes reprises et dans différentes exploitations et régions de France. Monter une agence de voyages autour de l'agriculture s'est ainsi imposé comme une évidence, comme son nom de baptême, Agricult'Events, évoquant leur volonté d'associer patrimoine, culture et agriculture.

« Faire vivre ce que vivent les agriculteurs »

Le principe des séjours est de lier patrimoine culturel, patrimoine historique et agriculture dans toutes les régions de France et d'Espagne, l'autre pays de cœur de Naïs, et dans lequel elle a travaillé pour le secteur touristique. Si les sites patrimoniaux emblématiques sont des incontournables auxquels les séjours ne dérogent pas, leur agence propose de sortir des sentiers battus avec l'agriculture. D'une dégustation de vins aux travaux maraîchers, d'élevage, en passant par la fabrication de produits laitiers, ou simplement en découvrant les couliss-

ses d'un atelier de séchage de jambon ou celui d'une manade, tout est prétexte à découvrir le monde agricole et son quotidien. « Le but est de faire vivre ce que vivent les agriculteurs et de partager un temps privilégié avec eux », ajoute Rémi. Quelle que soit la durée du séjour, les propositions de l'agence peuvent évoluer au gré des envies des clients. « Rien n'est imposé. Notre agence de voyages fait du sur-mesure. On s'adapte aux envies et rythmes de chacun », complète Naïs. Avant d'ajouter : « Pour chaque voyage, on cherche toujours à apporter un petit plus pour que la rencontre soit encore plus marquante. »

Les exploitations choisies le sont pour la typicité propre à leur région ou, au contraire, leur originalité, leur taille familiale et leurs pratiques des circuits courts. « On ne se tient pas qu'aux "têtes d'affiche". On est à la recherche de pépites parce que l'on veut montrer la diversité et la richesse de l'agriculture, ainsi que sa capacité à se réinventer tout le temps », conclut Rémi.

> Site internet : <https://www.agricultevents.com>

DIAM, de grands bouchons pour La Petite Sibérie

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Parce qu'ils bouchent les plus grands vins du monde, les bouchons DIAM, concentrés d'innovation et de haute technologie, se prêtent sans crainte aux dégustations, à l'aveugle, de grandes cuvées. À l'image du millésime 2018, La Petite Sibérie, la cuvée haute couture du Clos des Fées, le domaine catalan d'Hervé Bizeul. Le test s'est déroulé le 17 janvier à Céret, au siège historique du bouchonnier. Nous y étions.



Lors de la dégustation à l'aveugle.

NICOLAS PARENT

Au banc d'essai ce jour-là, six flacons de La Petite Sibérie 2018 militairement alignés, objets de trois bouchages différents. Un exercice pratique pour lequel les amateurs de grands vins se damneraient et qui est destiné à estimer l'efficacité des bouchons DIAM 30 sur un des meilleurs vins de la région.

Cinq centimètres (pardon, 49 mm) de haute technologie comprimés, dont le numéro renvoie à la promesse : garder le vin, sans goût de bouchon bien sûr, jusqu'à trente ans, le potentiel de garde de La Petite Sibérie, sans interférence dans son vieillissement. Une prouesse née de plusieurs années de recherche et développement dans le labo DIAM que dirige Christophe Loisel, entouré de vingt-cinq personnes.

Car l'innovation est la raison d'être de l'entreprise qui se donne pour objectif d'imaginer et créer « les bouchons du futur, ceux qui bouchent les très grandes bouteilles de demain », résume Christophe Loisel. En perpétuelle recherche, le labo permet déjà de garder les meilleurs vins du monde, 75 % du chiffre d'affaires se faisant à l'international (Italie, Espagne, États-Unis). En France, 90 % des Grands crus blancs de Bourgogne sont bouchés par des DIAM, tout comme une bouteille de champagne sur trois (grandes maisons, indépendants, coopés...), certaines avec le Mytik Diam 10 pour les bulles à garder

jusqu'à dix ans. Et comme peut-être bientôt, La Petite Sibérie, déjà installée comme l'un des tout meilleurs vins (le tout meilleur pour beaucoup) produits dans les Pyrénées-Orientales, et l'un des plus grands vins du Languedoc-Roussillon, « une icône », selon les œnologues, sommeliers et amateurs.

Le magicien du Clos des Fées, Hervé Bizeul, avait fait boucher quelques millésimes 2018 par des DIAM 30 dans le but de les déboucher six ans plus tard et se rendre compte, in vivo et in vino, de l'état de garde du nectar rouge de Vingrau. Les différences ne sautent pas au nez des néophytes tant il est ici question de détails. « Chaque détail est essentiel dans la vie du vin », souffle une œnologue. C'est donc autant la précision du vigneron qui est jugée-là que celle du bouchon céretan. « Le vin est-il conforme à ce que j'attends ? », interrogent mes clients. Moi, je veux qu'ils aient vraiment le vin que j'ai mis en bouteille », dit Hervé Bizeul quand Christophe Loisel reconnaît que « l'enjeu est important, nos bouchons techniques évitent tout problème, ils bouchent aujourd'hui des grands vins, on a cette légitimité, alors oui, on aimerait boucher le plus grand vin du département ».

Le liège reste élastique longtemps

« Il n'y a pas de grands vins, il n'y a que des grandes bouteilles », prévient Hervé Bizeul. Grandes bouteilles et grands bouchons donc, à l'image de ce DIAM 30. « Un bouchon traditionnel n'est pas régulier pour des raisons de structure, indique Christophe Loisel. Le liège reste élastique longtemps. C'est cela la durée de garde d'un vin : combien de temps le bouchon reste élastique ? C'est cela le numéro des DIAM, celui-ci, c'est le DIAM 30 pour trente ans de garde garantis. »

Parfait pour les Petite Sibérie ? L'issue du test a

Le dernier-né

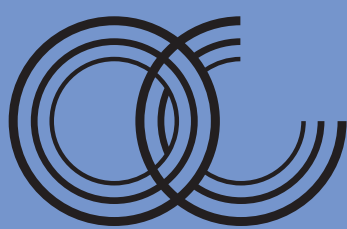
Leader mondial du bouchon technique, DIAM fabrique chaque année dans ses trois usines, quelque 2,5 milliards de bouchons techniques dont un milliard à Céret, alors que 18 milliards de bouteilles sont produites dans le monde. C'est dire la puissance du bouchonnier catalan qui « bouche le haut de gamme », s'empresse de préciser Christophe Loisel, le monsieur R & D du groupe, particulièrement fier de présenter le dernier-né du labo céretan, le Collection.

« Reflet de nos prouesses technologiques », comme l'a présenté DIAM au salon Vinitech de Bordeaux en novembre 2024, Collection allie « un cœur et un habillage de liège purifié dépourvu de toute trace de TCA », la fameuse et funeste molécule responsable du goût de bouchon. « Il nous fallait apporter au-delà de l'esthétique unique offerte par la nature, la qualité et la performance de nos produits historiques. En alliant le meilleur des deux mondes, Collection by Diam est à ce jour le plus beau reflet de notre ADN », déclare le directeur général, Éric Feunteun. Le bouchon Collection sera commercialisé à la fin de cette année 2025.

laissé un Hervé Bizeul « satisfait, à terme on pourra régler l'endroit où on veut voir le vin arriver grâce à un bouchon technique, à maturité dans trois ans ou qu'il garde toutes ses qualités pendant huit ans. C'est réellement révolutionnaire ».

Mais le vigneron reste indécis : « Sur La Petite Sibérie, suis-je prêt ? Mes clients sont-ils prêts ? Les bouchons traditionnels ont fait des progrès, on a eu de bons résultats sur les deux systèmes de bouchage mais cette dégustation me fait réfléchir. Je pourrais proposer à mes clients un bouchon DIAM ou un bouchon traditionnel. »

Frédérique Michalak



Les 3 Grappes

DE NOUS RÉUNIR POUR VISER L'EXCELLENCE

Au sein d'une IGP qui joue un rôle précurseur pour la valorisation des vins de cépages en France, **la cave Les 3 Grappes** a su se distinguer avec une offre unique de vins en vrac sur-mesure.

Ici, ils se sentent libres de créer.



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.