



Qualité et diversité : les nouveaux habits du Languedoc viticole

L'ancien royaume des vins de table offre désormais un éventail rare de crus de qualité. Le fruit, notamment de la reconquête des coteaux. Par **Michel Bettane et Thierry Desseauve, avec Jean-François Péresse**

L'histoire ne se reconstruit pas elle se reconstruit. Vingt ans après que Val d'Orbieu (aujourd'hui Vinadeis) grosse fédération de caves coopératives et privées de l'Aude et des Corbières eut acheté les maisons Cordier et Liste pour tenter de constituer un géant du vin, c'est au tour du puissant français InVivo de saisir le flambeau. Si le groupe coopératif agricole dirigé par Thierry Blandinières a repris cette année Vinadeis (avec Cordier et Mestrezat) c'est bien comme il le dit aux Echos (lire ci-dessous) que les vins du Languedoc sont devenus un atout pour se développer à l'international.

Il y a de bonnes raisons de penser que ce n'est aujourd'hui plus une chimère mais une réelle opportunité. L'ensemble de la filière a enfin compris la nécessité de faire émerger aux cotés des innombrables petits producteurs des groupes puissants capables de rivaliser avec les géants du secteur australiens (TWE), américains (Constellation Brands) ou chiliens (Concha y Toro). Dans ce registre, Vinadeis, sous la conduite de son patron

depuis 2010 Bertrand Girard, a avancé pas à pas mais sans trébucher, intégrant d'autres groupes coopératifs régionaux mais concurrents, reorganisant la gouvernance de son entreprise et surtout l'inscrivant dans une logique à la fois économique et qualitative. Vinadeis est aujourd'hui le premier producteur de France, les vignobles qu'il contrôle et vinifie ne comptent pas moins de 17 000 hectares en Languedoc et en Roussillon. Au cœur de cette immense viticole, le consultant bordelais Olivier Duiga est chargé de découvrir les pépites et d'en façonner des vins capables de devenir des icônes pour le groupe. *J'ai sillonné les vignobles pendant plus d'une année, explique-t-il. J'ai rencontré les gens et vu ceux qui étaient prêts à s'engager à fond dans l'expérience et j'ai commencé à sélectionner. Au final, on a fait ensemble un travail sur mesure, sans se préoccuper ni des volumes ni du temps passé. Le groupe nous a laissé une entière liberté.*

Etre capable de concilier un gigantisme assumé avec la capacité à produire des vins de très haut niveau, c'est l'axe

essentiel d'un univers viticole où les crus célèbres entravent le reste de la production dans leur sillage. Dans ce domaine, le Languedoc a réalisé des prodiges. De la création d'un véritable mais très isolé grand cru il y a quarante ans, le Mas Daumas Gassac (lire ci-dessous), à l'émergence de vignobles d'artisans de grand talent (Maison Julien, Domaine de Montcalmes, Prieure Saint Jean de Bebian, Domaine Peyre Rose, etc.) du renouveau de maisons traditionnelles (Jeanjean) au pulviscissement de grands producteurs qui ont fait leur nom une marque (Gerard Bertrand, Jean-Claude Mas) en passant par des francs-tireurs doués comme Hecht et Bannier ou encore par la Maison et Domaines Lorigeril, modèle original intégrant propriétés familiales et activité de négociant, la région offre désormais un éventail de vins de haut niveau sans beaucoup d'équivalents en France.

La reconquête des coteaux
Ce nouveau visage du Languedoc, Miren de Lorigeril l'explique par deux phénomènes importants. D'abord, depuis trente à quarante ans, explique-t-elle, on a reconquis les coteaux au détriment de la plaine et ce travail de valorisation porte pleinement ses fruits à présent. Ensuite, ajoute-t-elle, depuis une dizaine d'années, la pluriculturalité a disparu en Languedoc, les viticulteurs se sont spécialisés et professionnalisés. Un signe qui ne trompe pas : les vins de table ont quasiment disparu du Languedoc. Roussillon. ■



Photo: L'Unité / Agence Photographique de la Région / A. L'Unité / Agence Photographique de la Région

La région offre désormais un éventail de vins de haut niveau

Thierry Blandinières : « un formidable défi à relever »



Philippe Courant

« Dès mon arrivée à la direction générale d'InVivo, j'ai affirmé ma volonté de développer un pôle agroalimentaire, et en particulier la filière vins. On connaît mes origines et mon attachement au Sud-Ouest, et je ne cache pas ma passion pour le rugby... Mais je ne suis pas indifférent aux atouts et spécificités des autres régions de France, notamment la diversité de sa production viticole. Cela m'a amené rapidement à rêver d'export pour nos vins locaux, qui ont souvent une qualité méconnue à l'international. Et puis il y a eu ma rencontre avec Bertrand Girard, patron de Vinadeis, son président, Joël Castany, et les élus viticulteurs, administrateurs des coopératives, membres de Vinadeis. Leurs passions pour les vins de cette grande région Languedoc-Roussillon m'ont convaincu de l'enjeu de faire connaître ces terroirs dans le monde entier. » ■

Avec notre positionnement de négociants de grands crus et châteaux bordelais (Cordier et Mestrezat), les vins du Languedoc-Roussillon, riches par la diversité des appellations locales, complètent naturellement notre offre de vins français et favorisent notre projet de développement à l'international. Nous avons tout ensemble (grands vins, vins de cépages, de terroir) un formidable défi à relever : redonner toute sa place à la France dans le concert mondial de la consommation de vin en valorisant mieux notre culture et nos valeurs ancestrales qui font de la France le premier viticulteur mondial. » ■



CHÂTEAU DE PENNAUTIER,
cabardès l'Esprit de Pennautier, rouge, 22,10 euros



MAS DE DAUMAS GASSAC,
vin de l'Hérault 2013, rouge, 33 euros



DOMAINE DE CAZELLES-VERDIER,
Les Pierres qui Chantent, minervois Grande Réserve 2013, rouge, 14 euros

Nicolas et Miren de Lorigeril ont fait de leur superbe propriété de Cabardès le cœur d'une gamme de vins « languedociens d'altitude », entendez plus frais, élancés et moins lourdement alcoolisés que beaucoup d'autres. Témoignage brillant avec ce très harmonieux Esprit, contact@lorigeril.com

Dès la fin des années soixante-dix, Aimé Guibert créait dans les contreforts cévenols d'Aniane Daumas Gassac, un cru dont il voulait faire l'égal des grands médocs. Quarante ans plus tard, les cabernets de Gassac ont vieilli et donnent à ce splendide rouge charnu et racé une structure veloutée de grande classe. Tél. : 04 67 57 88 45.

Très convaincante illustration du travail de sélection de Vinadeis dans son large réservoir de terroirs, ce minervois situé sur les contreforts des Causses brille par son élégance aromatique (épices, poivre blanc, fruits noirs) et sa plénitude gourmande. Tél. : 04 68 91 15 81