



Patrick
Louis

éditorial

LE VIN EST D'ICI !

Le soleil du sud ne s'éteint jamais et le vin est d'ici.

D'un coup de crayon administratif, une vigne géante vient de naître mais ses frontières nouvelles ne doivent rien aux savants tracés d'un monde artificiel. Elles puisent, au contraire, leurs racines dans les sillons millénaires d'une culture sudiste traditionnelle. Peut-être pas depuis toujours mais depuis si longtemps que personne n'oserait le contester.

Cent huit ans après la révolte des vigneronns du Languedoc, le village d'Argeliers n'occupe sans doute pas dans les mémoires du troisième millénaire, la place qu'il mériterait, mais tout autour, le raisin a retrouvé son goût, ses couleurs, et son... prix. Par une gouleyante coïncidence, l'été 2015 a mis ses robes de fête pour marquer de pierres rouges, ou blanches, ou rosées le début d'une ère nouvelle. Dès les premiers jours du mois déjà, les grappes, de Durban-Corbières et Sigean, sur les calcaires et schistes du Fitou appelaient les vendangeurs. Les autres terroirs se pressent maintenant dans chaque parcelle de ce qu'il faut désormais considérer comme la première région viticole... du monde.

L'éventail régional s'ouvre sur une exceptionnelle collection. Du Nord au Sud, des terrasses d'Entraygues et du Fel surplombant du Lot, aux sucres puissants du Roussillon entre Pyrénées et Médi-

terrannée. De l'ouest à l'Est, des blancs voyageurs du Gers (90 millions de bouteilles, 70 % à l'export !), aux crus légers ou soutenus des portes de Camargue. Pour le seul Languedoc-Roussillon, la direction générale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt table sur une récolte de 13,5 millions d'hectolitres soit 800.00 de plus que l'an passé, moins toutefois que les 14,75 millions de l'exceptionnel millésime 2011. Mais l'été sera beau pour les professionnels et sans doute apprécié des consommateurs longtemps après.

Avec une moyenne de soixante bouteilles par an et par habitant (44,2 litres), les Français « montrent l'exemple ». Ils restent les champions du monde (devant les Slovènes, les Croates et les Macédoniens) en matière de consommation de vin. Ils restent aussi en tête pour la production mondiale (820 litres à chaque seconde) au coude à coude avec leurs voisins Italiens. Question de culture. Jean Carmet, le populaire acteur ami de René Fallet et Gérard Depardieu considérait comme « suspect » un homme qui ne buvait pas de vin du tout. Claude Marti notre merveilleux conteur des Corbières s'en remet aux piliers de l'histoire. « Si lo vin va mal/Sus nostro terra blanca, Marcelin tornara ». Le cafetier-vigneron du Minervois peut reposer en paix. Le vin qu'il était monté défendre à Paris ne s'est jamais aussi bien porté.

Vendanges : ce sera un bon millésime

l'essentiel ▼

Même s'il est prévu des récoltes en légère baisse par rapport à 2014, les vendanges qui arrivent annoncent un millésime de qualité. Un bon point pour Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon qui cherchent à définir une stratégie commune pour s'ouvrir encore plus à l'export.

Les vendanges 2015 devraient se révéler un très bon cru, même si la canicule a eu forcément son petit effet sur le niveau des quantités récoltées. Les prévisions publiées lundi par le service de la statistique et de la prospective qui dépend du ministère de l'Agriculture, donne une vision très optimiste de la récolte estimée pour l'heure à 46,5 millions d'hectolitres, soit inférieur de 1 % à celui de l'an passé. Mais le fruit des vendanges devrait toutefois rester supérieur à la moyenne des cinq dernières années. Ces prévisions étaient d'autant plus attendues par le milieu du vin que la France a retrouvé en 2014 son statut de premier producteur mondial après une période où la météo a nui aux récoltes et leur qualité. Les pluies d'août qui ont signé la fin de l'épisode caniculaire ont permis la poursuite de la maturation du raisin.

Dans le Bordelais, la vigne est en avance d'une semaine par rapport à 2014 et l'état sanitaire semble préservé. Pour les blancs, les vendanges pourraient démarrer la semaine prochaine, y compris dans le reste du Sud-ouest. Pour l'heure, les viticulteurs ont donc le sourire, mais ils redoutent l'arrivée d'un mauvais temps, qui plus est persistant. « Les fortes chaleurs de juin et juillet ont favorisé le développement de la vigne. La pluie est opportunément tombée début août, jusqu'à 70 mm par endroits, au moment où la plante en avait le plus besoin », explique

Les pluies d'août ont eu un effet bénéfique sur la maturation du raisin.

le gaillacois Michel Issaly, qui fut pendant 15 ans président national de la Fédération des Vignerons indépendants, avant de céder la main à Thomas Montagne, viticulteur dans le Vaucluse.

C'est clair, les vigneron tablent sur la cuvée 2015 pour refaire leur trésorerie et reconstituer leurs stocks après deux années compliquées marquées par d'importantes pertes. En 2013, les quantités récoltées ont été divisées par deux du fait de la mauvaise météo de juin qui avait retardé la floraison. Les vendanges se sont révélées tardives avec un vin en faible quantité et de qualité très moyenne. Et 2014 a été loin d'être le millésime que tout le monde attendait », poursuit Michel Issaly. Même son de cloche du côté des Vignerons coopérateurs de France, fédération qui représente un viticulteur sur deux en Midi-Pyrénées et trois sur quatre en Languedoc-Roussillon. « La récolte s'annonce très belle mais nous restons tributaires de la météo sur des vendanges qui durent jusqu'à cinq ou six semaines. Le Tarn et le Gers devraient

démarrer en fin de semaine », souligne Catherine Bâcquié, de Coop de France. L'an passé, le secteur coopératif a produit 2,6 millions d'hectolitres. Dans tous les cas, les vendanges seront

avancées pour tout le monde, y compris dans le Cadurcien. « Habituellement, le vignoble de Cahors est récolté en octobre. Mais nous nous trouvons dans la tendance générale d'une vendange précoce qui débutera sans doute à la mi-septembre. Ces derniers jours seront décisifs pour la qualité finale. Jusqu'alors, toutes les étapes se sont bien enchaînées avec du beau temps et des pluies douces », précise de son côté Bertrand-Gabriel Vigouroux, propriétaire du château de Mercuès. C'est donc parti pour un vrai millésime.

« Les vins du Sud-Ouest ont un côté secret »



Jean-Luc **Petitrenaud**, critique gastronomique

Pour vous quel est l'atout majeur des vins du Sud-Ouest ?

Les vins du Sud-Ouest sont des vins très intimistes. Ils ont l'avantage de ne pas ramener leur gueule. C'est-à-dire qu'ils ne se prennent pas pour des Bordeaux ou des Bourgogne. Ces vins sont réellement sans prétention, et c'est ce qui fait leur plus grand atout. Ils ont aussi un petit côté secret qui donne envie de les découvrir.

D'où vient leur nouvelle popularité ?

Ils ont été redécouverts récemment par les touristes. Une nouvelle mode s'est développée : le local. Si on est dans le Lot, on boit du Cahors. Les touristes ont eu envie de

découvrir leurs secrets, de s'aventurer hors des sentiers battus. Ils deviennent de vrais aventuriers du vin. Et une fois chez eux, ils ont envie de faire découvrir et partager avec leurs amis et leurs familles ce vin qui leur a procuré tant de joie.

Mais cette évolution fut compliquée. Vous m'auriez posé cette question il y a 50 ans, la réponse aurait été totalement différente. Je vous aurais répondu sans aucun doute que les touristes étaient plus fermés. Ils portaient des jugements plus définitifs. Pour eux il n'existait que le Bourgogne ou le Bordeaux. Dorénavant, les petits vignobles sont en passe d'être redécouverts.

Comment ces vins ont-ils évolué ces dernières années ?

Les producteurs font sans aucun doute preuve de plus de sagesse. Les productions sont ainsi devenues plus raisonnées puisque leurs cultivateurs gissent avec moins de

précipitation. Le résultat est là, les vins actuels sont extrêmement vrais. Les producteurs fournissent parallèlement des efforts pour atteindre un vin de moins en moins trafiqué. Ce ne sont plus des cercueils ambulants comme auparavant. Grâce à cette volonté, on ressent vraiment le goût du fruit. Ces vins laissent ainsi voir plus de fragilité, ce qui fait leur charme. Ils sont devenus bien en place dans leurs chaussures cirées.

On ne peut cependant pas aller jusqu'à parler de révolution œnologique.

Comment vont évoluer ces vins au cours des années ?

Ces vins du Sud vont devenir des vrais vins de rencontre. J'ose espérer que nous allons également quitter cette idée bourgeoise selon laquelle les vins doivent rester longtemps en cave pour être bons. Les vins doivent seulement être bus au moment où on doit les boire.

*Propos recueillis par
Justine Sanch-Maritan*

LES CHIFFRES CLES DU VIN

Le vin en région

25 aires d'appellation d'origine protégée (AOP/AOVDQGS)

11 aires d'indication géographique protégée (IGP/Vin de pays)



Le bassin de production du Sud-Ouest...

4^e plus important producteur de France en termes de volume et de chiffres d'affaires.

3 millions d'hectolitres en moyenne
 > AOP : 0,7 millions d'hectolitres
 > Vins / Armagnac : 0,2 millions d'hectolitres
 > IGP : 1,2 millions d'hectolitres
 > Vins de table : 0,9 millions d'hectolitres

5 000 vignerons
 45 000 hectares de vignes
 1 millier de caves particulières
 23 caves coopératives

... et celui du Languedoc

1^{ère} région exportatrice de vins (AOP+IGP) : 420 millions de bouteilles

1/3 de la production française
 12 millions d'hectolitres
 dont 1,4 millions d'hectolitres d'AOP
 > AOP = 36 % de la production
 > IGP = 50 % de la production
 > Autres vins = 14 % de la production

30 000 vignerons
 246 000 hectares de vignes
 2 500 caves particulières
 230 caves coopératives

Le vin en France



17 régions sur
22 sont productrices de vin

Le Languedoc, l'Aquitaine, Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Champagne sont les 4 régions les plus importantes en terme de production.



La France consomme **14%** du vin produit dans le monde, ce qui en fait le premier pays consommateur.



La France produit **16%** du vin de la planète



558 000 emplois directs et indirects

142 000 viticulteurs

300 000 emplois indirects (tonnellerie, chaudronnerie, logistique, bouchon, verre, communication, imprimeries, chimie, laboratoires d'œnologie, prestataires de services, constructions, assurances, banques...)

15 000 salariés dans les syndicats, les interprofessions, les chambres d'agriculture, les douanes, les chercheurs et lycées viticoles

38 000 négociants

21 000 emplois saisonniers

10 700 salariés des cavistes

8 300 salariés des coopératives viticoles

15 000 salariés de la grande distribution

5 000 salariés dans les administrations

3 000 sommeliers

Sources : Interprofession CIVL, France Agrimer, OIV, Sud de France

VIN : LE GRAND SUD PREMIER VIGNOBLE DU MONDE

Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon première région de production viticole de France, si ce n'est du monde, affirment certains ! Entre le nouveau découpage régional et l'annonce d'une récolte heureuse, un avenir plus radieux s'ouvre cette année aux viticulteurs. La fusion des deux régions va porter à 273 000 hectares (dont 236 000 pour la partie méditerranéenne) la superficie viticole globale, soit encore 8 % de la surface agricole utile quand elle ne dépasse pas 3 % en moyenne nationale. Quant à la production, elle devrait grimper autour de 17 millions d'hectolitres, dont 13,5 millions pour la partie languedocienne, marquant ainsi une nette hausse quand le niveau des récoltes stagne dans les toutes les autres régions françaises, à l'exception de la Corse.

Tout va donc bien pour nos vignes qui sont capables en outre de produire des cépages et des gammes différents mais complémentaires. Le salon Vinisud créé en 1994 est plus que jamais la vitrine d'un Languedoc qui livre des vins servis sur les tables des restaurants étoilés. Mais c'est bien du côté du Languedoc-Roussillon qu'est intervenue ces dernières années une vraie révolution. Face à une consommation de vin qui ne cesse de chuter, il était indispensable d'améliorer les cépages. Les jeunes viticulteurs installés, il y a deux ou trois décennies, ont consenti à arracher les vieux

pieds moyennant des primes et abandonner une production à forte dominante de vins de table issus de copages. Exit les vins de qualité médiocre issus de cépages à haut rendement. Il a fallu sacrifier 40 % des vignes à partir des années soixante-dix, date à laquelle la surface plantée atteignait encore 400 000 hectares !

Bataille à l'export

Les vignerons sont revenus à des variétés traditionnelles comme le syrah ou le grenache, ont fait naître l'appellation vin de pays, jusqu'à obtenir, voilà presque 30 ans, l'appellation d'origine contrôlée qu'accorde au compte-gouttes l'INAO. Cette montée en gamme, qui fait aujourd'hui la quasi-unanimité chez les vignerons languedociens, a été sanctionnée par des exportations en hausse régulière. Les ventes à l'étranger de vins d'appellation d'origine protégée (AOP) et d'indication géographique protégée (IGP) ont représenté l'an passé 813 millions d'euros (en hausse de 8,3 %), et quelque 3,6 millions d'hectolitres (+5,7 %), indique la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) de Languedoc-Roussillon. Et cette course à l'excellence est regardée avec envie du côté des vins du Sud-ouest. « Le vignoble de Cahors et ses 4 000 hectares est connu d'abord pour

son malbec très populaire en Grande-Bretagne, en Europe du nord et en Amérique du nord, où il se partage le marché avec les vins argentins. Nos exportations, de 20 à 25 %, sont en pleine croissance. Nous avons un fort potentiel, mais faut-il définir des stratégies pertinentes ! Grâce aux énormes progrès à l'export du Languedoc, nous espérons être entraînés dans une dynamique plus énergique que celle qu'on connaît avec un vignoble actuel essentiellement orienté vers le marché français », souligne Bertrand-Gabriel Vigouroux, propriétaire du château de Mercuès près de Cahors.

Jouer sur la diversité régionale

C'est aujourd'hui tout l'enjeu économique à l'heure où la part des vins régionaux dans les exportations françaises progresse très sensiblement. « La complémentarité entre les deux régions existe de fait puisque nous avons constitué des interprofessions autour de bassins viticoles. Nos choix stratégiques seront de trouver une identité commune à nos produits, de trouver des synergies tout en faisant vivre la diversité de nos vins et de nos territoires pour conquérir de nouveaux marchés à l'export », précise Bernard Augé, du comité interprofessionnel

des vins du Languedoc-Roussillon. « Nous sommes au début d'une réflexion pour faire naître des vins d'assemblage. Midi-Pyrénées apporte la fraîcheur de ses vins, nous la rondeur et la chaleur, tant pour les rouges que pour les blancs », poursuit-il. Une nouvelle croisade s'ouvre, qui pourrait passer par la création d'une marque commune très fédératrice. Mais la décision est aussi politique.

Jean-Marie Decorse

POUR VOIR UNE VIDÉO
 • Journal numérique : cliquez sur l'image.
 • Journal papier : flashez le QR code.



reportage

Vendanges: les Corbières se préparent



Xavier de Volontat, vigneron du côté de Fabrezan (Aude), se dit « confiant » à quelques semaines des vendanges. / DDM, A. M.

« C'est le 26^e millésime que je récolte, et le 43^e que je vinifie ». La vigne n'a que très peu de secrets pour Xavier de Volontat. Assis dans son bureau, vêtu de sa chemise à carreaux, et de son bermuda bleu marine, ce vigneron installé dans les Corbières, du côté de Fabrezan (Aude), se dit « confiant » à quelques semaines des vendanges. Bordé d'une allée d'oliviers menant à l'entrée, son domaine, « Château Les Palais », à l'architecture romaine prononcée jouit pour l'instant d'un calme absolu. Cette ambiance détendue est la récompense d'un travail en amont qui permet au président de l'appellation « Corbières AOC » d'envisager les jours à venir avec sérénité.

« On devrait commencer le 12 septembre »

Ce travail, il se réalise de décembre à mars. C'est la taille de la vigne : « Elle conditionne la bonne fructification. Un vigneron qui l'a bien réalisé peut être tranquille ». Il n'y a qu'à voir l'état de ses vignes pour s'en rendre compte. Chaque cep est espacé et affiche des feuilles d'un vert éclatant : « C'est un excellent signe de maturité. Le cru à venir a un potentiel intéres-

sant. Il n'y a plus qu'à attendre que la nature termine son travail » explique-t-il. Tous les 3 jours, accompagné d'un œnologue, Xavier de Volontat effectue plusieurs prélèvements pour mesurer l'acidité des premières baies. Muni d'un réfractomètre, il choisit les grains les plus fermes pour relever leur concentration en sucre. Écraser délicatement la baie contre le petit détecteur est un geste à réaliser minutieusement : « Le résultat des prélèvements permet de se faire une idée sur la date des premières récoltes ». La semaine prochaine, il va continuer à arpenter les allées de ses vignes dessinant au loin une colline qui laisse deviner le reste des 90 hectares du domaine. Les échantillons prélevés seront plus importants (200 grains environ) et permettront d'obtenir une date plus précise : « on devrait commencer vers le 12 septembre », avance-t-il. La récolte débutera donc dans le bon timing. Le climat y est pour beaucoup : « On a eu un été agréable, accompagné de légères pluies au mois d'août, c'est l'idéal ». Sauf mauvaise surprise, Xavier de Volontat devrait rem-

plir la totalité de ses cuves qu'il regroupe dans un hangar rattaché à sa maison. À l'intérieur, on hume le raisin fermenté. Les machines sont muettes, mais ça ne va pas durer. Dans deux semaines, le bruit des cuves et pressoirs va contraster avec le silence religieux qui règne actuellement. Pour Xavier de Volontat, ici, « c'est un véritable travail de fourmis qui y est réalisé ». Du transport de la récolte, de la vérification du matériel, jusqu'au prélèvement de la température du vin, chaque personne se voit confier une tâche bien précise. Ceux qui travaillent pour Xavier sont en majorité Polonais. Ils sont rémunérés comme des travailleurs français : « ça fait 20 ans qu'on travaille ensemble » raconte-

« On a eu un été agréable, accompagné de légères pluies. C'est l'idéal. »

t-il. Pour les accueillir il a aménagé une maison appartenant à sa propriété. Les murs sont décorés de calendriers et affiches écrits en polonais. Les chambres attendent une quinzaine de personnes. Tout est prêt, ou presque : « On attend bien sûr que Dame Nature termine son travail ».

Antoine Mialhes