

3,50€

LES GRANDES SIGNATURES

DU by **MIDI** GOURMAND

WINI

Entre Aude, Hérault et Gard
20 DOMAINES D'EXCEPTION



Midi Libre

3 780027 403509 11215

Massamier, l'excellence

À Pépieux, le château Massamier la Mignarde est connue pour avoir produit un vin, le Domus Maximus, qui est devenu le meilleur du monde. Depuis, Frantz Vènes, son gérant, a entrepris une démarche environnementale, caractérisée par la présence d'arbres fruitiers au plus près des vignes.

MASSAMIER LA MIGNARDE

Château Massamier
La Mignarde
Route départementale 206A
11700 Pépieux
Tél. 04 68 91 64 55.
massamier-la-mignarde.com

Le chai est entre Cessero et Siran, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h (18 h entre novembre et mars). Dimanche et jours fériés sur RDV.

Frantz Vènes, gérant du château Massamier la Mignarde, à Pépieux, développe un credo : « Je refuse la standardisation ! » Pour ses vins, il ne sollicite pas l'appellation locale, une démarche qui lui offre plus de liberté. Pour ses vignes, qui poussent pourtant de manière totalement saine, il n'a pas plus voulu demander le label bio.

Au milieu des ceps où pissenlits et effluents fenouils en fleur poussent à foison, le vigneron refuse de désherber, sauf parfois avec des moutons qui apportent aussi, cerise sur le gâteau, un amendement animal. Cela fait au moins trois décennies qu'aucune goutte de glyphosate n'a été versée dans ses terres. Surtout, il associe des arbres fruitiers, oliviers, figuiers, pêchers, grenadiers et tant d'autres.

« Nous avons un gros projet de planter des arbres au milieu des vignes, tous les dix à douze rangs. Les racines décompactent le sol, l'arbre apporte de l'ombre, les oiseaux et les chauves-souris nichent. » Ces dernières se nourrissent d'insectes qui peuvent être nuisibles pour la vigne comme pour les hommes, notamment les moustiques. « Nous sommes sur un schéma de remettre la nature dans la vigne. »

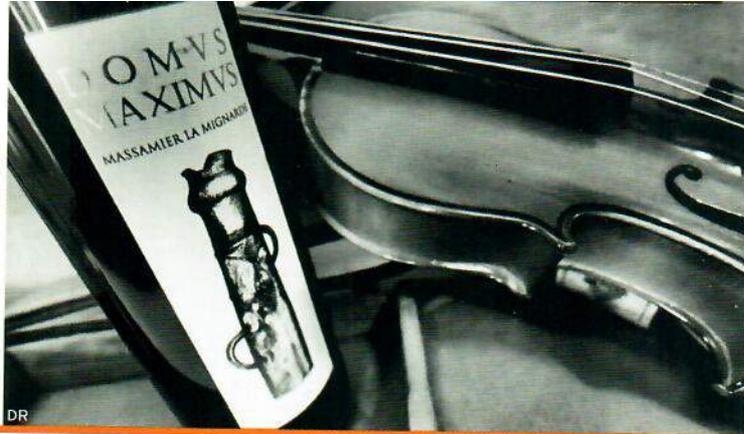
L'objectif de vendanger exclusivement à la main

Ce processus écologique s'accompagne de l'idée de mécaniser le moins possible, de ne mettre aucun engrais et de ne pas irriguer. Aujourd'hui, les vendanges sont majoritairement manuelles, elles devraient l'être totale-

ment pour 2021. « Nous sommes sur une sorte de syntropie, nous remettons la nature en avant. » Bien entendu, Frantz Vènes a conscience que si le label se suffit à lui-même, la volonté de s'en passer impose de communiquer.

Les vignes sont au pied de la montagne Noire, à une altitude comprise entre 80 et 400 mètres. Le double inconvénient est que le terroir (« de Massamier la Mignarde », précise Frantz Vènes, insistant sur son refus d'entrer dans l'AOP) est composé de sols argilo-calcaires pauvres et que la région souffre d'un climat difficile, sec. Pour sublimer les vins, il faut donc, à la base, planter des cépages adaptés. Sa formation à la biodynamie et son intérêt évident pour la permaculture ne l'empêchent pas de croire aux recherches sur de nouvelles variétés résis-





Le Domus Maximus fait la fierté de Frantz Vènes puisque ce nectar a multiplié les récompenses.

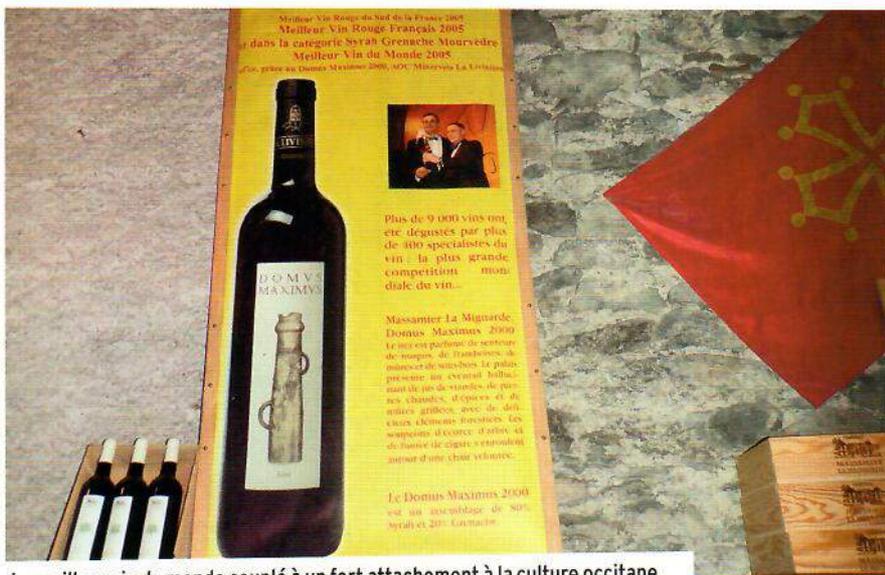
LE DOMUS MAXIMUS 2000 ÉLU MEILLEUR VIN DU MONDE

En novembre 2016, le magazine Terres de vin écrivait une rubrique sur un des vins de Massamier la Mignade : « *S'il fallait un vin pour démontrer le potentiel de garde du Languedoc, on pourrait prendre le Domus Maximus 2007, qui va passer allégrement la décennie.* »

Deux ans auparavant, la cuvée 2000 avait multiplié les récompenses lors d'un concours organisé à Londres par l'International Wine Challenge : meilleur vin rouge français toutes catégories, meilleur vin rouge pour le sud de la France et surtout, meilleur vin du monde. Une récompense dont Frantz Vènes se souvient bien entendu tous les jours, et qu'il affiche fièrement dans son caveau. Le jury avait expliqué : « *Le nez est parfumé de senteurs de maquis, de framboises, de mûres, de sous-bois. Le palais présente un éventail hallucinant de jus de viandes, de pierres chaudes, d'épices (...). Les soupçons d'écorces d'arbre et de fumée de cigare s'entourent autour d'une chair veloutée.* »

Les arbres fruitiers sont omniprésents autour des vignes de Massamier-la-Mignarde.

Château Massamier La Mignarde à Pépieux



Le meilleur vin du monde couplé à un fort attachement à la culture occitane.

tantes aux maladies. Car bien entendu, Frantz Vènes n'a jamais refusé la modernité. Il est pourtant très fier de ses origines occitanes. Avec son épouse Emmanuelle, il avait même créé une calendrata au sein même de son domaine, qui a depuis déménagé.

« Je n'ai rien révolutionné, j'ai participé à une évolution »

L'histoire de Massamier la Mignarde vient d'un certain Maximus. « *Ce domaine est habité depuis longtemps. Maximus l'a eu en remerciement, il y a d'ailleurs des restes romains*, explique l'actuel hôte des lieux. *Le plus ancien écrit date de 836, il concerne la villa Maximania, la maison de Maximus. Massamier, c'est la traduction en français.* » Au fil des siècles, le site s'est dispersé et, au XVIII^e siècle, un oncle

de Frantz Vènes, Joseph Mignard, a de nouveau rassemblé le domaine qui est resté dans la famille et s'est transmis de façon directe jusqu'à aujourd'hui. En 1962, les grands-parents de Frantz ont planté de la syrah, du cabernet sauvignon et ont voulu amorcer une recherche de qualité. Lorsque les parents de Frantz, Jacques et Charlotte, ont repris le domaine en 1989, la mise en place de la valorisation a pris de l'ampleur. Fini le vrac, dorénavant, la mise en bouteilles s'effectue au château. Frantz gère Massamier la Mignarde depuis 1998. « *Je n'ai rien révolutionné, j'ai participé à une évolution* », se plaît-il à dire bien modestement.

Dans les années à venir, Frantz va poursuivre sa recherche qualitative et tendre vers une polyculture de com-

EN CHIFFRES

100 - La surface, en hectares, de plantation de vignes.

100 - La surface, en hectares, de bois dans le domaine Massamier la Mignarde.

20 à 25 - Le pourcentage d'arbres plantés entre les rangées de vignes.

100 - La riche histoire de Massamier fait que jusqu'à une centaine de personnes habitaient ici en même temps. Avant d'être un domaine viticole, c'était donc un vrai hameau.

50 000 - Le nombre de bouteilles minimum vendues chaque année. En fait, les rendements dépendent du climat, les chiffres peuvent monter jusqu'à 150 000. 90 % des vins produits sont rouges.

836 - Date de la première mention du domaine dans un écrit concernant la villa Maximania.

40 % - Volume partant à l'export.



LES GAROUILHAS, UN VIN DE GARDE QUI DEVIENT UNE RÉFÉRENCE

Quand il avait écrit sur les Garouilhas, le guide Parker avait été des plus élogieux, parlant de « *nouvelles références* » et expliquant que cette cuvée était « *sublime et majestueuse* ». Considérés comme les petits frères du Domus Maximus, les Garouilhas l'ont semble-t-il dépassé. Ce vin est doté d'un potentiel de garde de vingt ans. « *C'est un vin dont nous sommes fiers* », sourit Frantz Vènes. Composé de syrah (60 %), grenache (20 %) et carignan (20 %), il est à la fois très fin et original par sa concentration. Sa robe dense est d'une couleur profonde. Servi à une température entre 16 °C et 18 °C, il pourra être servi à l'apéritif, ou accompagner magret de canard, cassoulet, bœuf grillé et dessert au chocolat. À déguster lentement !

• 15°, 66 € pour les millésimes 2016 et 2015, 244 € pour le millésime 2006.

plément. Les bâtiments aux abords du chai de dégustation ont besoin d'être rénovés. Les amateurs de bons vins qui entrent chez lui ne viennent pas par hasard car il faut reconnaître que la route qui longe Massamier-la-Mignarde souffre, semble-t-il, d'être partagée entre Aude et Hérault. Le bouche-à-oreille est primordial, plusieurs restaurants des environs immédiats proposent ses vins. La part de correspondance est très importante, on trouve les nectars de Massamier sur les plus grandes tables de France. L'export représente près de 40 % des volumes, en Europe, Amérique du Nord et même Afrique.

Pour le château Massamier-la-Mignarde, un des gages de qualité est d'être devenu partenaire de Terra Hominis. Cette société permet d'investir dans des domaines viticoles par le biais d'un groupement foncier viticole en copropriété. Frantz Vènes aide ainsi les domaines à se lancer ou se relancer.

JEAN-PHILIPPE JUAN



Plusieurs millésimes des meilleurs crus sont encore disponibles.