

N°71
SEPTEMBRE/OCTOBRE 2019

Vidourle

VIVRE
DANS LA VALLÉE
DU VIDOURLE

MAGAZINE
OFFERT



Domaine Caussarelle

Entre l'inné et l'acquis

La Volta

Espace d'Arts et de Cultures

Environnement

Voyage à dos de poule

Le Petit Sommiérois

La rue Ketalui



*Vin
Primeur*



Samedi 19 Octobre

à partir de 11h !

Dégustations des vins primeurs
Animation musicale
Brasucade offerte

2€ le verre gravé



2 Rue de l'Arnède - 30250 Sommières - Tel : 04 66 80 03 31 - www.vin-vds.com

REPORTAGE

Il nous confirme effectivement que depuis longtemps déjà, il pensait à s'installer. Ses études en mécanique, une autre passion, et ses responsabilités de chef de projet, il estime en avoir fait le tour. Et puis, bon sang ne saurait mentir, fils et petits-fils de vigneron, il est rattrapé par la liane magique, en 2016 il franchit le pas et il s'installe. Pourtant ce n'est pas si simple ; loin s'en faut, surtout en Pic St-Loup ! Comme le rappelle souvent Dominique Granier, président de la SAFER Occitanie « Un vigneron qui aujourd'hui veut s'installer, il lui faut 300-400 000, il n'y a que les « fils de » qui peuvent s'installer ! Il faut donc trouver d'autres modes de portage de foncier en innovant ».

Il faut réapprendre à la terre sa vraie nature. Maxence puise dans l'expérience familiale mais également dans sa culture personnelle. Il part en bio, c'est une conviction.

Des vignes il y en a bien à vendre sur Vacquières, mais c'est inabordable pour lui, intouchable. Avec 3 autres jeunes vignerons, du même village, ils frappent alors à la porte de la SAFER qui accepte de préempter les terres, le temps pour chacun de

construire son projet et d'établir un plan de financement acceptable et viable. Il contacte alors Terra Hominis, entreprise qui soutient des vignerons et créant des vignobles en copropriété. C'est du financement participatif, non règlementé, mais pour lequel les associés sont sélectionnés en fonction de valeurs qui sont aux antipodes d'un placement boursier : plaisir, convivialité, partage et transmission aux enfants. Une réelle opportunité de se rapprocher de la terre et des hommes; un investissement plaisir et non financier avec une part à 1 500€ et une rétribution chaque année en bouteilles de vin (4,5% de l'investissement).

Maxence bénéficie alors de cette nouvelle forme de participation grâce à l'apport de 116 associés qui lui ont permis de racheter 6 hectares de vignes, Syrah, Grenache et Merlot, sous forme de groupement foncier viticole ; terres qu'il exploite donc en fermage. L'autre intérêt, et non des moindres, de cette formule c'est que chaque associé devient également le meilleur ambassadeur, le premier commercial, pour les vins du domaine Caussarelle.

Il se met alors au travail pour conduire les vignes. Après plus de 30 ans d'exploitation poussée, de compactage des sols, d'intrants chimiques divers et variés, on imagine bien l'ampleur de la tâche. Il faut réapprendre à la terre sa vraie nature, celle dont elle n'aurait jamais dû être détournée... Pour ce faire, Maxence puise dans l'expérience familiale mais également dans sa culture personnelle. Il part en bio, c'est une conviction et puisque selon lui, 80% du vin se fait à la vigne, il va y consacrer toute son énergie, toute sa passion.

.../



REPORTAGE

/... la suite **Domaine Caussarelle - Entre l'inné et l'acquis...**



Les échanges sont parfois vifs entre le fils et le père. Maxence cherchant toujours l'explication, le raisonnement pour justifier ses choix. Un gros travail de la terre, sur des calcaires argileux traversés par des veines rocheuses, il faut décompacter, aérer, labourer, en un mot faire revivre cette terre chimiquement brûlée. Reprendre également les palissages, remonter les vignes pour que chaque rang devienne le protecteur du suivant face aux assauts du soleil de la chaleur, électrifier les rangées pour éviter que les sangliers n'en fassent qu'à leur grain...

Une visite entre les rangs nous éclaire plus qu'un long discours. Il faut avoir passé sa main dans le feuillage pour y sentir la fraîcheur malgré la chaleur estivale pour

comprendre que ses intuitions, ses choix étaient les bons. Il faut entendre Maxence parler de ses vignes, avec sagesse et technique, avec fougue et précision, pour réaliser qu'il est vraiment bien à sa place. Et quand il nous parle de l'utilisation d'huile essentielle d'écorce d'oranger pour le traitement, quand il évoque l'installation de chauve-souris pour éliminer les insectes, on imagine les échanges familiaux, mais on se dit qu'avec autant de (bons) soins; les vins n'en seront que meilleurs !

Et justement nous passons à la dégustation, de retour à la cave, où nous rejoins son frère, nous comprenons bien vite que la passion familiale est communicante, contagieuse mais oh combien bénéfique...

Maxence Panchau - **Domaine Caussarelle** -

14 chemin des Cammaous - 34270 VACQUIÈRES

Ouvert tous les jours sur rendez-vous au 06 75 94 20 13

panchau.maxence@gmail.com • www.domainecaussarelle.fr



Coup de cœur

Tête de mule – 2018 - Rouge 100% Merlot – IGP St Guilhem-le-Désert Val Monferrand

Très joli nez, confituré, précis, caractéristique du merlot. Une belle attaque sur des fruits noirs, cerise, mûre voire cassis. Une rondeur elle aussi typique de ce cépage mais sublimée par un travail de précision. En longueur, des tannins anguleux qui tiennent bien la bouche. Vin sans sulfites.



Le Pic St Loup – 2018 – Rouge Syrah Grenache AOP Pic St-Loup

Un nez cassis et fruits rouges, légèrement sur le cuir. Belle bouche généreuse, avec une attaque assez vive pour une belle longueur, tout en tenant la vivacité et la fraîcheur.

En quittant Maxence Panchau, ce jeune vigneron plein de promesses (...), il m'apparaît alors comme parfaite illustration de chaque histoire personnelle et familiale. Ballotté entre l'inné, ce qui ne s'explique pas mais s'applique, et l'acquis, ce qui se gagne, s'acquiert tout au long d'une vie, je me dis qu'il y a bien interaction entre nature et culture, quand l'environnement social et familial influence l'évolution biologique alors que les contraintes naturelles entraînent une mutation culturelle... Vous trouvez ça fumeux ? Qu'importe, allez lui rendre visite, autour d'un verre du domaine Caussarelle, tout s'éclairera !!!

Vincent Coulon