



LE TWEET

Drogue : Darmanin confirme dans le Figaro

Le ministre de l'Intérieur Darmanin a informé ce lundi, par un tweet, le député Vignal qu'il annonce, dans le Figaro du jour, avoir choisi Lunel pour tester un nouveau dispositif anti-traffic de drogue (*Midi Libre* du 11 août).

L'AGENDA

Collecte de sang à Brassens ce jeudi

L'établissement français du sang a besoin de vous en cette période estivale. Une collecte de sang est donc organisée ce jeudi 19, dans le strict respect sanitaire actuel, salle Brassens, de 14 h 30 à 19 heures.



SPECTACLE

Les fans ont eu le droit à leur photo dédiée

À la fin du show de la Cavalerie Enchantée, vendredi soir, les deux stars Jean-François Pignon (à l'image) et Lorenzo ont donné de leur temps pour partager un moment à l'entrée des arènes avec leurs fans.

Domaine Ampelhus : l'inédite renaissance d'un vignoble

VITICULTURE

Jenia Vasiljeva et Thibaud Vermillard se sont acharnés pendant dix ans à remonter le temps du terroir du muscat de Lunel. Aujourd'hui, ils parient, pour l'avenir, sur des cépages... anciens.

Jean-Pierre Souche
jpsouche@midilibre.com

Ampelhus. En un seul mot, tout est dit. Tout est dit ou presque du travail et de l'aventure entreprises par Jenia Vasiljeva et Thibaud Vermillard. « *Ampelhus est dérivé d'un mot grec qui veut dire cépage* », précise ce dernier. Des cépages qui s'écrivent désormais au passé et au pluriel dans les galets alpins que le Rhône a roulé puis poussé, au fil des millénaires, jusque sur les coteaux du domaine, au-dessus de Lunel-Viel.

Et pour cause. L'histoire de l'originale renaissance des 10 ha du vignoble du grand-père de Thibaud Vermillard est intimement liée à la nature du réencépagement engagé par le jeune couple de viticulteurs. « *Quand j'ai décidé de reprendre le domaine en 2012, il était en cave coopérative et en location à droite, à gauche, depuis une dizaine d'années. Il n'y avait jamais eu de logique de renouvellement du vignoble et les vignes avaient vieilli. On se doutait qu'il y aurait du boulot* », raconte Thibaud Vermillard.

Du boulot mais aussi un potentiel énorme puisque le vignoble du domaine d'Ampelhus est situé au cœur de la zone d'appellation de l'AOC muscat de Lunel. « *Une appellation qui a fait la richesse des viticulteurs locaux jusqu'au début des an-*

nées 2000 », glisse Thibaud Vermillard. « *On savait que le terroir, la qualité du sol et des vignes étaient là* », ajoute Jenia. Pour replanter et faire face aux nouvelles contraintes, comme le dérèglement climatique et la nécessaire résilience des nouveaux plants, le couple est parti aussi d'une intuition chevillée au corps : il fallait absolument remonter le temps et remettre en valeur les cépages de la région, avant l'arrivée du phylloxera.

Des années de recherche et de discussions

Avant de commencer à renouveler le vignoble, les deux passionnés se sont donc d'abord lancés dans de longues recherches sur ces cépages oubliés. Ils ont ingurgité des dizaines de documents sur l'histoire de la viticulture à Lunel, sur l'histoire du vignoble languedocien avant la crise du phylloxera qu'ils con-



Jenia Vasiljeva et Thibaud Vermillard commercialisent cette année leurs huit premières cuvées. J.-P.S.

Vainqueurs du concours Vignerons et terroir d'avenir

DISTINCTION Jenia Vasiljeva et Thibaud Vermillard ont décroché, à l'unanimité, le 1^{er} prix du concours national Vignerons et terroir d'avenir organisé par la Fondation SupAgro et AdVini et destiné aux vigneronnes de moins de 40 ans. Ils étaient six à l'issue de la sélection sur dossier et ont fait la différence, en juillet, après un oral de présentation de leur projet et une dégustation de deux de leurs cuvées. « *On est contents, c'est un joli tremplin et une aide financière pour nos projets. C'est aussi la première fois que des vigneronnes du Languedoc remportent ce concours. Ça montre que le Languedoc qui sait convaincre quand il se pose les bonnes questions* », réagit Thibaud Vermillard.

naissent désormais par cœur. Ils ont également beaucoup échangé avec les vigneronnes du coin. Jenia et Thibaud ont aussi frappé à la porte de l'incroyable collection de vignes que possède l'Inra au domaine expérimental de Vassal, sur le lido entre Sète et Marseillan.

C'est ainsi que, peu à peu, les trentenaires ont croisé les chemins du carignan noir, du picardan blanc, du carignan blanc et du terret blanc, mais aussi du piquepoul noir et autres morrastel, rivarenc ou terret noir. Autant de cépages languedociens rares et oubliés dont la liste, loin d'être exhaustive, laisse même une place immense aux rêves de développement futur du domaine Ampelhus.

En attendant, depuis 2019, c'est donc avec cette poignée de bouteilles d'antan que les vigneronnes ont pris le pari de restructurer leur vignoble. « *Mon grand-père cultivait 8 ha de muscat et 2 ha de vignes rouges en grenache carignan et mourvedre. On a décidé de garder ces 2 ha car ce sont des vignes de qualité et on a conservé aussi un peu moins de 3 ha de muscat car ça fait partie de l'histoire du lieu* », ra-

conte Thibaud Vermillard. Aujourd'hui, sur la moitié du domaine, Jenia et Thibaud déroulent leur originalité et testent leur intuition. Ils mettent en œuvre leur pari en réintroduisant des cépages qui, parfois, étaient présents depuis le Moyen-Âge sur les galets lunel-viellois.

« *Pour trouver certains, ce fut une autre histoire* », glisse Jenia. « *Il ne restait que 0,6 ha de picardan cultivé en France, confie Thibaud. C'est pourtant un des 13 cépages qui fait partie de l'appellation chateaufort-du-pape. Notre plantation double désormais la surface nationale cultivée* », s'amuse-t-il. À travers leur aventure, Jenia et Thibaud poursuivent également une autre ambition : celle d'apporter leur pierre au retour de l'authenticité et à la mise en valeur du vignoble languedocien.

DÉCRYPTAGE

Deux gammes de vins proposées

Le Domaine Ampelhus propose une cuvée en AOC Languedoc (un tiers de la production), fruit d'un assemblage de cépages rares et traditionnels (grenache, carignan et mourvedre). « *Un vin de terroir où l'on recherche complexité et équilibre* », précise Jenia Vasiljeva.

En octobre sortira Diluvium, une cuvée de garde en Vins de France, passée 18 mois en cuve. Un hommage au terroir qui s'est formé à l'ère quaternaire.

La deuxième gamme du domaine est composée de cuvées monocépages historiques, vinifiées séparément. « *L'idée est d'apporter de la singularité, de faire parler des cépages que personne ne connaît* », précise Thibaud. Sept cuvées sont actuellement proposées : piquepoul noir, terret noir, morrastel et carignan noir, un rivarenc gris, un carignan blanc et terret blanc vinifiés ensemble, et un picardan blanc.

En quelques chiffres

Le chai de vinification a été construit en 1870 et abandonné en 1960. Il a retrouvé la vie depuis 2019. Le domaine produit entre 20 000 et 30 000 bouteilles et propose un coffret pour découvrir les cuvées monocépages. En 2021, première année de commercialisation, les huit cuvées du domaine sont proposées par de nombreux cavistes de la région (dont O pêcheur Devin à Lunel) et des régions limitrophes. À signaler que Jenia et Thibaud ont décidé de reverser 1 % de la dotation du concours qu'ils ont remporté au domaine de Vassal pour participer au financement participatif que la collection vient de lancer.

CINÉMA

ATHÉNÉE

52 rue Lakanal
04 67 83 22 00
atheneecinema.com

■ A VOIR AUJOURD'HUI

C'est quoi ce Papy ? !

14 h, 18 h 30.

La Pat'Patrouille :

14 h, 16 h 15.

Free guy :

14 h, 20 h 45.

OSS 117, alerte rouge en

Afrique noire :

16 h 15, 20 h 45.

Kaamelott 1er volet :

20 h 45.

Jungle Cruise :

18 h 30.

The Suicide Squad :

18 h 15.

Le tour du monde en 80

jours : 16 h 15.

La Poste de l'avenue de Tivoli a été complètement réaménagée

OUVERTURE

Le bureau rouvre ses services postaux et bancaires au public cet après-midi dès 14 heures.

Il aura fallu quasiment quatre mois de travaux, en deux phases, un peu moins de 760 000 € investis via le fonds de péréquation et l'intervention de la société Eiffage pour donner une nouvelle jeunesse au bureau de Poste de l'avenue Tivoli.

Cet après-midi, les usagers pourront constater la transformation et à nouveau bénéficier normalement des services ha-

bituels tant bancaires qu'au courrier. À l'espace commercial, les évolutions sont nombreuses comme l'optimisation des surfaces pour mieux accueillir les usagers, le passage à un bureau 100 % ilots (sans guichet) afin d'améliorer la fluidité, la mise en place d'une porte automatique à l'entrée du public, un relooking complet, pour un espace plus accueillant et, surtout,

un accès direct au premier étage où se situe l'espace bancaire qui évite désormais de passer en extérieur. À noter aussi que la Banque Postale est désormais équipée en tablettes afin d'améliorer la contractualisation avec les clients et qu'une consigne interne colis "duo" a été créée. Elle permet au client d'être autonome sur le dépôt ou le retrait d'un colis via des casiers de dépôts/remises.

> Horaires : lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 8 h 30 à 18 h, mardi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h, samedi de 9 h à 12 h 15.



L'espace commercial a été optimisé afin de mieux accueillir les usagers.