



Après avoir repris le vignoble familial en 2012, à Lunel-Viel, Thibaut Vermillard a décidé, avec sa compagne Jenia, de planter des cépages patrimoniaux du Languedoc pour insuffler aux vins leur mémoire et leur âme. Retour d'expérience.

HÉRAULT

Le Domaine Ampelhus "revisite" les cépages anciens du Languedoc



Thibaut Vermillard pratique aussi l'agroforesterie dans ses parcelles. Il a planté 200 oliviers et 100 lavandes de linéaire.

L'histoire n'est qu'un perpétuel recommencement", écrivait Thucydide, historien athénien du V^e siècle avant J.-C. S'inscrivant dans l'histoire passée de la viticulture languedocienne, Thibaut Vermillard a fait le choix de planter des cépages patrimoniaux de cette région. "Ce retour au patrimoine historique donne du sens au terroir et au vin que l'on peut faire. Et cela fait plus sens que de planter du chardonnay ou du merlot, qui sont des cépages moins adaptés aux conditions climatiques d'ici. Par ailleurs, avec les enjeux du réchauffement climatique, les sécheresses à répétition et les canicules, plutôt que de choisir des solutions technologiques pour la vigne, notamment l'irrigation, j'ai préféré travailler sur l'agronomie, en sélectionnant des cépages nés dans ce terroir, et adaptés aux conditions arides et aux sécheresses", explique le jeune vigneron.

Ingénieur agronome, spécialisé en horticulture, Thibaut Vermillard travaille d'abord pour un bureau d'études, puis à son compte, sur des projets de plantation d'arbres en milieu urbain. Initié à la vigne par son grand-père viticulteur, il revient régulièrement vers elle pour les vendanges ou les vinifications, et anime des visites de caves, le week-end, durant ses études à Angers. "La vigne m'a toujours trotté dans la tête", avoue-t-il. Aussi quand l'opportunité de reprendre les vignes familiales – en fermage depuis 12 ans faute de relève – se présente en 2012, Thibaut n'hésite pas un instant, tout en continuant à assurer des missions dans le domaine horticole jusqu'en 2017. Les 10 hectares de vignes sont alors majoritairement

composés de muscat petits grains en AOC muscat de Lunel, dont les raisins sont livrés à la coopérative du coin. Aujourd'hui, à la tête de 12 ha, dont 7 ha en production, il produit environ 200 hl par an.

Terroir et cépage : le couple parfait

Thibaut Vermillard suit la voie tracée par son grand-père jusqu'en 2015, avant de passer en conversion bio (certifié en 2018), puis en cave particulière (2019), et de revoir sa stratégie en matière de cépages. "Il fallait arracher des vignes trop anciennes. Par ailleurs, sur le plan commercial, la vente du muscat de Lunel était en perte de vitesse. Je me suis donc posé très rapidement la question de l'encépagement, d'autant qu'il fallait rééquilibrer la palette des vins que l'on pouvait faire", raconte-t-il. Mais que planter dans ces terres de coteaux de galets roulés associés à des argiles rouges ?

Pour se faire une idée précise, il se rend au Domaine Vassal où, en épluchant les archives, il retrouve les premiers cadastres de Lunel, et découvre que, 80 ans plus tôt, les cépages cultivés sur ses terres étaient le terret blanc et noir, la clairette, le piquepoul noir et gris, le carignan, l'aramon, le rivarenc, le lledoner pelut, etc. Pour affiner son choix, il se rapproche d'autres vignerons de la région et d'ailleurs, ainsi que de l'association des cépages modestes, pour étoffer sa connaissance des cépages autochtones. Le top départ est donné en 2016, date à laquelle il plante du rivarenc, du morrastel, du piquepoul noir, puis du terret blanc et noir, de la cournoise, du carignan blanc, du picardan blanc, etc., sur 4 ha. "On a



ZOOM sur...

Résistance des cépages

Si ces terroirs sont peu sensibles au stress hydrique, les cépages patrimoniaux restent toutefois sensibles à la canicule. Ainsi en a-t-il été lors du coup de chaud du 28 juin 2019, avec des baies flétries, des bois nécrosés, et des pertes de récolte conséquentes. "Les vignes ne sont pas mortes, mais elles ont pris un sacré coup. Celles qui ont été défoliées fortement ont eu beaucoup plus de mal à s'en remettre l'année suivante. Du coup, on a taillé en conséquence", indique-t-il. De même, face aux maladies, les cépages patrimoniaux ne sont pas plus résistants que d'autres. Ainsi, le rivarenc est très sensible à la pourriture grise et au ver de la grappe, et le piquepoul noir au mildiou.

tablé sur la diversité. Au demeurant, tous ces anciens cépages étaient cultivés dans notre région avant la crise du phylloxéra, particulièrement sur des terrains très caillouteux et arides", précise le vigneron.

Retour d'expérience

En conduite agronomique, le vigneron a choisi de les planter avec une densité de 4 800 pieds par hectare. Le travail du sol est réalisé par binage. En matière de phytos, agriculture biologique oblige, les traitements se font à base de cuivre et de soufre. La confusion sexuelle est également pratiquée sur 1,5 ha, "sur les parcelles les plus sensibles", précise-t-il. Le plus difficile à gérer, selon lui, est le travail du sol, surtout la lutte contre les adventices. Le vignoble étant étroit et taillé en gobelet, le passage des interceps est un casse-tête chinois. Aussi le vigneron a-t-il opté depuis pour le palissage quand il replante afin de faciliter les travaux mécaniques.

À l'heure de la récolte, force a été de constater que les cépages patrimoniaux étaient exigeants en termes de maturité pour les rouges. "Ils sont très tardifs, plus que le mourvèdre et le carignan. Pour atteindre la bonne maturité, ils doivent être dans des terres qui se réchauffent au printemps et bien exposées à la chaleur. On récolte généralement fin septembre", détaille le vigneron. Outre cette caractéristique similaire à tous ces cépages, leur fertilité est l'autre point commun qu'ils partagent. "Nous produisons entre 30 et 50 hl par hectare, ce qui est normal dans des terres comme les nôtres. Dans la plaine, ces cépages pourraient monter jusqu'à 200 hl/ha", dit-il. Par ailleurs, leurs baies sont plutôt grosses à l'instar de celles du cinsault, et les vignes ont un port érigé.

Côté cave, "quand les raisins arrivent à maturité phénolique et que les tanins ne sont plus verts, ils gardent un bon niveau d'acidité, avec un pH entre 3,2 et 3,6, et une bonne fraîcheur", constate-t-il. Quant à leur degré d'alcool, il est relativement faible, soit "entre 11° et 13,5°" alors que la syrah et le grenache peuvent grimper jusqu'à 15°. Au niveau de particularités aromatiques, le piquepoul noir a des notes très fuitées, le morrastel des notes de fruits un peu plus mûrs, et le terret noir un goût de sous-bois. "Ces profils aromatiques correspondent à notre terroir. Ces mêmes cépages dans des terroirs calcaires, comme à l'ouest de Montpellier, ne donnent pas les mêmes profils", rappelle Thibaut Vermillard. Quant aux blancs, les cépages ne produisent pas des vins "hyper aromatiques, mais ils présentent une bonne tension et une belle fraîcheur. Et ils sont intéressants pour les assemblages".

Que ce soit côté vigne ou côté cave, planter des cépages résistants présente un réel intérêt, selon le vigneron, "même si c'est déroutant. D'une part à la vigne, car l'on ne sait pas comment ils vont réagir et quelle est leur sensibilité aux maladies, et, d'autre part, à la cave, car l'on ne connaît pas encore leur temps de macération, notamment pour les rouges. Alors, on expérimente". Et parce que l'expérience *in vivo* mérite d'être poursuivie, ils vont planter cette année une parcelle plus expérimentale, qui accueillera de l'œillade, de l'aubin et du brun fourca. Ils viennent aussi de lancer sept cuvées en monocépage, qui seront commercialisées en avril. Leur unique ambition ? Faire redécouvrir les saveurs des vins du Languedoc à travers des cépages anciens pour un goût nouveau. ■

Florence Guilhem



Six des sept cuvées en monocépage qui seront commercialisées à partir d'avril.

Clin d'œil à la mythologie grecque

Le nom du domaine, Ampelhus, a été inspiré par le mythe grec du jeune Ampélos, dont était tombé amoureux Dionysos. À sa mort, Ampélos se métamorphose en cep de vigne, donnant ainsi naissance à la vigne. Et Dionysos, de lui-même, presse alors dans sa main le jus du raisin pour créer la boisson dont il sera le dispensateur. Dans "Les Dionysiaques" de Nonnos de Panopolis, Ampélos vit en Lydie. Il est tué par un taureau qu'il chevauchait, à l'instigation de la déesse Artémis. Atropos, l'une des Moires gardiennes du destin des mortels, le transforme alors en grappe de vigne, et Dionysos fait de son sang le vin. Le nom du domaine a été également inspiré de l'ampélographie, discipline commune à la botanique et à l'œnologie étudiant les cépages.