

HUMEUR

VINEDITO

Il n'y a pas si longtemps en Minervois, "on vendangeait soit pas mûr, soit pourri" m'a avoué un ami vigneron. La quantité primant, on avait sélectionné des cépages productifs, dont les souches croulaient sous les raisins qui n'avaient pas le temps de mûrir. Même dans les coteaux, et sans irrigation, on atteignait de gros rendements avec les carignans, terrets, aramons et autres listans d'alors. Puis, est venue, avec la volonté de rejoindre le club des appellations d'origine contrôlée (AOC), la restructuration du vignoble favorisant l'implantation de cépages "nobles". Une exigence de qualité a été définie dans un cahier des charges, en opposition au mauvais vin que l'on voulait faire oublier : d'un vin peu coloré, faible en alcool, vert, dilué, inexpressif, on allait passer à un vin sombre, gras, riche, alcooléux, confit, complexe, voire boisé. Et on s'est ainsi inventé une tradition, qui, dans les faits, aura trente ans en 2015.

Ce vin étalon, établi en réaction au petit rouge paysan et coopératif, dicte aujourd'hui encore aux vignerons le modèle à atteindre, et par extension les limites à ne pas traverser. Même avec les "bons" cépages en assemblage, rechercher plus de finesse, plus de fraîcheur, moins d'extraction expose au déclassement. Pourtant, dans l'histoire du vin, nombreux sont les exemples de grandes appellations qui ont su s'adapter, évoluer : autrefois, les grands crus bordelais dépassaient rarement les 12° d'alcool, tandis que les bourgognes, conçus pour vieillir, étaient pratiquement imbuables dans leur jeunesse ; les vins de Vouvray n'étaient qu'accidentellement secs et, plus près d'ici, les maurys et banyuls étaient oxydatifs ou n'étaient pas. Bien sûr, on ne peut accepter toutes les excentricités, et encore moins toutes les déviances, au sein d'une appellation qui se respecte. Par contre, ne serait-ce pas enrichir la palette des vins minervois que d'ouvrir des critères de sélection empoussiérés (et qui laissent pourtant passer bien des "piquettes") à des vins d'un style différent, plus digeste, plus "nature", faits par des vignerons qui ne s'assujettissent pas à la mode mais suivent leurs convictions profondes ? Est-ce bien sage de décourager ces passionnés, qui travaillent dans un grand respect de la vigne, du raisin et du vin et qui recherchent l'expression la plus pure de leur terroir, de faire partie de cette appellation ? Parce que ceux-ci, exclus, fidéliseront une clientèle avec une production confidentielle en "vin de France", et ne prendront même plus la peine de demander l'agrément... Et quand on rimera les locomotives de la première heure, l'AOC minervois, qui se rêve Très Grand Vin, risque de rester à quai.

Antoine Cauchy

À TRAVERS LE MINERVOIS

Une marche à la rencontre du handicap

Crée par Marie-Hélène Mathieu en 1963, l'OCH est une fondation au service des personnes malades ou handicapées, de leurs familles et de leur entourage. Celle-ci soutient toute initiative contribuant à l'insertion familiale, sociale et ecclésiastique des personnes malades ou handicapées, quels que soient leur handicap ou leurs difficultés.

Pour fêter les 50 ans de sa fondation, l'OCH organise un tour de France pour parler du Handicap. Le principe, ce sont des équipes comportant au minimum 1 personne handicapée portée en "joëlette" qui marchent et se relaient tous les jours pendant 6 mois pour aller à la rencontre de l'autre. Le tour passe par ici entre le 26 et le 30 juillet prochain. ■

► Les étapes locales

Vendredi 26-07 : Béziers - Capestang / **Samedi 27-07** : Capestang - Ginestas / **Dimanche 28-07** : Ginestas - Homps (départ 9h30 de Mirepeisset devant l'église ; 10h30 messe à Ginestas, puis route vers Homps en passant par Sainte-Valière, Pouzols, jusqu'au canal du midi, par direction d'Argens-minervois) / **Lundi 29-07** : Homps - Marseillette / **Mardi 30-07** : Marseillette - Carcassonne
Renseignements : 06.62.68.99.70.



Avenir Energies

à OLONZAC
1 Boulevard du Minervois
avenirenergies@voila.fr
04.68.90.53.02

Votre espace habitat



Professionnels Spécialisés

- . Poêle à Granulés
- . Poêle à Bois
- . Climatisation réversible
- . Chauffe eau Thermodynamique
- . Adoucisseur d'eau
- . Pompe à chaleur

Nos Partenaires



Un renseignement ou un projet ?

...

Un technicien conseil à votre écoute



... Venez découvrir notre Hall d'exposition

FAN'COIFF

Coiffeuse à domicile

Chez vous du lundi au samedi de 8h à 19h

-10% sur la 10^e prestation de coupe !

04.68.32.46.63 - 06.59.53.60.70
Site internet : fancoiff.fr



la Semaine du MINERVOIS

Tot d'un còp ! ...

PROCHAIN NUMÉRO JEUDI 25 JUILLET
Envoyez vos infos avant lundi 22 juillet.
Associations - Collectivités - Particuliers
La publication de vos informations est gratuite.

Adresse : 10, bd du Midi, 34210 Olonzac - Téléphone : **04.68.27.86.86**
Fax : 04.68.27.86.85 - e-mail : semaineduminervois@wanadoo.fr

VOS CONTACTS AU JOURNAL

Rédaction : Catherine Jauffred, Nicolas Faure, Danièle Storai, Marie Le Breton, Isabelle Dumec. Publicité, administration : Nicolas Faure, Isabelle Dumec
D. Advèze, M. Bessieux, B. Brunel, C. Cambriels, G. Cano, D. Castan, P. Fougères, R. Millières, A. Roch, J. Segonne, D. Storai, A. Villat, A. Cauchy, F. Arnaud. Rédactrice en chef : Catherine Jauffred. Dir. de la publication : Nicolas Faure. Editeur : Association Les Cahiers du Minervois, siège social : 10, bd du Midi, 34210 Olonzac. Imprimerie : Le Progrès, 12400 Saint-Affrique. CPPAP 0113C89378. ISSN 1275-7586. Tirage 2200 ex. Dépôt légal : à parution. Accord préalable pour reproduction, même partielle. NDLR = note de la rédaction.

AUDIPRESSE

Monts, merveilles,

Cassagnoles... Le nom de cette commune limitrophe de l'Aude et du Tarn évoque les châtaigniers, l'exploitation forestière, la bruyère, la fraîcheur de la montagne et la Maison de l'abeille. On est presque surpris, quand on s'y rend, de voir les dernières vignes du Minervois s'accrocher à ses schistes, et on se demande quels sont ces irréductibles Gaulois-vignerons qui persistent à les cultiver dans ce terroir qui, à priori, peut sembler difficile pour qui arrive "d'en bas", des coteaux bénis de La Livinière ou des riches terrasses de l'Aude. Et pourtant, ce village a abreuvé dans son âge d'or viticole deux caves coopératives et attire une certaine relève viticole. C'est en février 2012 que Julien Audard et Laure Boussu ont décidé

de faire le grand saut : cet ancien sommelier et cette souriante caviste prennent des vignes en ferme, à Cassagnoles mais aussi à Trausse où ils sauvent des parcelles promises à l'arrachage, le Domaine Monts et Merveilles est né. Julien avait déjà fait ses premières armes, après des études de viticulture et d'œnologie, sur un domaine provençal où il a été formé par Jean-Pierre Cros, un Minervois d'origine né au hameau de Camplong. D'où l'idée de venir s'installer en Minervois avec Laure qui, depuis, n'a de cesse de louer la chaleur humaine et la beauté de ce coin de pays. Il passe ensuite par la cave et les vignes de quelques domaines locaux : Tour Trencavel, Hegarty Chamans, Château de Fauzan... Après sept ans à travailler pour les autres, il était temps pour ce

CIRCUITS COURTS

Trois aires de vente en Aude

Pour les agriculteurs audois, la recherche de plus-value passe en partie par le développement des circuits courts. Cette vente directe répond également à une forte demande des consommateurs locaux mais aussi des touristes de passage. En aménageant et en contrôlant trois aires de vente près des grands giratoires autour de Carcassonne, dont une au carrefour de Bezons sur la Minervoise (entre la RD118 et la RD620), le conseil général de l'Aude souhaite garantir la qualité et la traçabilité des produits en filtrant et sélectionnant les producteurs. Seuls peuvent y vendre ceux dont les produits sont étiquetés Pays Cathare®, labellisés bio ou d'un autre label de qualité. En partenariat avec la chambre d'agriculture, le Département espère ainsi favoriser la vente directe du producteur au consommateur.

Renseignements auprès d'Alain Giniès, vice-président de la commission Développement économique au conseil général de l'Aude.
Pour contact : 04.68.26.16.19 (heures de bureau).

LÉZIGNAN CORBIÈRES

Rencontres de jeunes pilotes

Le Tour Aérien des Jeunes Pilotes (TAJP) est une université d'été permettant aux jeunes pilotes de se retrouver, d'échanger et d'approfondir leurs connaissances tout en partageant leur passion avec le grand public. Elle a lieu tous les deux ans. Cet événement est organisé par la Fédération Française Aéronautique en collaboration avec l'aéroclub de Lézignan-Corbières sur l'aérodrome de cette même ville. De jeunes (une quarantaine) sont sélectionnés en fonction de leur qualité de pilote mais aussi de leur capacité à transmettre leur passion. Les jeunes pilotes, les commissaires et les organisateurs, mais également les pilotes débutants, les chevronnés, les néophytes, les passionnés, les professionnels de l'aéronautique, les bénévoles, les rêveurs et les curieux sont attendus le mardi 23 juillet de 14 heures à 18 heures. Au programme, des rencontres avec les pilotes du tour, visite guidée de leur cockpit et multiples animations...

Renseignements : 04.68.27.32.57 - <http://aerolcm.free.fr> - E-mail : aeroclubdelezignan@gmail.com

COMMANDE PUBLIQUE EN AUDE

Création d'un groupe d'acheteurs publics

75 % des marchés sont des commandes publiques. 78 % des entreprises audoises ont moins de deux salariés. Ces petites et moyennes entreprises (PME) n'ont ni le temps ni le personnel qualifié pour répondre à ces marchés. S'appuyant sur ces constats chiffrés, un "groupe des acheteurs publics audois" s'est créé à l'initiative des grandes collectivités du département : le conseil général de l'Aude, les communautés d'agglomération et les communes de Carcassonne et de Narbonne afin de favoriser l'accès des PME à la commande publique et de promouvoir le développement économique du territoire. Finalisé par la signature d'une convention le vendredi 12 juillet dernier, ce groupe entend simplifier les procédures, susciter les offres des PME, instaurer un guichet unique d'information et mettre en place des actions de formation pour améliorer la qualité des réponses des entreprises. Les collectivités partenaires proposeront aux chambres consulaires et aux représentants professionnels de s'associer à ce travail de réflexion, dans le cadre d'une stratégie de coopération dynamique et ouverte.