

LES GRANDES MANŒUVRES !

2019 et 2020 seront marquées par les chantiers d'envergure dans trois châteaux du cru.

La cave reconfigurée de Villemajou sera inaugurée cet été.

Le nouveau complexe des Ollieux sort de terre près de Fabrezan.

Et Caraguilhes va se doter d'un chai d'élevage enterré.

Villemajou

Si le château de l'Hospitalet, situé dans la Clape, est le siège de la société Gérard Bertrand, le château de Villemajou, au cœur du terroir de Boutenac, demeure un lieu hautement symbolique. Originaire de Saint-André-de-Roquelongue, Georges Bertrand avait acquis la cave de Villemajou en 1970. Il y vinifiait les raisins de 35 hectares avant sa disparition en 1987. Depuis qu'il a pris les rênes de l'entreprise, Gérard, son fils, n'a cessé d'étendre le vignoble aux environs de Boutenac, le portant à 185 hectares aujourd'hui, répartis sur les croupes de galets roulés de Gasparets - dont l'emblématique parcelle de La Forge -, le domaine d'Aigues-Vives, acquis en 2011, et des parcelles proches du château des Ollioux.

Dans le projet stratégique, la priorité avait été accordée au vignoble. « L'idée était de parfaitement maîtriser celui-ci afin de l'amener à des qualités de grande valorisation, explique Richard Planas, directeur des domaines Gérard Bertrand. Nous nous sommes donnés des objectifs d'excellence, de "premiumisation". Sous la conduite de trois responsables de secteurs, nous avons converti en trois temps toutes les parcelles à la culture biodynamique, en commençant par Aigues-Vives en 2015. Nous avons

également veillé à conserver la plus grande diversité génétique, notamment dans les parcelles de vieux carignan ». Un signe de l'engagement très fort dans l'appellation dont Gérard Bertrand a été le premier président du syndicat de cru.

« Nous représentons la moitié des volumes de l'AOC Corbières-Boutenac, et nos trois cuvées - le château Villemajou, Villemajou Grand Vin et La Forge - ont été sélectionnées depuis deux ans parmi les dix meilleurs vins de l'appellation, c'est une grande satisfaction » souligne Richard Planas. Mais si, comme il le dit, « pour nous, le terroir prime sur la technologie », l'heure était désormais venue de moderniser les chais de Villemajou. Ce n'est pas un cas à part. « Dans notre schéma d'organisation, la meilleure promotion consiste à faire visiter les vignes et les chais à nos clients importants. Le programme de restauration de tous nos chais vise à la fois à favoriser le confort de travail, la qualité optimale du vin et des conditions de réception qui marquent tous les publics. L'Hospitalet nous a fait toucher cela du doigt ».

L'esprit préservé

A Villemajou, l'affaire a été menée tambour battant, même si, pour reconfigurer entièrement les chais selon le grand plan en L de l'architecte Eric Martin, il aura



Richard Planas, directeur des Domaines Gérard Bertrand.

fallu acquérir quatre bâtiments mitoyens. La nouvelle structure se présente clairement, avec un premier corps semi-enterré, greffé sur la cave originelle et comme étendue, l'ensemble coiffé d'une toiture neuve, à la belle charpente bois calquée sur l'ancienne. Cette longue bâtisse abritera la cave de vinification des rouges - avec un mix de cuves béton et inox - et le chai d'élevage en barriques, les deux parties séparées par une immense cloison de verre afin de ne rien perdre de la spectaculaire perspective offerte par le bâtiment. Les blancs seront travaillés à part, dans une

bâtisse perpendiculaire, aux dimensions plus modestes, avec un chai à barriques équipé du système de rangement Oxo, une première dans l'entreprise.

Au final, l'esprit du lieu, en surplomb du ruisseau de Villemajou, aura été sauvegardé. La cave reconfigurée devrait d'autant mieux se fondre dans le décor que les enduits de façade seront recouverts d'un badigeon coloré avec les galets du terroir réduits en poudre !

L'inauguration est prévue durant la 16^e édition de Jazz à l'Hospitalet, fin juillet. A quelques jours des vendanges...

Les Ollieux

Après le rachat d'un petit domaine à François de Lignéris en 2012 (le Champ des Murailles), Pierre Bories avait pu se contenter de la petite cave dans le bourg de Fabrezean. En acquérant en 2018 les vignes de ses sœurs (40 ha en AOC Corbières et 20 en AOC Corbières-Boutenac), le propriétaire du château des Ollieux savait qu'il devrait passer à un régime supérieur. Plutôt que d'entreprendre une extension des chais des Ollieux, il a opté pour la construction d'un véritable complexe à l'extérieur de Fabrezean : chais de vinification et d'élevage de vins rouges, chaîne d'embouteillage, bureaux, et un vaste espace de stockage.

Livraison en décembre prochain.

Un choix très mûrement réfléchi. « Dans ce que je conçois comme la logique d'un cru, je développe une gamme de cuvées parcellaires. L'idée a donc été de diviser les deux propriétés. Les terroirs de Fabrezean sont différents de ceux des Ollieux à Montséret : les sols, les orientations, la pluviométrie ne sont pas les mêmes, donc les rouges de Fabrezean seront vinifiés et élevés dans la nouvelle cave. La diversité des situations fait la richesse du cru Boutenac, les micro-climats donnent l'opportunité d'élaborer des vins de styles différents ; ça n'aurait pas de sens d'assembler les carignans de Fabrezean et des Ollieux ».



Magnifiquement situé, à proximité de Fabrezean sur la route de Fontcouverte, le futur complexe de Pierre Bories sera opérationnel en décembre prochain.

Par commodité, en revanche, la chaîne d'embouteillage et le vaste espace de stockage susceptible d'accueillir un million de bouteilles en atmosphère contrôlée seront désormais centralisés sur ce nouveau site. « On produit 900000 bouteilles sur l'ensemble de la propriété, auxquelles il faut ajouter 400000 cols pour la partie négoce. En outre, dans le cas de certaines cuvées, telle Alta Sia, on a trois millésimes en stock. Bref, il faut de la place ! »

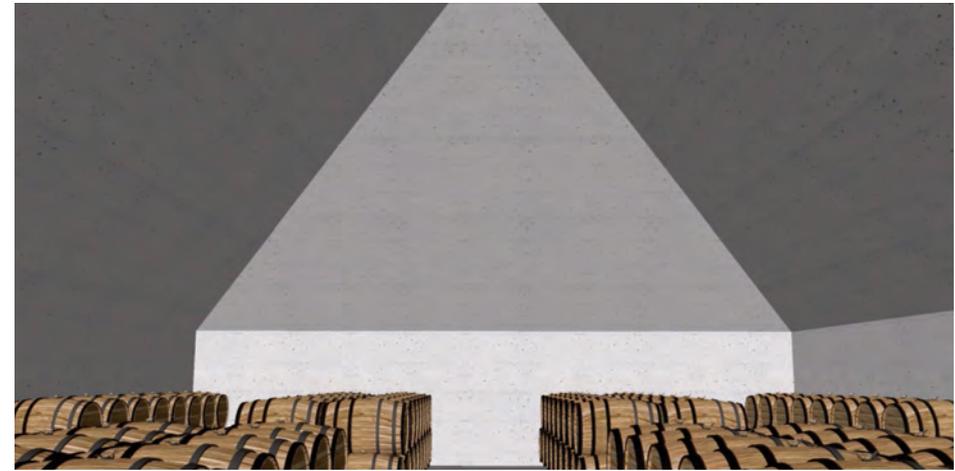
Dans ce projet, l'esthétique n'a pas été sacrifiée. L'environnement remarquable, sur une butte offrant une vue panoramique sur le versant Nord du Pinada, le village de Fabrezean, la belle chapelle Notre-Dame de

Consolation, et les Pyrénées en toile de fond, a été pris en compte. Semi-enterré, doté d'un toit terrasse végétalisé dans sa partie centrale, et même flanqué d'un grand jardin potager, le bâtiment épuré d'Eric Martin se fondera dans le paysage.

Orientation nature

Aussi ambitieux soit-il, ce chantier n'est que le premier étage de la "fusée". Dans la foulée, en 2020, la cave des Ollieux sera entièrement transformée. « On va récupérer des espaces et aménager un nouveau chai de vinification ultra-moderne avec des cuves inox double-peau. Dès 2018, on a vinifié 2000 hectos, sans soufre, avec les levures in-

digènes ; à terme, tous les vins seront bios et nature. Il faut un générateur d'azote, un groupe de froid top niveau. Comme il reste très présomptueux de vendre les vins à des prix très élevés en Languedoc, cela représente des investissements difficiles à supporter pour des petits domaines même hautement qualitatifs. Aux Ollieux, on reste dans un schéma de vins artisanaux, avec des cuves de 100 hectos, mais avec une assise capitaliste. Avec un total de 160 hectares, on a atteint la taille critique qui permet de réaliser ces investissements. »



Sur les esquisses de Romain Passelac et François Roques, l'entrée minimaliste du chai d'élevage et l'espace central en forme de pyramide où seront logées les barriques.

Caraguilhes

Depuis son arrivée à la direction du château de Caraguilhes en 2008, Etienne Besancenot a dû jongler avec les espaces pour la partie des vins élevée sous bois.

« On loge les fûts sous le pressoir, dans des niches et les allées de passage. On fait le choix technique d'entonner tôt, ce qui nous permet heureusement de libérer l'espace juste avant les vendanges, explique-t-il. Ça fonctionne ainsi depuis dix ans, mais ce n'est pas toujours très pratique ! »

En accord avec Pierre Gabison, l'homme d'affaires français basé à Hong Kong, propriétaire du domaine depuis 2005, la priorité avait été accordée au vignoble : sur 95 hectares de vignes, il y avait de quoi faire. « Nous avons rapidement cherché à nous conformer aux exigences du décret de

l'AOC Corbières Boutenac. Sur les 70 ha classés dans l'appellation, nous étions loin de répondre aux règles d'encépagement, il a fallu mettre les bouchées doubles pour adapter le vignoble. Il nous est arrivé de planter 15 ha la même année ! »

Désormais, place aux chais. « On va pouvoir se faire plaisir. Plus sérieusement, pour évoluer techniquement, le temps était venu d'améliorer les conditions pratiques, mais aussi techniques, d'élevage ». C'est donc la prochaine étape qui se profile, à la satisfaction d'Emmanuelle Tant, maître de chai.

Une pyramide

La réflexion a été menée de concert avec les architectes narbonnais Romain Passelac et François Roques. La décision a été prise de loger le chai d'élevage dans le haut talus boisé situé dans le dos du château.

« On va faire corps avec le milieu, explique Etienne Besancenot. Non seulement le chai sera totalement enterré mais, en prime, c'est un endroit très frais, il y a une source à cet endroit, qui va nous permettre d'assurer une climatisation naturelle du chai, en accord avec l'agriculture biologique que nous pratiquons. On va même s'efforcer de sauvegarder le joli bassin qui existe au pied du bois et, une fois le chai enterré, on replantera une petite vigne sur échelas et des arbres au-dessus... »

Au-delà de la fonctionnalité, une attention particulière a été accordée à l'esthétique de la future construction. L'idée d'une haute voûte semi-sphérique, trop coûteuse, a été abandonnée. Les architectes ont finalement conçu une structure pyramidale en béton pour l'espace central, percée à son sommet d'un fin puits de lumière rectan-

gulaire. C'est dans cet espace de 150 m² que seront logées les barriques destinées à l'élevage des vins rouges du château, dont deux des trois cuvées d'AOC Corbières-Boutenac, Solus et le Trou de l'Ermitte.

« La fermentation alcoolique des deux-tiers de Solus se termine en fûts en phase liquide, ça permet au vin de digérer plus rapidement les tanins du chêne et d'achever sa première phase d'élevage avant l'hiver ». Deux salles latérales de 30 m sont destinées, l'une aux vins blancs, l'autre au stockage. Une place est également prévue pour des cuves en forme d'œuf et des amphores pour Echappée Belle, troisième cuvée en Boutenac.

Les travaux de terrassement vont démarrer dans l'été, la construction proprement dite est prévue début 2020.