

Domaines Lorgeril

Ils l'ont plantée ensemble sur des calcaires éclatants à fleur de terre, elle s'appelle Montpeyrou, la colline des pierres. Dessus ils ont mis des merlots, des syrahs, au milieu des genêts d'or, des fleurs d'ail sauvage, roses comme des bonbons. Un rossignol, toujours cache, chante la profondeur du grand ciel. Ils les ont mis là pour que les fruits voient l'un des plus beaux paysages du monde. D'abord « *les tours de Carcassonne à l'horizon de Barbera* » de Trenet, plus loin la montagne d'Alaric blanche comme un voilier, plus loin le Bugarach grand fauve gris, orgueilleuse sentinelle qui annonce le reste, les citadelles cathares, au fond les neiges éternelles du Canigou et la chaîne brillante des Pyrénées. Miren, née de Saint Chamas, et son mari Nicolas de Lorgeril viennent ici quelquefois prendre la mesure de l'avenir dans ce paysage immuable que les vignes regardent, nourries de sa puissante beauté.

De l'autre côte, vers le nord, c'est la masse sombre de la montagne Noire et le pic de Nore d'où l'on voit l'entier du monde occitan. La route monte vers la faille de l'ère primaire dont la crête se souvient encore d'une voie romaine qui file vers Aragon, village aux maisons de pierres blondes serrées contre le clocher carré, résistant et fort, appuyé à la colline couverte de chênes vert sombre. Voilà, c'est le Languedoc, à l'écart des grandes transhumances estivales qui passent à fond de train dans

Ils sont propriétaires de 6 domaines familiaux, entre Languedoc et Roussillon, toujours dans des paysages d'altitude, dans des terroirs de montagne et de garrigue dont ils offrent le meilleur.



la plaine du Lauragais. C'est un pays de métairies basses, silencieuses, endormies au soleil, battues par l'autan, le vent du sud, le vent des fous qui agite les âmes, assèche les plantes, éloigne un temps les maladies de la vigne, un temps seulement. Car quand il s'arrête il pleut. On est à l'aplomb de la ligne de partage des eaux, d'un côté elles coulent vers l'Atlantique, de l'autre vers la Méditerranée. Elles se tournent le dos au seuil de Naurouze, mamelon imperceptible pourtant repéré par le génial Pierre-Paul Riquet, fermier général

des gabelles de Colbert, inventeur du canal du Midi qui relie Sète à Toulouse et au-delà se fait latéral à la Garonne, jusque vers Bordeaux, sur ces terres qui furent le Languedoc « *lorsqu'il s'étendait jadis de Marmande à Beaucaire* », glisse malicieusement Miren, signifiant que son vignoble de Pennautier se tient au mitan de la grande province.

En revenant sur ses pas, dans le repli d'une colline, on passe au domaine de Garille, ferme de silence, autrefois maison de régisseur au milieu des vignes, l'ombre de deux énormes platanes, des volets bleus et sept gîtes. On y vient de loin pour se couler dans le calme de ce vallon délicieux. Un peu plus bas sur le retour, le village de Pennautier, une bastide ronde, des toits de tuiles romaines, une église et un château, celui des Lorgeril. C'est un retrait du XVII^e et du XVIII^e, le dernier moment où la France fut élégante et désirée. Marque par le style de Versailles, Le Vau en fut l'architecte. Une façade de 150 fenêtres et autant de sourires. Des jardins dessinés par Le Nôtre, parsemés d'essences rares et de gérans blanches, de verveines de Buenos Aires. Les séminaires d'entreprise, les réceptions y sont accueillis. On peut aussi manger au restaurant rurbain, La Table du Château, aménagé de l'autre côté du parc dans une ferme du XVII^e.

Car malgré le chatoisement délicat des apparences, ce qui compte ici et depuis 1620 et 10 générations vigneronnes, c'est le

CEUX QUI FONT LE VIN VIGNERON



vin Françoise de Lorgeril mere de Nicolas, avait dû succéder a son mari, disparu trop tôt en lui laissant un « programme à appliquer » avec des moyens modestes, un gigantesque courage et une forme de fatalisme qui appelait, malgré la ténacité et le goût de l'effort un énergique reveil Miren et Nicolas en décidèrent un jour de 1987 « J'étais terrorisé par l'amateurisme, l'a-peu-pres, le fait de subir, de ne pas maîtriser Nous avons décidé avec Nicolas qu'à entreprendre, il fallait faire bien pour éviter l'éternelle plainte de l'agriculteur » Miren passe donc un diplôme de droit de la vigne et du vin à Suze la-Rousse Le vignoble avait été planté intelligemment, les bons plants sur les bons sols Il restait à vinifier Passe un long mur de clôture qui fut un aqueduc de l'autre côté d'un petit pont de pierre jeté au-dessus du Fresquel aux eaux limpides et fraîches, on a fait un grand et beau chai, successeur de l'ancien de grandes baies vitrées tournées vers le nord l'ocre discret des murs qui répond à celui des vieux murs des autres fermes du XVII^e et puis dedans, la blondeur des fûts posés sur des socles orange sanguine, couleur de la maison Lorgeril

Depuis dix ans Patrick Leon ancien de Mouton Rothschild, les éclaircit de ses conseils Les quelques hectares du début sont devenus 350 et le vignoble, tenu en agriculture raisonnée-raisonnable aux confins du bio, s'est étendu aux éloquents terroirs d'altitude entre 200 et 400 mètres



MIREN DE LORGERIL
ET SON MARI NICOLAS
VIENNENT ICI PRENDRE
LA MESURE DE L'AVENIR
DANS CE PAYSAGE
IMMUABLE QUE LES
VIGNES REGARDENT,
NOURRIES DE SA
PUISSANTE BEAUTÉ.

sur des sols de calcaires, schistes noirs, gneiss et gres Neuf appellations d'origine, du Cabardes (Château de Caunettes) au Minervois (Domaine de la Bonne Blanche) à Faugères et Saint-Chinian avec l'étonnante nature sauvage du Château de Ciffre, au Roussillon du Mas des Montagnes, et 3 vins de pays repartis sur 6 domaines auxquels s'ajoutent des partenariats rigoureux dans d'autres terres du Sud

La traversée de la gamme laisse un sentiment de fraîcheur et d'élégante précision chez les plus modestes allant crescendo selon les terroirs pour accueillir en profondeur épices douces exotique réglisse s'amplifiant au creux des superbes grands vins de grenache et syrah des Pins 2011, des altiers merlots, syrahs et cabernets de l'Esprit de Penhautier du puissant et doux La Croix de la Vivinière

Dans le grand bureau où se tiennent côte à côte Miren et Nicolas de Lorgeril, la jeune femme, qui passe quatre jours par semaine en Languedoc et le reste à courir le monde pour que ses vins grimpent allégrement les échelles du marché, résume la philosophie de la maison en citant saint Augustin, auteur que son père affectionnait « Dieu nous a faits différents pour que nous ayons besoin les uns des autres » Nous sommes soucieux de la stabilité économique de notre entreprise et sommes investis d'une haute responsabilité sociale accepter d'être chef c'est servir les autres » JEAN-LUC BARDE