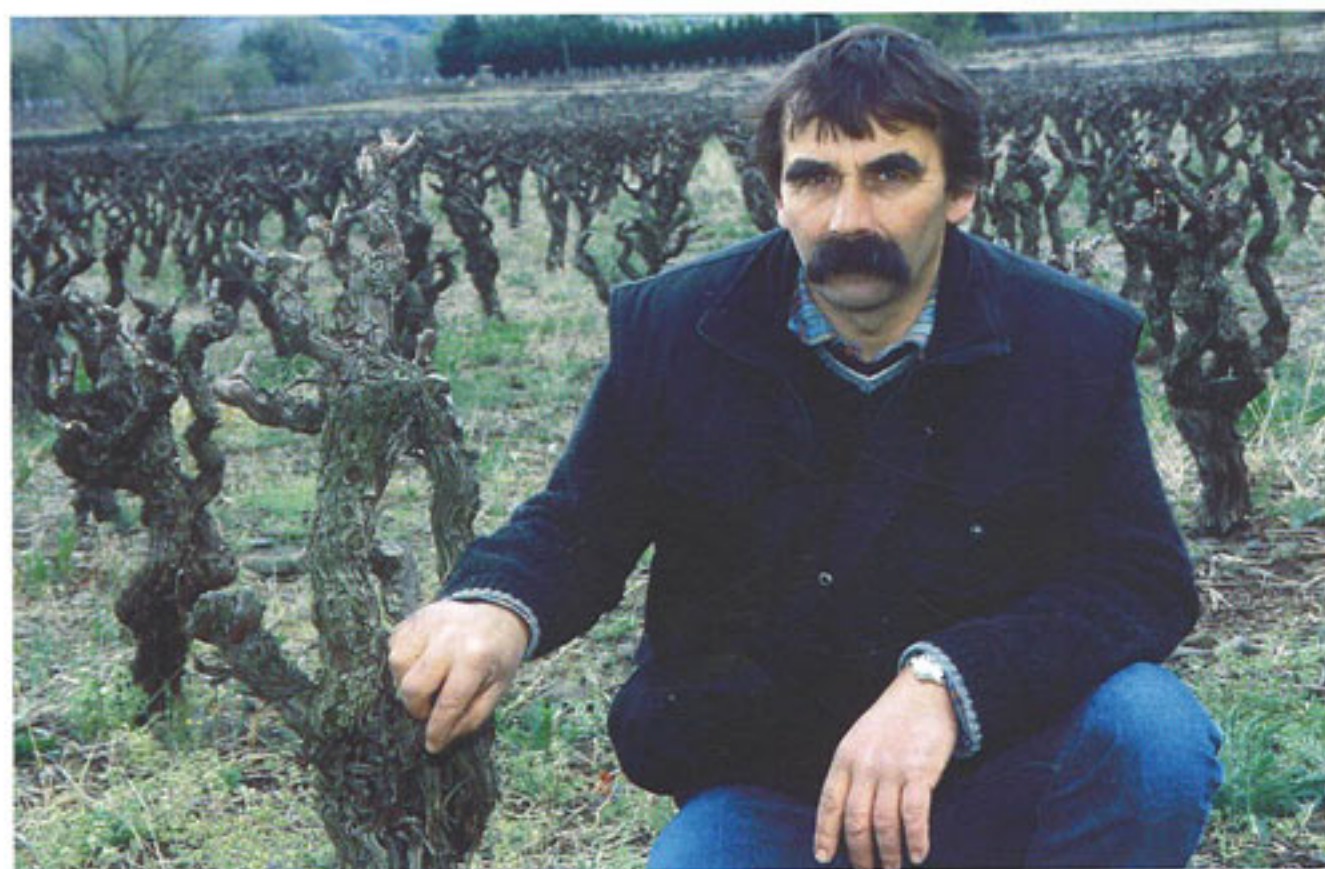


## Mas des Chimères

**Une maison paysanne.** Posée là, à l'entrée du village d'Octon qui a conservé un certain charme, à un jet de pépin de raisin des rives du lac de Salagou, au pied du Larzac, la toute simple maison familiale des Dardé a presque la couleur de la terre rousse qui l'entoure, en dépit de son appareillage en pierres de basalte noir, gris et blanc. Pas très grand, le sourcil épais, la moustache touffue à la Pierre Vassiliu, le propriétaire des lieux a l'assurance des personnes qui sont bien en phase avec leur milieu. Languedocien jusqu'au plus profond de lui-même, Guilhem Dardé est un homme qui cultive la nonchalance du Midi en prenant un air faussement détaché. Mais en réalité, il a le sens pragmatique des vrais paysans, lui qui est de cette terre de ruffe (grès ferrugineux), vieille de 250 millions d'années, si particulière au Lodévois. Maire du village où il est né et où il a travaillé toute sa vie, Guilhem est



l'archétype du « self-made-vigneron » issu de la coopération. « J'ai repris la suite de mes parents, Marie et Joseph, en 1984. Tout allait à la cave coopérative. En période de vendanges, Octon sentait bon le raisin frais et le marc. Maintenant, c'est fini ! Le vin du pays s'élabore à 40 km d'ici. Au début, je trouvais que c'était compliqué le vin. Jusqu'en 1993, quand je me suis laissé guider par mes vignes et par mes amis, Pascal Frissant, du Minervois, et Sylvain Fadat, de Montpeyrroux. J'avais 40 ans et la coopé, où je m'étais beaucoup investi, m'avait épuisé. Trois jours avant la vendange, il a grêlé et la coopérative n'a fait que du jus de fruit ! Avec du matériel d'occasion, j'ai dû faire 150 hl de vin. L'année suivante, la veille de la vendange la coopé m'a viré. Aujourd'hui, je les remercie ». Ainsi, de viticulteur, il est devenu vigneron à part entière. La preuve ? Il signe ses vins de ces deux mots : « Vigneron-Paysan ». Les deux coudes posés sur la table encombrée de courrier et de verres, il repense à son passé militant et raconte l'histoire qui a contribué à changer sa vie. « Avec les comités d'action viticole, on avait arrêté le Talgo, ce train espagnol qui fait le trajet Paris-Barcelone. Alors que je bombais le train de croix occitanes, j'ai vu la bourgeoisie de Béziers m'applaudir. J'ai eu la douloureuse impression que je servais les intérêts des gros propriétaires pour la bonne raison que nous défendions le prix du vin ».



### Les Terres et les Vignes

Sur une quinzaine d'hectares, pas moins de 7 cépages rouges sont plantés, dont une majorité de carignan, grenache et cabernet-sauvignon, complétés par la syrah (11 %), le cinsault (10 %), le merlot et le mourvèdre. En blancs, chasselas et Iterret-bourret l'emportent sur le viognier (20 %) et le chasan (16 %). « J'ai plus de 30 ans dans les vignes et, croyez-moi, je ne m'y ennuie pas une seconde ! » Parlez-lui d'agriculture « raisonnée » et Guilhem Dardé voit rouge. « Une fumisterie ! On met 90 % de merde au lieu de 100 %. Quand j'ai commencé, on n'avait pas de désherbants. On cuivrait et on soufrait à petites doses pour la bonne raison qu'on n'était pas riche. Mon père n'avait rien d'un sauvage et il n'était pas le seul sur la commune. On a même gardé un cheval jusqu'en 1970 ». Après une période où le sol n'était pas travaillé, Guilhem recommence à labourer doucement, un rang sur deux. Le seul engrais utilisé est le fumier organique, en petites doses. Après avoir plongé tête baissée dans le cycle « cépages nobles, aromatiques, améliorateurs », Guilhem se prend de passion pour les cépages de son pays. « J'ai sauvé 2 ha de cinsault et 2 ha de carignan ». Et celui qui peste contre les clones s'est trouvé un pépiniériste qui accepte de lui faire des sélections massales.

### Les Vins

Guilhem fait goûter dans ce qui fut la dernière cave à roquefort du village, une pièce voûtée, dans la maison familiale, où il a installé ses fûts de 400 litres pour ses blancs. Il garde aussi une collection de tous ses millésimes en magnums. En 2000, à 100 mètres de là, il a construit un chai moderne pour l'élevage et le stockage, à deux pas de sa maison. Depuis 2001, il s'est attaché les conseils de l'œnologue François Serres. Mais il tient toujours à faire ses assemblages avec une bande de copains. Un vin de copain, c'est vraiment l'impression que l'on a avec les Vins de Pays. Le 2004, à moins de 4 €, renferme un peu de tous les cépages et c'est un joyeux drille, marqué par un joli fruit. Idem avec la cuvée Ceillade qu'il sort depuis 1994 : la robe est légère, le jus très frais. La cuvée dédiée à ses parents jouit d'une belle acidité (démarrage en macération carbonique), d'une chair fine, mais charnue et longue. Son « générique » en Coteaux du Languedoc 2002 (20.000 bouteilles, 5 cépages, 40 % de la cave) a du cœur, de la droiture, de la fraîcheur avec un petit côté minéral au nez (mine de crayon). Le 2001 (4 cépages) est aussi minéral, mais plus complexe, sérieux, marqué par une belle finesse et des notes de cade, tabac, épices. Le 1999, tannins fondus, est prêt à boire sur l'équilibre. 1997 (avec 1995 et 2001) est un des millésimes les plus accomplis : café, épices, cassis, soyeux et frais du début jusqu'à la fin. Quant au 1993, il est toujours debout, offrant une franche vivacité et de beaux tannins. À ne pas négliger non plus, la cuvée L'Hérétique faite de cabernet, de merlot et d'un peu de syrah, avec un 2002 droit, épais et tannique en dépit d'une certaine rondeur.

Guilhem Dardé,  
Mas des Chimères,  
34800 Octon.  
Tél. : 04 67 96 22 70.

