

WSPD

LE PREMIER HEBDO DU WEEK-END

Crise

LES RÉVÉLATIONS
DE L'ANCIEN
NUMÉRO 2
DE WALL STREET

**DROGUE, MALADIE...
IL A TOUT ENDURÉ
SES CONFESSIONS,
LES TÉMOIGNAGES
DE SES PROCHES
LE CLAN SOUS LE CHOC**



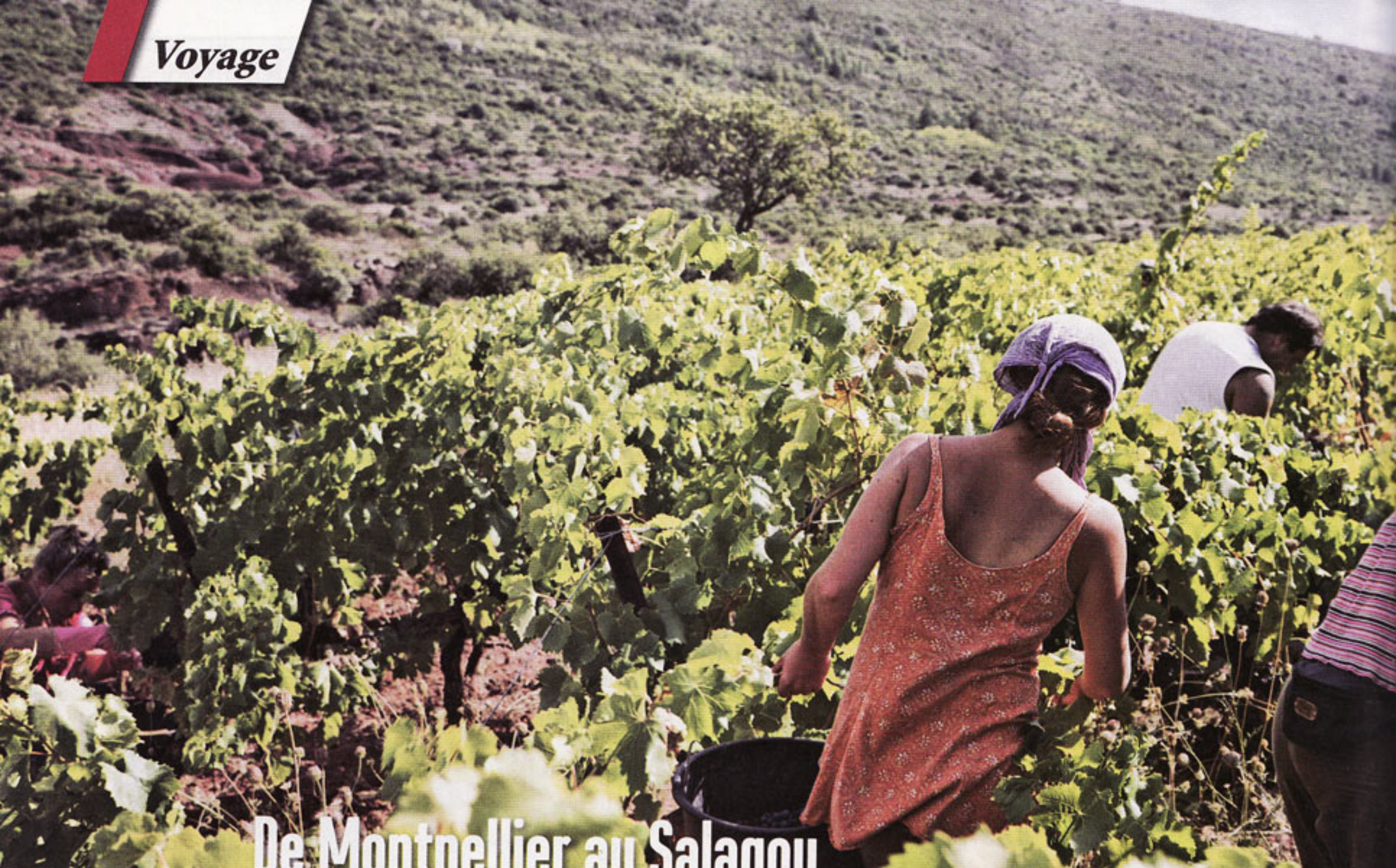
GUILLAUME Depardieu UNE VIE BRISÉE À 37 ANS



**COLUCHE
MESRINE**
L'impossible
rencontre

GRUPPE PRIMA PRESSE
M 01713 - 1625 - F: 2,40 €

SEXUALITÉ COMMENT LES FEMMES ONT PRIS LE POUVOIR



De Montpellier au Salagou

LANGUEDOC, L'AUTRE ROU





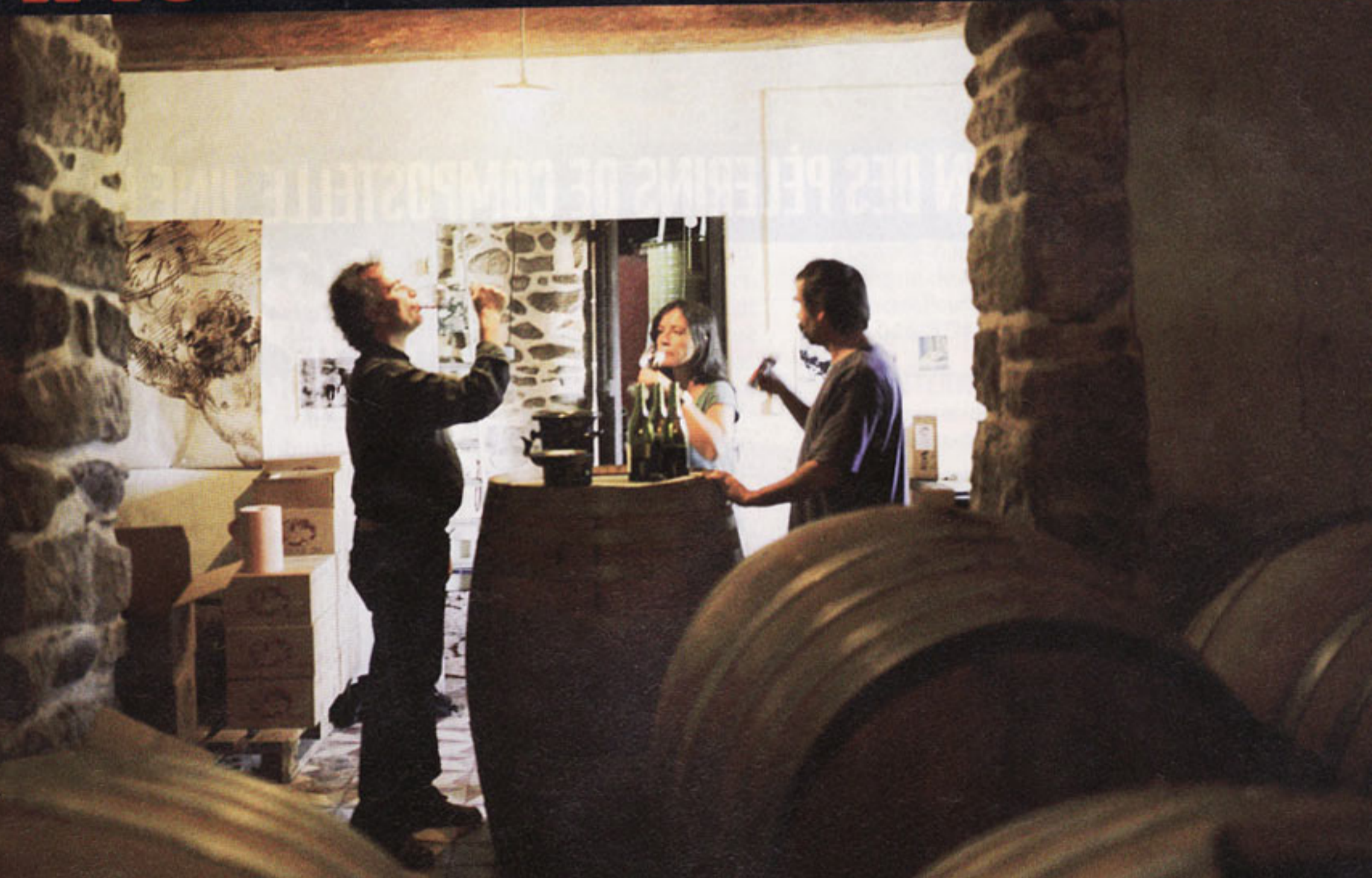
LES VINS

Dans cette région sauvage et minérale, une balade authentique pour profiter de l'accueil de ses vignerons et de la chaleur de ses chambres d'hôtes cosy.

PHOTOS : ULRICH LEBEUF/MYOP POUR VSD

ÉTÉ INDIEN DANS LA GARRIGUE

Cette année, les vendanges ont débuté tard (1). Au-dessus des gorges de Hérault, le pont du Diabole, le plus ancien ouvrage d'art roman de France (2), se dresse au pied du plateau du Larzac (3). La dégustation est l'occasion pour les vignerons de raconter leurs vins et leur pays, comme ici, chez Guilhem Dardé, au mas des Chimères, à Octon (4).





DU BEAU DU BON DU RARE

Le lac du Salagou, ha
lieu d'activités nautiq
et de randonnées (1).
vin, une tradition anc
trale qui se célèbre to
jours autour des proc
du terroir (2). Le villag
Saint-Guilhem-le-Dé
et son abbaye du IX^e si
classés au patrimoin
mondial de l'Unesco
accueillent chaque an
600 000 visiteurs (3).

SUR LE CHEMIN DES PÈLERINS DE COMPOSTELLE, UNE HALTE SPLENDIDE



2

3



AUTOUR DU PIC SAINT-LOUP, SE DÉCOUVRENT LES PLUS GRANDS CRUS DE CE TERROIR

Entre les derniers soubresauts méridionaux figés dans la pierre du Massif central et la Méditerranée, les dix-huit appellations du Languedoc couvrent plus de 45 000 hectares, dans un décor d'une infinie richesse de couleurs. Mais c'est au nord et à l'ouest de Montpellier, le long de la barrière calcaire des Cévennes, que l'on ressent les émotions les plus fortes. Les vitres de la voiture baissées, on suffoque presque sous l'assaut des puissantes bouffées de garrigue et l'apparente rudesse des éléments. Quelques kilomètres après avoir dépassé le nord-est de l'agglomération montpelliéraine, voici le terroir des grès de Montpellier. Des rangées de platanes bordent sagement les routes reliant entre eux les petits villages ocre, aux maisons couvertes de tuiles romaines et aux terrasses ombragées où il est bon de faire une pause. En cette fin d'été indien, la région lézarde encore dans la douceur méditerranéenne, sous l'influence des vents marins. Les vins sont à son image : ronds, souples, faciles, ils se contentent de chatouiller le palais d'une pointe de poivre. En continuant vers le nord, la garrigue ne fait de plus en plus présente, elle s'étend tout au long de la petite route en lacets qui serpente au milieu des éboulis calcaires des Cévennes. Leur blancheur affleure partout, éclairant de traits lumineux les verts de la végétation : ici, chênes, arbousiers, thym, romarin et fenouil sauvage s'étendent à perte de vue. Ils laissent parfois apparaître, comme un miracle, des parcelles de vigne grimpant sur les coteaux.

DES SOLS BRÛLÉS DE SOLEIL RÉVÈLENT DES VINS D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE

Comme les grès de Montpellier, le pic Saint-Loup, que l'on atteint en une demi-heure de voiture, est l'un des autres terroirs de l'appellation Languedoc. C'est sans doute le plus emblématique en raison de la silhouette du pic, que l'on découvre d'un seul coup, à partir de Saint-Martin-de-Londres, face à la barre de l'Hortus. On a du mal à imaginer que ces pentes, il y a vingt ans, ne se paraient plus d'aucune vigne. Abonné à une production industrielle de vins dédiés à des soifs ordinaires, l'héritage du XIX^e siècle, le Languedoc avait préféré les plaines, aisément cultivables, et délaissé ces versants d'exception mais si difficiles à travailler. Il aura fallu une nouvelle génération

de vignerons, celle du retour à la terre, porteuse de valeurs écologiques, pour qu'à la fin des années quatre-vingt ces sols brûlés de soleil et griffés par les vents révèlent les trésors qu'ils pouvaient fournir : des vins concentrés, capables d'une grande élégance.

C'est ici, dans ce terroir du pic Saint-Loup ou dans celui, tout proche, des Terrasses du Larzac, qui culminent à 800 mètres d'altitude, que se trouvent la plupart des plus grands vignerons du Languedoc. Le domaine de la Grange-des-Pères, à Aniane, celui d'Aupilhac, à Montpeyroux, ou celui d'Olivier Jullien, à Jonquières, tous pionniers de ce nouveau monde, sont aujourd'hui internationalement reconnus. Déguster leurs vins d'une qualité incomparable dans la fraîcheur de leur caveau est un plaisir inoubliable. C'est aussi renouer avec un Languedoc ancestral.

Les moines ne s'y étaient pas trompés. Vous cherchez des terroirs remarquables ? Trouvez d'abord des abbayes. À l'image de celles d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert, qui constituait une halte pour les pèlerins en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle et demeure aujourd'hui l'un des plus beaux villages du Larzac.

En quittant ces terrasses caillouteuses en direction d'Octon, la vigne et l'olivier se font plus rares au profit des chênes kermès, verts ou blancs, et des genévriers, abris de choix pour les sangliers.

La garrigue reprend tous ses droits le long de la route déserte qui mène au lac de Salagou. On a beau savoir que quelques chasseurs, vignerons ou vendangeurs sont certainement déjà passés par là, c'est à chaque fois le même sentiment de poser le pied sur un sol vierge. Ce bout du monde aux terres violemment rouges (les ruffes), qui évoque l'Afrique ou le bush australien, se découpe en promontoires aux lignes nettes, sculptés par des millions d'années de ruissellement d'eaux de pluie.

C'est ici que s'étend le vaste lac artificiel du Salagou, d'une superficie de 800 hectares, où les pêcheurs habitués taquinent la perche ou le sandre. Plus loin, un touriste courageux entre dans l'eau pour quelques brasses. La base nautique permet de s'initier à la planche à voile ou de faire un tour en barque. Le lac constitue également un point de départ pour de nombreuses randonnées pédestres ou à VTT. Une manière de conclure notre escapade en abandonnant la voiture pour musarder dans ce jardin sauvage aux parfums enivrants. ■

MARIE GRÉZARD

Ce bout du monde aux terres violemment rouges, les ruffes, évoque l'Afrique ou le bush australien

GUIDE PRATIQUE

OÙ SE LOGER ET OÙ MANGER ?

L'auberge du Cèdre. Pension de famille, table d'hôtes et restaurant, avec, en guise de carte des vins, une sélection de ce qui se boit de meilleur dans la région. Vingt chambres. 38 € la nuit par personne, en chambre double, avec demi-pension. Restaurant : 50 € environ à la carte. Ouvert le week-end.

À Lauret (34). Tél. : 04.67.59.02.02.

Mas Cambounet. Ce mas du XVIII^e siècle surplombe la plaine de l'Hérault. Cinq chambres meublées avec goût et une délicieuse table d'hôtes, sous la houlette de Fabienne Perret. Chambre double à partir de 80 €, menus à partir de 24 €.

À Gignac (34). Tél. : 04.67.57.55.03.

Château de Jonquières. Ce château du XVI^e siècle est resté propriété familiale. François et Isabelle de Cabissole le font vivre avec élégance. Quatre belles chambres (à partir de 85 €) et un gîte.

À Jonquières (34). Tél. : 04.67.96.62.58.

La Palombe. Près du lac de Salagou, un hôtel-restaurant dont les chambres et les terrasses offrent une vue magnifique. Cuisine raffinée. Chambre double de 92 à 130 €.

À Octon (34). Tél. : 04.67.95.40.07.

La Terrasse du Mimosa. Ce bar à vin est un vrai QG pour les vignerons. Excellentes tapas et carte des vins éblouissante. Menu à 19 €.

À Montpeyroux (34). Tél. : 04.67.44.49.80.

LES VIGNERONS À VISITER

Château de Puech-Haut, Gérard Bru, route de Teyran, à Saint-Drézéry (34). Tél. : 04.67.86.93.70.

Domaine de Cazeneuve, André Leenhardt, à Lauret (34). Tél. : 04.67.59.07.49.

Mas Cal Demoura, Vincent Goumar, à Jonquières (34). Tél. : 04.67.44.70.82.

Mas des Chimères, Guilhem Dardé, à Octon (34). Tél. : 04.67.96.22.70.

Domaine de Montcalmès, Frédéric et Vincent Pourtalie, à Puéchabon (34). Tél. : 04.67.57.74.16.

SUR INTERNET

www.terrasses-du-Larzac.com.

www.coteaux-du-languedoc.com.



JEUNESSE. Frédéric et Vincent Pourtalie font revivre le terroir des Terrasses du Larzac.