

# Terre de Vins

Saveurs des Terroirs du Sud

## Sélection rouge

Rhône, Languedoc et Roussillon

156 vins à boire frais

## Escapades rouges

La rouille de Sète,  
le marbre incarnat de Caunes,  
les ocres de Roussillon

## Gastronomie rouge

Tomates, gambas, taureau,  
cocos et glace au menu

## Design rouge

Caves, étiquettes,  
le dernier chic

## Tapis rouge

La fulgurante ascension  
du pic Saint-Loup



L 19311 - 23 - F: 6,00 € - RD



Trimestriel - Juin Juillet Août 2004 - N°23. 6 €.

Belgique et Luxembourg 6,40 €. Canada 9,25 \$C. Suisse 10,40 FS

# Guilhem Dardé, carton rouge pour les clones

A 50 ans, l'ancien militant des comités d'action viticole devenu vigneron en son mas des Chimères défend toujours ardemment, comme son copain José Bové, l'agriculture paysanne, le cinsault et le carignan. Et il voit rouge quand on lui parle de vignes clonées et de vins mondialistes

Propos recueillis par Marc Médevielle

*Avant de vous installer en cave particulière en 1993, vous avez beaucoup milité, notamment au sein des Comités d'action viticole. Quel regard portez-vous sur ces années-là ?*

C'est vrai, j'ai vidé beaucoup de citernes, participé à beaucoup de manifs. C'est une histoire que je ne renie pas car, d'abord, j'ai vécu d'excellents moments d'amitié et ce qu'on remettait fondamentalement en cause c'étaient les vins trafiqués.

Mais, à un moment, j'ai eu des doutes. Je garde une anecdote en mémoire : on avait bloqué le Talgo à Béziers et je faisais un bombage avec des croix occitanes sur le train quand j'ai entendu des applaudissements dans mon dos. Je me suis retourné et j'ai vu que c'était la bourgeoisie de Béziers qui m'applaudissait et ça m'a mis en colère. J'ai compris que je servais surtout les intérêts des gros propriétaires car nous défendions avant tout le prix du vin.

Quand j'ai fait part de mes doutes, on m'a reproché de cracher dans la soupe et j'ai vécu des moments difficiles dans ma vie militante.

*Cela a-t-il joué un rôle dans votre départ de la coopérative ?*

Les bagarres que j'ai menées à 20 ou 30 ans, dans les comités d'action viticole, portaient sur l'identité et la fierté d'être paysan dans ce pays, alors

que nous étions complètement dénigrés, on nous disait que nous étions bons à rien. D'un autre côté, je m'épuisais à essayer d'apporter de l'énergie dans la coopérative. Les idées que je lançais étaient reprises, édulcorées, trois ou quatre ans après. On me disait : "On n'est pas à Moscou pour imposer des règles, chacun fait ce qu'il veut !".

Par ailleurs, j'avais envie de faire mon vin, de voir ce que je valais. Mon départ de la coopérative a malgré tout été douloureux, j'avais l'impression d'abandonner la collectivité alors que j'étais convaincu, je le suis toujours, que l'on ne peut pas s'en sortir individuellement. C'est ce qui m'a poussé, il y a trois ans, à me présenter aux élections municipales de mon village.

*Quels ont été les premiers enseignements de cette expérience vigneronne ?*

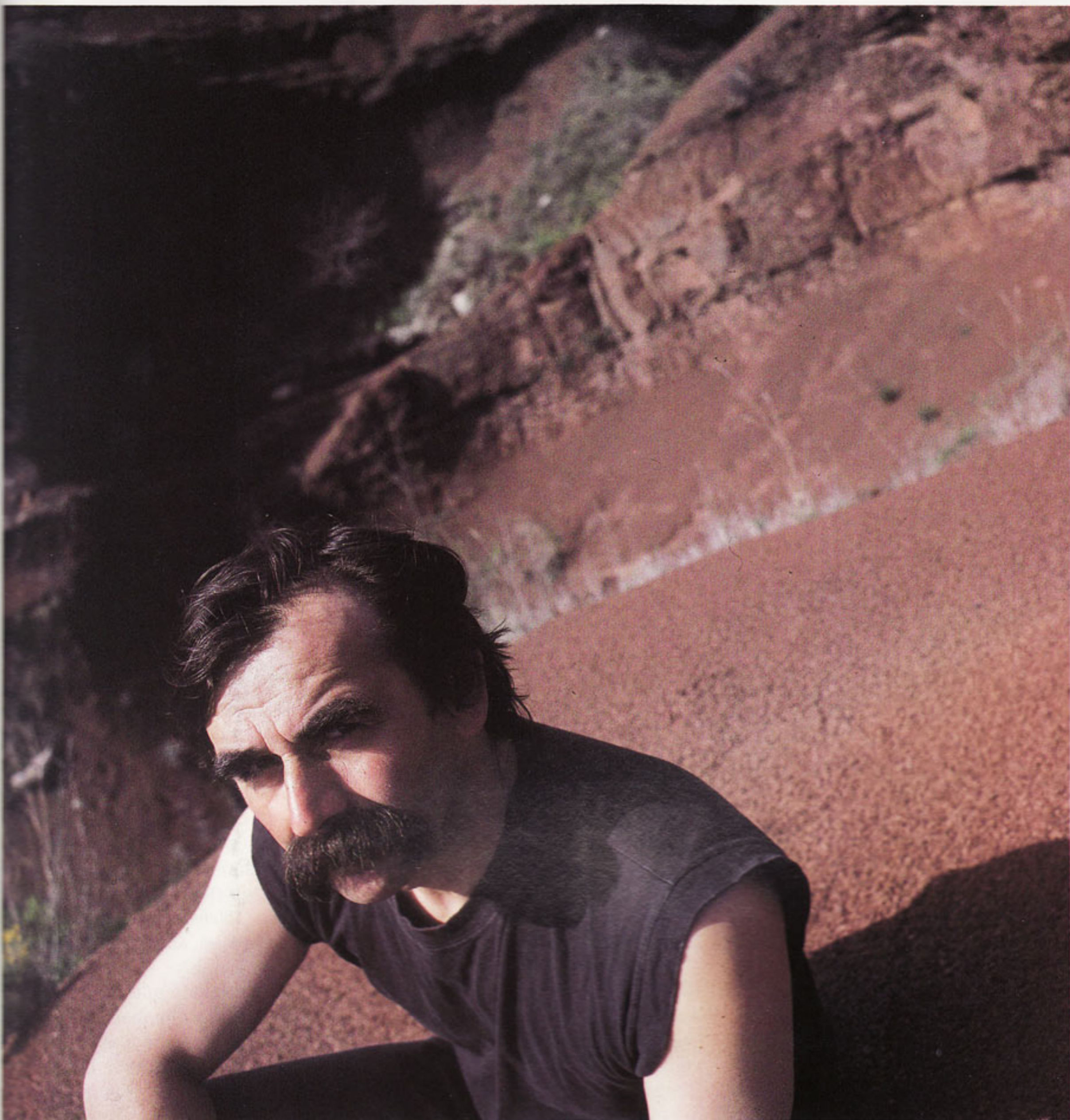
Dès 1993, la surprise, c'est que ce n'était pas le vin qu'on me payait le mieux à la coopérative qui était jugé le meilleur chez moi. La première cuve repérée par les journalistes et les cavistes, anglais notamment, c'est une cuve de cinsault. Je manquais de culture du vin alors, je n'avais aucune conscience de sa qualité, je l'avais faite parce que j'avais du cinsault, sans amour quoi ! Mais, du coup, je me suis aperçu que l'on n'avait pas à avoir honte de nos cépages, du travail

que l'on faisait, et que l'on pouvait être reconnu nationalement et internationalement. Et ça me rend fou quand je vois des responsables professionnels se réjouir des statistiques de la "reconversion qualitative" qui montrent que 90% des surfaces arrachées dans l'Hérault étaient plantées de carignan, cinsault et aramon.

*L'une de vos cuvées, baptisée L'Hérétique, est pourtant composée de cabernet et de merlot...*

Attention, je ne dis pas que le carignan ou le cinsault sont bons partout -il m'est arrivé d'en arracher- mais on peut faire des vins extraordinaires avec ces cépages. Ils font partie de notre identité et la bagarre que j'ai menée et que je mène toujours, c'est celle de la fierté des gens qui travaillent quelque part et qui expriment leur histoire et leur terroir.

Le Midi est une terre de métissage, c'est ce qui fait sa richesse. La large palette de nos cépages rouges notamment, c'est une richesse énorme et je suis prêt à essayer d'autres cépages. Ce qui me gêne, c'est de tout arracher pour se consacrer à des cépages mondialistes. Le 30 juin 2000, à Millau, lors de la grande manifestation de soutien aux militants qui s'en étaient pris au McDo, des copains de la Confédération Paysanne ont sorti une bouteille de vin de cépage merlot.



Je me suis mis en colère : "Vous n'avez rien compris ! Vous niez le terroir, l'homme... Le merlot est le cépage de la mondialisation !" Le risque, c'est de retrouver les mêmes vins dans le monde entier.

*Un risque aggravé, selon vous, par la généralisation des clones...*

Quand on arrache des vieilles vignes en sélection massale pour replanter des clones, cela veut dire qu'à la place d'une formidable différenciation, on va

se retrouver avec un pied de vigne identique dans le monde entier. En plus, on est subventionné pour ça ! Les clones posent un autre grave problème : leur sélection a essentiellement été réalisée selon leur capacité à produire de l'alcool et on se retrouve aujourd'hui avec des raisins qui ne sont jamais mûrs en dessous de 14 ou 15°. Sur le fond, c'est bien de s'interroger sur le fort degré alcoolique de nos vins mais, plutôt que de remettre en cause les clones, les chercheurs tra-

vailent sur des levures OGM qui, au lieu de consommer 17 grammes de sucre pour faire un degré d'alcool, "boufferaient" 20 ou 21 grammes afin de diminuer ce degré. C'est la fuite en avant !

*Depuis quelque temps, on voit reflorir, dans la région, des cuvées à forte dominante de carignan. Est-ce un signe encourageant à vos yeux ?*

Il y a un effet de mode, qui s'explique par la réussite de certains. Mais >>

>>

l'expression et la fierté d'un pays, cela ne consiste pas seulement à suivre des modes... Même quand c'est fait avec sincérité, la partie est loin d'être gagnée.

Il est très difficile de faire de belles cuvées à partir de clones de carignan ou de cinsault. Mon pépiniériste accepte de faire de la sélection massale de cinsault, avec des bûches que je lui fournis, à condition que je signe un contrat parce que je n'aurai droit à aucune prime. Mais, depuis 1993, je n'ai pas demandé une seule prime, c'est le prix de ma liberté ! Après le cinsault, je voudrais faire la même chose avec des mourvèdres que j'irai chercher dans de vieilles vignes de Bandol. C'est un combat à mener, mais nous sommes peu nombreux.

*Quelles sont les autres menaces qui pèsent sur l'agriculture paysanne que vous défendez ?*

Je pense à cette stratégie de vins de marque vers laquelle certains veulent nous pousser et qui est le meilleur moyen de nous engager dans le créneau de l'industrie et de la délocalisation. Je ne dis pas qu'il n'y a pas de place, chez nous, pour de grosses structures bataillant sur le marché mondial, avec des vins plus technologiques, mais il ne faut pas tirer un trait sur des gens travaillant différemment. Pour ceux-là, une autre menace vient de l'arrivée d'investisseurs qui font exploser le prix des terres, de manière complètement artificielle.

A Aniane, la mairie s'est félicitée en voyant Gérard Depardieu acheter des vignes plutôt que le groupe californien Mondavi et ça m'a scandalisé. Pour moi, Depardieu ou Mondavi, c'est la même chose. Quel est le jeune

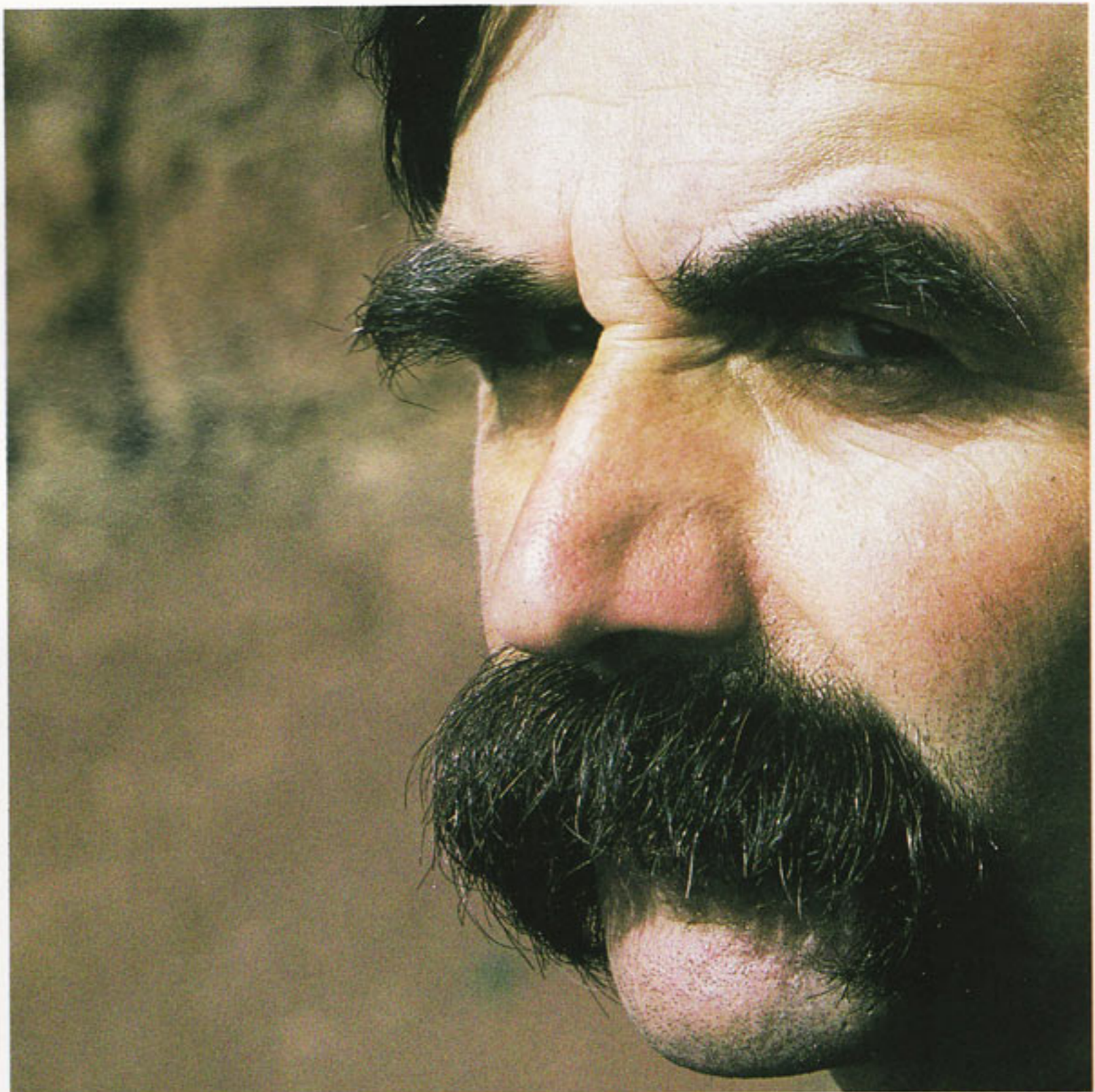
qui va pouvoir s'installer après ça ? Pour ma part, j'essaie d'aider à s'installer des gens qui veulent travailler, pas des envahisseurs qui arrivent avec des millions. Il faut aussi aider ceux qui construisent avec de petits moyens, une pierre après l'autre. Mon combat, c'est d'aider ces gens-là.

*Sur la porte de votre cave, vous avez accroché un petit panneau : "Un vin, un pays". Quel est le compliment qui vous touche le plus quand on évoque vos vins ?*

L'important c'est qu'on les boive ! Ce qui me fait plaisir, quand je suis avec des amis et qu'il y a plusieurs bouteilles sur la table, c'est que la mienne soit vide avant les autres.

Peu m'importe que les journalistes ou les experts poussent un temps à plus de concentration ou, plus tard, à plus de fruit. J'ai mes vins, ce sont les miens. Je n'aime pas que les choses soient figées, mais je crois à une évolution tout en nuances, en s'adaptant à chaque millésime.

On a toujours des regrets à la fin des vendanges, mais il faut rester humble et accepter à chaque fois de se tromper un petit peu.



*C'est le sens du nom que vous avez donné à votre domaine, le mas des Chimères ?*

J'ai choisi ce nom pendant ma première vinification, en 1993, en pensant à une chanson de Brassens, les Oiseaux de passage, sur un poème de Jean Richepin : "Nous sommes avant tout des fils de la chimère, des assoiffés d'azur, des poètes, des fous..."

Je reste convaincu que chaque vigneron a son mot à dire mais aussi qu'on ne peut pas faire son bonheur quand les autres vont mal autour. Les années où ça va bien pour tout le monde, comme à la fin des années 1990, c'est l'idéal : les gens ont le sourire, le moral, et du coup on peut se dire des trucs, ça permet des ouvertures.

Faire mon vin m'a rapproché de ma terre, mais si je soigne mes vignes au milieu d'un désert où tout le monde emploie des désherbants, elles n'ont aucune chance. On est tous interdépendants, on ne peut pas s'enfermer dans sa bulle. Qu'on le veuille ou non, on marche ensemble.

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