



Tournant autour du lac, la minéralité s'impose, rouge. Comme dans les jardins de conception biblique, l'eau n'est là que pour refléter ce qu'il y a au-dessus... Le paradis bien sûr !

Reportage Sylvie Tonnaire
Photos Emmanuel Perrin

Se balader autour du lac du Salagou, c'est passer de terres rouge brique aux pitons de calcaire gris du cirque de Mourèze. Quelle drôle de géologie, tourmentée à souhait et révélée par le lac, mis en eau il y a maintenant cinquante ans. Si le barrage a englouti de beaux villages, il magnifie aussi le paysage alentour et la vallée éponyme.

Ces terres ocres - les ruffes -, le relief et la fraîcheur donnent aux vins un caractère poivré et minéral pour les rouges, les blancs n'étant pas spécialement courus par ici.

Mais il n'y a pas que les vins qui ont un caractère particulier. Notre photographe, une fois revenu, se demande encore à quoi marchent les gens du cru. A l'image des ateliers d'artistes d'Octon, un souffle de création et de liberté balaie les rives du lac jusqu'aux cimes des anciennes cheminées volcaniques. Nombreux sont ceux qui font preuve d'une inspiration surprenante : ainsi à la ferme auberge du Salagou où des œuvres monumentales, un brin déjantées parfois, s'accrochent aux pierres et à la garrigue odorante ; ainsi aux Country Kids, où un couple britannique a créé un univers idéal pour des vacances familiales so chic, et d'autres encore. C'est à la rencontre de ces joyeux mais sincères autochtones que nous vous convions.

SO SWEET
SALAGOU



Le poète a toujours raison.

S'il fallait attribuer la paternité viticole du terroir du Salagou, elle reviendrait d'office à Guilhem Dardé, et en plus elle lui serait décernée par les autres vignerons, qui peu ou prou, sont tous passés par ses vignes et sa cave. Du pourtour du lac au moindre coteau, en passant par chaque bas flanc de rivière actuelle ou passée, il connaît tout. L'équilibre du sol, sa fertilité, comment il garde l'eau ou pas, la dureté des cailloux de telle ou telle parcelle. Tout. Cette connaissance ne l'éloigne pas pour autant de ses terres - *"la vigne a besoin de nous voir"* - et lui ne peut guère s'en passer. La cuvée de référence pour goûter au terroir rouge, c'est *"L'Œillade"*, l'autre nom du *"vieux d'ici, d'avant la syrah, le cinsault"*. Le millésime 2007, d'un grenat limpide, fait bien la balance entre le côté floral et le nerf du poivre qui ajoute encore à la netteté des tanins. Ni facile, ni rustique, mais sûrement à goûter.

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

