

3,50€

LES GRANDES SIGNATURES

DU

by **MIDI**
GOURMAND

WINE

Entre Aude,
Hérault et Gard
**20 DOMAINES
D'EXCEPTION**



Midi Libre

L'ADN du Pic Saint-Loup

Implanté sur les pentes du Pic Saint-Loup, à Saint-Mathieu-de-Trévières, L'Ermitage est un domaine emblématique de l'appellation. A la tête d'un vignoble de 60 hectares depuis 1992, les trois frères Ravaille n'ont de cesse de magnifier ce terroir de renom.

L'Ermitage du Pic Saint-Loup, implanté sur le chemin qui mène au château de Montferrand, semble avoir toujours fait partie du paysage. Un parfum d'histoire flotte sur les bâtisses construites par la famille Ravaille. Jean-Marc, Pierre et Xavier, qui ont repris les rennes en 1992, sont les gardiens de cette longue histoire. « *Les premières fondations de la chapelle Sainte-Agnès datent du XII^e siècle, explique Jean-Marc. Plusieurs générations de métayers ont alimenté les garnisons du château, propriété des évêques de Maguelone.* » Montferrand a depuis perdu de sa superbe. La ferme, elle, a acquis ses lettres de noblesse.

Avant même d'achever leurs études, les trois frères savent déjà qu'ils

reprindront le flambeau. Le moût de raisin embaume à nouveau la cave du grand-père pour leur premier millésime en 1993. Leurs parents, Marthe et Jean-Marie, l'avaient un temps désertée. Ils apportaient le raisin à la coopérative. Il fallait bien s'occuper des oliviers et du troupeau. Jusqu'à 800 brebis sont allés paître sur les flancs sud du Pic Saint-Loup jusqu'à la croix métallique.

Le nom des Ravaille inscrit au cœur du Pic Saint-Loup

Peu le savent même si une plaque le mentionne au sommet qui surplombe la combe de Fambétou : la montagne tutélaire des Montpelliérains appartient à la famille Ravaille. Une fierté. Un crève-cœur aussi quand des hordes de promeneurs irrespectueux

balancent leurs déchets dans la garrigue... « *Ils consomment l'espace sans lien véritable avec la nature.* » Nostalgique du Pic Saint-Loup de son enfance, Jean-Marc Ravaille déplore surtout la fermeture du milieu avec la disparition des troupeaux et des charbonniers. « *Ce n'est plus de la garrigue, c'est le maquis !* » Le refuge idéal pour les sangliers qui s'offrent des festins de raisins en narguant les vigneronnes.

Une reconversion en bio et des pratiques en biodynamie

Quand ils se lancent dans l'aventure, les trois frères échafaudent des plans d'extension. Le vignoble, à cheval sur Cazevieille et Saint-Mathieu-de-Trévières, s'étend pourtant déjà sur une cinquantaine d'hectares en appel-

LES GRANDES
SIGNATURES

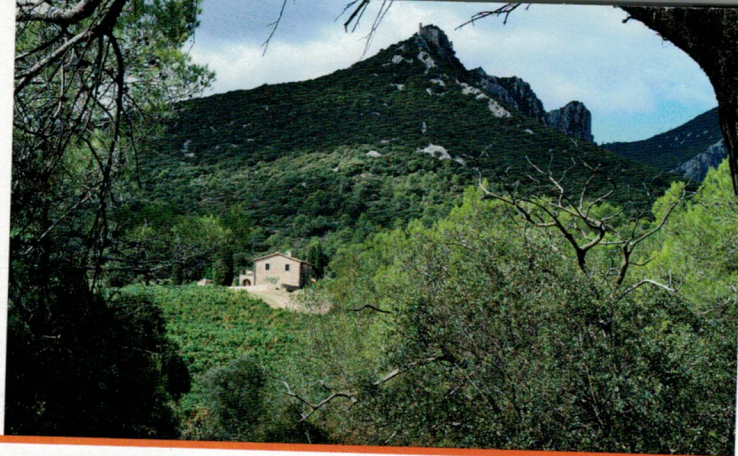
DU

VIN

L'ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

Domaine de Sainte-Agnès
Cami Lou Castellas
34270 Saint-Mathieu-
de-Trévières
Tél. 04 67 54 24 68
www.ermitagepic.fr
secretariat@ermitagepic.fr

Le caveau est ouvert du lundi
au samedi, de 9 h à 12 h
et de 14 h à 18 h. Fermé le dimanche
et les jours fériés.



Le vignoble s'étend sur 60 hectares au total entre Saint-Mathieu et Cazeville avec des expositions différentes.

LA SATISFACTION DU TOUT PREMIER MILLÉSIME

« Le plus beau souvenir, c'est la première fois qu'on goûte son vin. » Pour Jean-Marc Ravaille et ses frères, c'était en 1993. « On a passé un cycle long d'un an avec des étapes importantes. C'est un pari. On s'interroge dans la cave : a-t-on fait les bons choix ? Les précédents essais, sur une cuve ou deux, ne comptent pas. Ça reste dans le cadre de l'apprentissage technique, on fait goûter aux proches et à la famille. Avec le premier millésime, on ressent une forme de satisfaction d'avoir abouti à la création, c'est puissant émotionnellement. La mise en bouteilles est le moment où le vin nous échappe. »

Après presque trente millésimes, la fratrie a beaucoup appris. Mais « les facteurs extérieurs sont tellement nombreux », que les frères privilégient le pragmatisme.

« On est toujours dans l'apprentissage. Il faut s'adapter comme pour le changement climatique. On ne vit pas sur nos rentes. On continue à avancer pour préparer l'avenir. »



Xavier, 47 ans, Jean-Marc, 51 ans et Pierre, 53 ans, ont hissé leur domaine historique parmi l'élite de l'appellation phare du Pic Saint-Loup.

L'Ermitage du Pic Saint-Loup à Saint-Mathieu-de-Trévier



Effervescence en cave pendant les vendanges aux côtés d'un salarié du domaine.

lation et une dizaine en IGP. Ils remplacent leur ambition de départ par la reconversion du vignoble en agriculture bio. Le choix s'impose de lui-même : « *On avait planté du blé en rotation de culture après l'arrachage d'une vigne mais il ne poussait pas sur les rangées* », se souvient Jean-Marc Ravaille. Ils écoutent l'appel de la terre et reconstituent le vignoble abîmé par la chimie. « *Cinq ans après, on a revu les vers grouiller dans le sol. Avec la vigne, ce qui est intéressant, c'est que tout est réversible.* »

Les frères plantent les cépages emblématiques de l'appellation. Syrah, grenache, mourvèdre, carignan et cinsault se retrouvent dans trois assemblages : Sainte-Agnès, la Tour de Pierres et la tête de cuvée Guilhem Gaucelm. Des cuvées à la typicité uni-

que où flottent un parfum de garrigue et la fraîcheur des nuits du Pic. Avec ses incomparables arômes de fruits secs, le blanc est un subtil assemblage de roussanne, grenache blanc, marsanne, clairette et une pointe de viognier.

La gamme a tôt fait de séduire les importateurs après quelques salons. Le domaine, qui produit entre 100 et 120 000 bouteilles, exporte 45 % du volume en Europe, Asie et Amérique du Nord. Le reste est écoulé dans le réseau traditionnel et au caveau de vente. Jean-Marc, le commercial de l'équipe, aime avoir les retours du client. Un échange primordial qui permet au vigneron d'évoquer ce qui ne figure pas toujours sur l'étiquette comme le label AB, obtenu en 2009, par exemple. « *C'est intéressant d'en*

EN CHIFFRES

4 - C'est le nombre de cuvées de l'Ermitage du Pic Saint-Loup : trois rouges, un blanc et un rosé.

27 - C'est le nombre d'hectares que les frères ont clôturé cette année pour protéger les vignes des sangliers qui pullulent dans la région du Pic Saint-Loup.

50 - C'est en hectares la surface du vignoble classée en AOC Pic Saint-Loup. Dix autres hectares sont vinifiés en IGP.

45 - C'est en pourcentage le volume de vin en appellation qui est exporté en Europe, Asie et Amérique du Nord. Le reste est écoulé dans le réseau traditionnel (restaurants et cavistes). Le caveau de vente représente 20 % du volume des ventes.

1992 - Date à laquelle les trois frères ont repris les rênes du domaine.

100 000 - C'est le nombre de bouteilles produites en appellation. Le volume s'élève à 120 000 en fonction des millésimes. Environ 100 hl sont produits en IGP.



SAINTE-AGNÈS ROUGE, LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE

Sainte-Agnès n'est pas la cuvée de prestige mais elle est emblématique du domaine. Cet assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et carignan est issu d'un terroir argilo-calcaire rouge et blanc. Égrappé pour tout ou partie, le raisin est plongé dans une cuve béton. Quelques pigeages ont lieu pendant le mois de cuvaison. Une fois pressé, le jus est remis en cuve, puis entonné dans des foudres. D'un commun accord, les frères ont laissé tomber barriques et demi-muids pour des foudres de 30 hl pour éviter le contact superflu avec le bois. Le vin se caractérise par son élégance et sa douceur. Dégustation préconisée sur un carré d'agneau, viandes de garrigue ou plat mijoté. Le Sainte-Agnès accompagne aussi à merveille certains fromages à la pâte fleurie.

• Sainte-Agnès, 13,5°, 19 €.

parler mais nous n'avons pas la volonté de l'afficher. » Idem pour les pratiques en biodynamie. « Nous n'avons pas le label. Il y a un côté dogmatique qui me gêne un peu. » Une mention figure en revanche sur toutes les étiquettes, en lettres capitales et plutôt deux fois qu'une : Pic Saint-Loup. Infatigable défenseur de l'appellation, Jean-Marc Ravaille a présidé le syndicat pendant huit ans. L'homme a toujours joué collectif, soucieux d'apporter sa pierre à l'édifice. Devenu président de la coopérative d'électricité de Saint-Martin-de-Londres, il a fait sien la citation : "Tout seul, on va plus vite, ensemble on va plus loin".

Le blason du domaine, trois poissons dans le même sens, symbolise cette volonté partagée. Si chacun a son pré carré, Xavier la vigne, Pierre la cave et Jean-Marc le commercial et l'administratif, les trois frères vont toujours dans le même sens. Entourés de quatre salariés permanents, ils ont bien l'intention de faire perdurer leur héritage tout en écrivant leur propre histoire.

CATHY SOUN



Les trois frères associés cultivent une relation entre respect et complicité.