



## INSOLITE Gel : des éoliennes pour protéger les vignes

**ELLES** ne sont pas toujours les bienvenues, mais certaines éoliennes peuvent s'avérer utiles pour lutter contre le gel. De nombreuses expériences sont en cours, de l'Indre-et-Loire au Berry. Et dans l'Aude ?

## TRAITEMENT Le cuivre a toujours le vent en poupe

**LE** groupe australien Nufarm, qui vend des produits phytosanitaires dans le monde entier, estime qu'un tiers environ des exploitations viticoles classées en bio utilisent du cuivre dans la lutte contre les maladies des vignes.



## CALAMITÉS AGRICOLES 20 communes classées pour les orages de septembre

**ON** y trouve vingt communes, situées principalement dans le Razès, durement touchées par les orages de septembre dernier, et classées au titre des calamités agricoles, notamment pour les dégâts causés aux vignes.

## TOUR D'HORIZON



## Les chauve-souris à la rescousse

Strictement insectivores, elles jouent un rôle important dans la régulation des insectes dont elles sont friandes, et se transforment du coup en d'appréciables auxiliaires du monde agricole : une chauve-souris peut ainsi manger jusqu'à 3 000 insectes en une nuit. Parmi ces insectes, des ravageurs des cultures, comme les pyrales du riz et du maïs, les tordeuses Eudémus et Cochylis responsables du ver de grappe, le carpocapse, la processionnaire du pin, la mouche de l'olive...

L'IFV de Beaune et l'INRA de Bordeaux ont lancé en 2008 des études sur les effets de la prédation des chauves-souris sur les ravageurs de la vigne, montrant la forte fréquentation des vignes par ces petits

mammifères. Pour découvrir leur mode de vie, et témoigner de leur intérêt pour réduire l'impact des phytosanitaires, la chambre d'agriculture de l'Aude, en partenariat avec la cave coopérative de Canet-d'Aude, organise une après-midi de découverte pour les enfants. Au programme : mieux connaître les lieux de vie des chauves-souris (14 heures), construction d'abris à chauve-souris (14 h 30), pose des abris aux abords du vignoble (16 heures) et goûter (17 h 30).

> Renseignements et inscriptions : 04 68 11 90 00. Courriel : [cavecanet@orange.fr](mailto:cavecanet@orange.fr). Chaque enfant doit venir accompagné d'un adulte et repartira avec le nichoir qu'il a construit.

## TÊTE DE CUVÉE

### « Lo Mainatge », de La Croix de St Jean, à Bize-Minervois

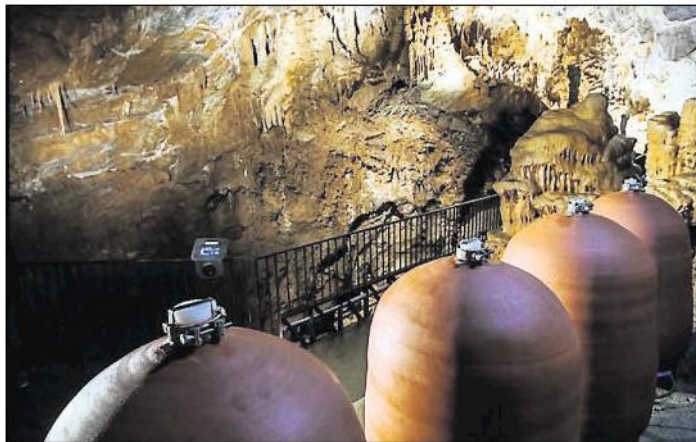
L'AOC Minervois 2019 « Lo Mainatge » mérite que l'on s'y attarde quelque peu. C'est à Bize-Minervois que le Domaine de la Croix Saint-Jean déploie ses racines, dans un décor très Pagnolique fait de falaises abruptes, de ruisseaux tortueux et d'un océan de pinèdes. Ça sent bon la sève, la caillasse, l'aiguille de pin grillée. Et de cette roche saillante naît le caractère. De cette douceur méditerranéenne naît la gourmandise qui se révèle grâce à la sensibilité des vigneron.



Bertrand Cros-Mayrevieille.

Ce qui impressionne peut-être le plus Bertrand Cros-Mayrevieille, chargé de communication au Cru Minervois, dans les cuvées produites par le Domaine, ce sont certainement les jeux de textures : ce toucher, cette délicatesse dans les jus qui procurent à chaque fois de grandes émotions. Peu importe la gamme, la sensibilité reste la même. Aujourd'hui, il souhaitait s'attarder sur cette cuvée « Lo Mainatge » car elle révèle toutes les facettes, toute la singularité du Domaine. Le plaisir est là, immédiat, franc. Les douces notes épicées viennent percuter un tempérament rocailleux, honnête. Avec ce vin, la Famille Fabre, au domaine de Bize-Minervois, accomplit une véritable prouesse, celle d'allier un vin à la fois bien dans son terroir et dans son temps. Choses que beaucoup d'autres tentent de faire en forçant les traits mais sans jamais y arriver ! Vous aurez tout loisir de déguster ce vin à la Maison du Minervois, à Homps.

P.A.



Des vins vieillissent en amphores dans la grotte de Cabrespine.



Gabriel et Christian dans le caveau familial.

# Ces familles qui écrivent l'histoire de la vigne (5)

## LA FAMILLE PORTAL

Cinquième volet de notre série sur les grandes familles vigneronnes audoises qui écrivent l'histoire du vin sur plusieurs générations.

Antoine-Jean, Antoine-Noël, Achille-Antoine, Jean-Lucien, Aimé, Christian et désormais Gabriel. Depuis 1836, sept générations se sont succédé dans une exploitation viticole située à Bagnoles, la porte d'entrée du Minervois côté ouest, baptisée par le dernier des descendants « Le Clos d'Aimé », en mémoire de son grand-père. Contrairement à d'autres domaines, où c'est la course à l'augmentation des surfaces, ici l'exploitation a délibérément choisi la diminution en passant d'une vingtaine d'hectares à guère plus d'une dizaine à présent.

### Le choix le plus qualitatif

La philosophie de Gabriel est claire : « Je travaille sur un nombre limité d'hectares, un élément primordial afin de garantir une qualité et une maîtrise totale de la production, avec pour but d'avoir la possibilité de réaliser le choix le plus qualitatif ». Christian, son père, vinifiait ses vendanges et apportait sa production à la cave du Carcassès, à Trèbes, aujourd'hui disparue, puis à la cave coopérative. Dès 2006, il était décidé d'arracher les cépages les moins valorisants. Gabriel, après un bac

agro-environnement obtenu au lycée Charlemagne et une formation en œnologie au Palais des Vins de Narbonne, avait déjà fait ses premières armes dans la viticulture en tant que salarié à Saint-Hilaire, puis dans son village auprès de Nicolas Azalbert, au Plô Notre Dame. En parallèle, il aidait son père et s'installait officiellement

« Une trentaine d'hectares à l'hectare, pas au-delà »

à la retraite de Christian il y a six ans. Un ré-encépagement de certaines parcelles a conduit à une sélection qualitative avec syrah, grenache, cabernet franc, viognier et... gewurztraminer pour une production de blancs sans aller au-delà d'une trentaine d'hectares à l'hectare. La partie la plus noble de sa vendange est vinifiée et conditionnée sur place, le reste part en cave coopérative, celle de Villalier, qui fait partie de l'Union Alliance Minervois. La gamme de bouteilles repose sur quatre cuvées en rouge et deux en blanc, qu'elles soient en AOP Minervois ou en IGP Pays d'OC. En conversion bio depuis trois ans, la première vendange labellisée bio aura le millésime 2022. Le jeune quadra bichonne ses différentes cuvées comme celle vieillie en amphores durant dix à douze mois dans la grotte de Cabrespine, avec



Le commencement, peut-être, d'une huitième génération.

## Le chêne qui est entré dans l'histoire

Aimé Portal, le grand-père, a été fait prisonnier par les Allemands durant la deuxième guerre mondiale, le 21 juin 1942. En 1942, travailler forcé au petit village de Krumscheid, près de Bonn, il était enrôlé à la ferme de Johann Balensiefen, où il fut bien accueilli et traité. Dans un champ, poussait un jeune chêne d'un mètre de hauteur. Aimé demanda à la famille de garder ce chêne comme symbole de la paix et de la réconciliation entre Français et Allemands. Le chêne ainsi gardé, arriva à maturité. Des contacts ont été repris il y a une dizaine d'années entre les deux familles. Désormais, cet arbre apparaît sur toutes les étiquettes des bouteilles du Clos d'Aimé. Une belle histoire !

une température constante de 14° et un taux d'humidité optimal de 98 %. Le travail paye et une certaine notoriété de ses vins a permis déjà de référencer l'un d'entre eux chez Gilles Goujon, le chef triplement étoilé de Fontjoncouse. Par ailleurs, Ga-

briel privilégie la commercialisation auprès des cavistes locaux, voire à Toulouse, ou encore dans la capitale.

Pierre Adroit

> Tél. : 06 15 38 63 77. Web : <https://closdaime.com/>

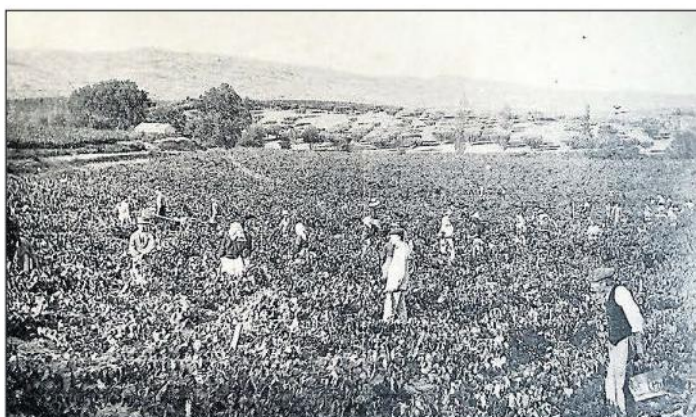


Image des vendanges en 1929.



Écoliers dans l'entre deux guerres.