

Les vignes, reines d'une célébration populaire

Tradition | La 9^e fête se poursuit dans les caves de l'agglomération.



■ Au milieu des chalets en bois, connaisseurs et amateurs ont testé les crus d'une quarantaine de vigneron.

Photo RICHARD DE HULLESSEN

Un cru plutôt couru, même si le ciel d'automne fit longtemps craindre des vendanges arrosées... d'eau. La neuvième édition de la fête des vignes, organisée par Montpellier Agglomération, a drainé une foule d'œnologues amateurs, hier et avant-hier, sur l'Esplanade. Autant de palais curieux qui poursuivront leurs découvertes tricolores (en rouges, blancs et rosés) toute la journée d'aujourd'hui mais, cette fois-ci, dans les caves et caveaux de l'agglomération.

Installés dans les chalets en bois qui serviront, d'ici quelques jours, aux Hivernales, près d'une quarantaine de vigneron (trente-neuf très exactement) ont joué le jeu. « Je suis là depuis les débuts, en 2003. » Jean-Claude Daumond, acquis à la cause bio, remarquerait presque « un peu moins de monde. Il me semble que, sur la Comédie, les gens venaient plus facilement. » Ceci posé, Jean-Claude aurait mauvaise grâce de se plaindre de son sort. Et de celui de son fils, Guillaume, en charge désormais de la production du domaine La Folle avoine, de Vendargues. « Les retours se font à moyen

terme. » Le fils confirme : « On voit régulièrement des gens passer à la cave qui nous disent nous avoir découverts, ou même simplement vus, lors de la fête des vignes. »

L'étiquette AB (agriculture biologique), apposée sur, à peine, trois stands fait également son effet. « J'y suis venu par conviction, en 1984, se souvient Jean-Claude Daumond. Maintenant, beaucoup s'y raccrochent par opportunisme commercial et certains n'ont pas l'éthique nécessaire. » Honnête jusqu'au bout - jusqu'au fond de la bouteille, pourrait-on même écrire -, l'homme avoue cependant « qu'en dégustation à l'aveugle, on ne sent pas la différence entre un vin biologique et un vin traditionnel ». La différence se fait donc dans le mode de culture des vignes. « Je laisse pousser certaines herbes entre les ceps. Elles ont une fonction. » L'une d'entre elles a même donné son nom au domaine.

FRÉDÉRIC MAYET

fmayet@midilibre.com

► Les recettes des ventes au verre ont permis, hier soir, la remise, par l'Agglo, d'un chèque de 13 000 € au Sidaction.

RENDEZ-VOUS De Cournonsec à Saint-Drézéry

Pas moins de 38 caves, caveaux et domaines de l'agglomération jouent le jeu festif, aujourd'hui. Et certains poussent le bouchon un peu plus loin en proposant animations, visites et autres instants gastronomiques. Mérite ainsi votre attention le domaine Saint-Jean de l'Arbousier, à Castries (10h-18h), qui alterne la découverte pédestre ou en VTT du site avec des promenades en attelage (2 €). À Pérols, le domaine de la Pailletrice (10h-13h) fait goûter à une carthagène millésimée 1975 ! Celui de la Croix de Saint-Julien ose, lui, à Cournonsec, marier vin et expo de peintures (10h-20h). Du côté de Villeneuve, le château d'Exindre La Magdelaine fait découvrir le goût oublié d'épices à vin (ypocras, saugéa...) avec diaporamas (13h30-18h). Enfin, le mas d'Arcay, à Saint-Drézéry, sort quelques vieux millésimes de sa cave (9h-12h et 14h-19h).