

Folle avoine, construit sur 30 années d'aventure en bio

Vendargues | Portes ouvertes en clôture de la fête des vignes.

Folle avoine. « C'est une mauvaise herbe, de celles qui se développent dans la vigne, glisse Jean-Claude Daumond, visage lumineux qui ne sait que sourire : mes camarades de la viticulture traditionnelle ne cessaient de me dire : "Tes vignes sont sales." Alors on a appelé le domaine de cette herbe, qui n'est mauvaise que selon qui la regarde. »

Sous les voûtes du XIII^e de l'ancienne commanderie des Templiers, achetée par un arrière-grand-père maraîcher en 1910, le vigneron a disposé les sept cuvées de son petit vignoble. 10 ha, pas plus, que marque sa propre histoire.

Jean-Claude Daumond a manqué y laisser sa peau un jour de 1983, intoxiqué par les pesticides qu'il pulvérisait alors. Un « tournant, je suis passé à l'homéopathie, j'ai arrêté la chimie à la vigne et au jardin ! » Le vin n'est alors, et encore aujourd'hui, qu'une partie de son



■ Guillaume, Antonin et Jean-Claude Daumond, vignerons.

Photo D. C.

activité, mais il bascule tout vers le bio, sacrifiant une année de récolte et son revenu quitte à passer pour « un illuminé ou un soixante-huitard attardé ». Jusqu'en 1999, son raisin, bio, mais qu'il ne revendiquait pas comme tel, s'en alla à la coopérative, mêlé au tout-venant. À partir « de 1999, la coopérative a fait

une cuvée bio avec », puis elle a choisi de le vendre en vrac à des négociants bio, Jean-Claude Daumond décidant, en 2005, d'en garder un tiers et de le vinifier lui-même, en cave particulière.

Depuis, petit à petit, Folle avoine se construit, « comme l'enfant qui vient de naître et qui grandit ». Comme Antonin, la sixième génération, et avec le père du garçonnet, Guillaume, qui prend la succession paternelle. Une cave a été bâtie, les deux hommes testent des cuvées produites en microquantité ; 350 bouteilles de l'Amaï, baptisé du surnom du grand-père viennent d'être produites « pour élargir, peut-être, notre gamme. On verra. »

Folle avoine reste une aventure d'artisans, 150 hl par an en moyenne, que les curieux découvrent, comme hier, ultime journée de la fête des vignes, sous les voûtes templières.