club les domaines

Clot de l'Oum, Roussillon

Contre vents et marées

Clot de l'Oum vient du catalan et signifie «Mont des Ormes». Les ormes ont déserté cette région depuis longtemps, mais le mont est resté. Planté de vignes, il trône au cœur d'un paysage sauvage entre Pyrénées et Méditerranée.

Texte: Barbara Schroeder, Photos: Rolf Bichsel

Il y a des jours où tout semble se liguer contre vous. Après avoir sauté dans l'avion à cinq heures du matin à Amsterdam pour ne pas manquer notre rendez-vous fixé au domaine, Lèia Monné doit aussi affronter les rafales de vent qui sévissent à 100 km/h sur les flancs pyrénéens. Ses yeux rouges, nous assure-t-elle, n'auraient aucun rapport avec la fatigue, mais avec le rhume des foins qui ne l'affecte pas d'habitude. Aujourd'hui, l'air est tellement chargé de pollen qu'on se croirait dans un bar avant les interdictions de fumer. Dans des conditions pareilles, alors que ce coin est le plus ensoleillé de France, il serait tout à fait impensable de réaliser des prises de vues extérieures. C'est pourquoi nous nous retranchons dans le chai immaculé... mais pas vraiment photogénique. Quelque part, la tempête a renversé un poteau électrique. Bilan: plus de courant, plus de lumière, plus de téléphone. Nous rassurons l'inconsolable Lèia, lui expliquons que demain est un autre jour et l'envoyons récupérer de son voyage. Le lendemain tout a changé. Le ciel est bleu comme lors d'une belle journée d'hiver à Londres, le vent a diminué d'intensité pour ne plus souffler qu'à 80 km/h dans les vignes. «On a eu droit à un bon coup de tabac hier», assure Charles, le régisseur, l'homme à tout faire sur le domaine, «mais aujourd'hui il n'y a quasiment pas de vent.»

En compagnie de Lèia qui a fait l'acquisition d'une paire de lunettes de soleil très chic, Charles parcourt les rangs de vignes pour éliminer les entrecœurs. Charles, briseur de cœurs? Non, les entrecœurs n'ont rien avoir avec un chagrin d'amour. Au Clot de l'Oum, leur élimination constitue par contre l'une des tâches les plus fastidieuses à la vigne, une fois le printemps venu. Il faut éliminer ces petits rameaux secondaires afin de maîtriser la croissance sauvage de la vigne et de faire en sorte que la souche soit bien aérée.

En même temps, on arrache la mauvaise herbe qui pousse autour du pied. Une fois la vigne fraîchement recoiffée, elle est rassemblée en un bouquet, à l'aide d'une ficelle de chanvre biodégradable, comme il se doit. Lèia est visiblement bien plus en forme que la veille. Elle sautille gaiement d'un pied de vigne à l'autre, tente régulièrement d'éloigner une mèche noire comme de l'encre de son visage et que la petite brise s'empresse de replacer entre ses yeux; elle raconte avec enthousiasme comment une brésilienne pure souche est devenue vigneronne dans le sud de la France.

Un nouvel équilibre

Tout a commencé à Berlin. C'est dans la capitale allemande qu'elle a rencontré Eric Monné, un ingénieur originaire de Perpignan. Le couple fonda une famille et se découvrit une passion commune, la cuisine. Une cuisine savoureuse et naturelle à base de produits frais et bios. Or l'existence de Lèia et Eric était loin d'être proche de la nature. Berlin, La Haye, le stress de la ville… il a vite fallu trouver quelque chose pour rééquilibrer cette vie. Ce quelque chose a pris la forme de quelques hectares de vignes achetés en 1995 à Bélesta, village pittoresque dans les Côtes du Roussillon-Villages. Ils ont dès lors passé chaque instant de temps libre dans leurs vignes, profitant de la vue sur le sommet du Canigou et sur la Méditerranée. Quand ils ne pouvaient pas s'y

Lèia Monné n'a qu'une idée en tête: conserver l'expression du raisin.

Sur les sols granitiques, entre 300 et 600 mètres d'altitude, les raisins sont particulièrement riches et consistants.

rendre eux-mêmes, le beau-père venait discrètement à la rescousse, sans rechigner à la tâche. C'est lui qui a remonté les murs en pierre sèche et restauré des cabanes vigneronnes en piteux état. Les Monné acheminaient leur récolte bio à la cave coopérative et continuaient d'acquérir, chaque fois qu'il leur restait un peu d'argent, de nouvelles parcelles. Ils en possèdent aujourd'hui 33, s'étendant sur un total de 13 hectares, très largement disséminées autour de Bélesta, chacune isolée au sein d'un paysage de garrigue et de pierres. Pour garantir l'autonomie financière du domaine, Eric a conservé son emploi alors que Lèia fait régulièrement la navette entre Bélesta et La Haye afin de concilier au mieux vie de famille et carrière de vigneronne.

Vers l'indépendance

En l'an 2000, le couple a rassemblé une nouvelle fois ses économies pour investir dans un chai, ce qui leur a permis de produire leur premier millésime en 2001. Au début, les nouveaux vignerons se sont fait orienter par un œnologue-conseil, avant de se rendre compte qu'ils partageaient une idée bien personnelle de ce à quoi devait ressembler leur vin. Il devait correspondre aux Monné et à Bélesta, au vent, à la nature et au terroir. Ils ont renoncé, dès lors, à toute aide extérieure. Léia s'est ainsi transformée, quasiment du jour au lendemain, en experte en matière de vin. La cave est aujourd'hui son domaine réservé, et elle garde également l'œil sur l'entretien de la vigne. Ces deux passionnés de vin sont plutôt fiers du résultat, et ils ont toutes les raisons de l'être. Sur les sols granitiques, à des altitudes comprises entre 300 et presque 600 mètres, des cépages comme le Carignan, le Grenache, la Syrah ou le Mourvèdre produisent des raisins particulièrement consistants, ne présentant pas uniquement du sucre, mais aussi de l'acidité et une expression aromatique particulière. Ces dispositions naturelles sont développées au chai, ou la priorité est laissée au raisin. Un cuvage conservant l'intégrité de la vendange, peu de soutirages, un élevage en fûts de chêne usagés pour affiner les vins sans pour autant les maquiller, et le renoncement au filtrage: on est loin des recettes lambda destinées à séduire des journalistes en quête de sensationnel, et plus près de méthodes mûrement réfléchies répondant à un seul objectif, celui de ne pas fausser l'expression du raisin. Le résultat est tout à fait remarquable. Techniquement irréprochables, les trois cuvées de rouge ainsi que le blanc exquis de ce domaine comptent parmi ce qui se fait de mieux dans la région.

club les domaines

Les membres du Club les Domaines, qui a déjà 15 ans révolus, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différentes, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune autre obligation.

Pour tout renseignement supplémentaire:
Club les Domaines, General-Wille-Str. 144,
CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37,
www.clublesdomaines.com

LES VINS DU COFFRET

La Compagnie des Papillons 2009	Saint Bart. Vieilles Vignes 2008	Numero Uno 2008
Un vin plaisant, accessible, fruité, digeste et dévoilant toute la générosité du millésime.	Les pieds de Carignan les plus anciens du domaine sont situés sur des parcelles à 600 mètres d'altitude. Dans cet assemblage, ils expriment l'impressionnante complexité de ces sols.	Les vignes de cette cuvée haut de gamme évoluent sur des sols de granit, conférant à ce vin une dimension profonde et complexe.
Cépages Grenache et Carignan à parts égales	**Cépages** Syrah, Grenache et Carignan à parts égales	**Cépages** Syrah et 10% de Carignan
Apogée: 2012 à 2013	**Apogée:** 2012 à 2016	**Apogée:** 2012 à 2016
Accords Ce vin s'accorde bien avec les plats méditerranéens, les légumes grillés, le couscous et la salade.	**Accords** S'accorde bien avec beaucoup de plats locaux et internationaux. Il ne craint pas les accords avec le poisson et la cuisine asiatique	**Accords** Viande grillée, un rôti savoureux, du lapin aux épices.