club les domaines

Domaine Matassa, Calce (Roussillon)

Les fils du vent

A Matassa, dans le sud de la France, Tom Lubbe et Nathalie Gauby sont en quête du graal viticole: un vin méditerranéen authentique reflétant une histoire et un terroir qui soit façonné, non par la main de l'homme, mais par le vent et le climat.

Texte: Barbara Schroeder Photos: Rolf Bichsel

A chaque fois que je viens, le ciel est gris, on n'aperçoit pas les Pyrénées, le légendaire Canigou se cache derrière les nuages, une bruine fine parvient à s'insinuer sous mes vêtements et j'ai besoin d'un bon café pour me réchauffer. Pourtant la région affiche 320 jours de soleil par an. «Vous auriez dû venir hier, le temps était magnifique», annonce Nathalie Gauby. Quelle consolation! Hier, il faisait un temps idéal pour prendre des photos. Mais aujourd'hui, il faut sortir les bottes. Rolf chasse l'ennui en jouant avec son appareil photo et fait croire aux enfants, qui font leurs devoirs sur la table de la cuisine, qu'ils risquent de finir gravés sur la carte Flash.

Il n'y a pas que le soleil qui se fasse attendre. Aucune trace non plus de Tom Lubbe. Une charrue est cassée, il manque une vis. Le cheval, lui, est prêt et piaffe d'impatience.

Mauvais temps, dites-vous?

La porte s'ouvre enfin et laisse passer un rai de lumière. Tom Lubbe, un mètre quatre-vingts à vue d'œil, cheveux bouclés, emmitouflé dans un coupe-vent, dont il est impossible de deviner la couleur d'origine, affiche une bonne humeur inébranlable. Rien ne semble l'atteindre et surtout pas la météo: «Le soleil sera revenu d'ici une demi-heure», explique-t-il un peu plus tard, le sourire aux lèvres, en me tenant la portière de sa vieille 4 CV bleu ciel. Le sol de la voiture est jonché de débris de toutes sortes, du tournevis à la clé à tube en passant par des cadavres de bouteilles d'eau minérale. Je ne sais pas trop où mettre les pieds. Rolf parvient à s'introduire à l'arrière du véhicule entre des boutures de vigne et des jerricans en métal, où il fait ami-ami avec le chien qui prend le nouvel objectif de son appareil pour un vieil os. Nous empruntons ensuite des chemins rocailleux et je piétine plusieurs bouteilles vides qui explosent bruyamment, ce qui ne semble pas du tout déranger le chien. Après quinze minutes de trajet, nous descendons de la voiture. Vignes et garrigue s'étendent à perte de vue au beau milieu d'un désert de schiste oxydé. Le vent me rabat les cheveux dans les yeux, je laisse fondre les dernières gouttes de pluie sur ma langue et remets mon enregistreur dans mon sac. On ne peut rien contre le vent, vent qui d'ailleurs couvre mes paroles. Rolf a rangé son appareil à l'abri de la pluie, il a toujours l'air de s'ennuyer profondément et creuse un trou dans le schiste à grand bruit, pestant contre la météo désastreuse. Tom, lui, reste de bonne humeur. Il montre du doigt un minuscule bout de ciel bleu perçant les nuages, tend cinq doigts en

l'air (ce qui doit vouloir dire plus que cinq minutes), prend un sécateur dans son sac et commence à tailler les ceps, comme s'il était Figaro en personne. Des larmes huileuses perlent des tiges fraîchement coupées. Je me dis que je vais aussi me mettre à pleurer, à moins que je ne retienne mon souffle jusqu'à ce que je n'explose. Pourtant cinq minutes plus tard, le vent s'apaise enfin, le soleil se met à briller. Rolf commence à mitrailler le paysage, comme si cette éclaircie n'allait pas durer, et Tom entreprend enfin de me raconter par le menu son histoire.

Tout commence en Afrique du Sud

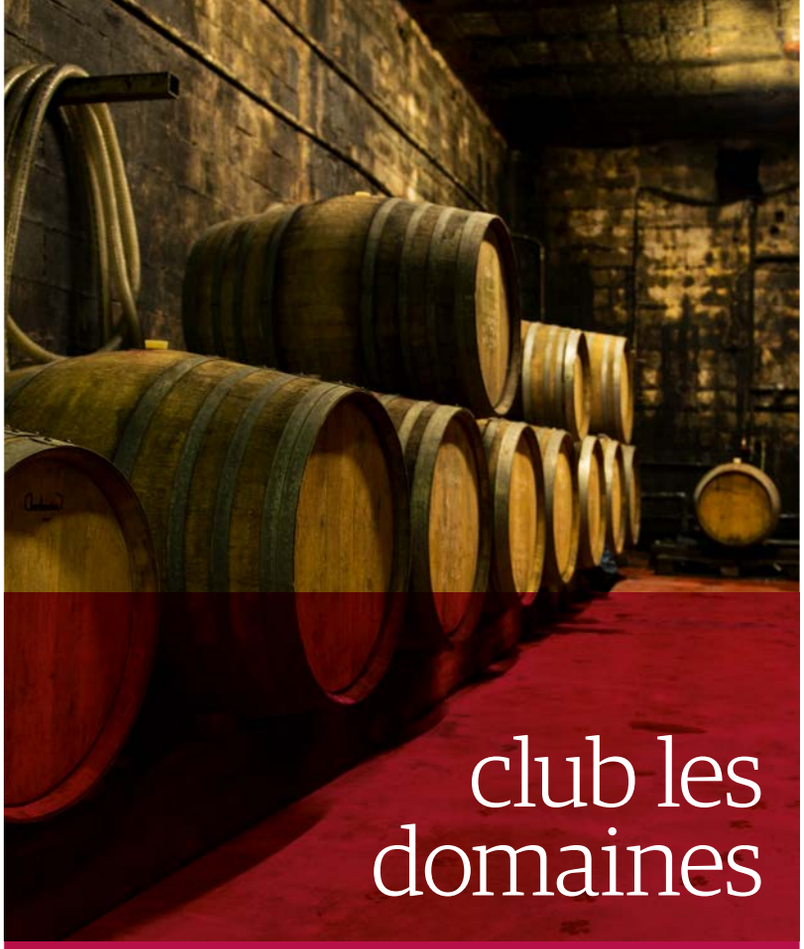
Tom Lubbe est originaire d'Afrique du Sud. Il a été nourri avec les légumes d'une exploitation biodynamique dirigée par une amie de son grand-père. Il a étudié la littérature, notamment l'œuvre de James Joyce, avant de s'intéresser à la viticulture. Pourtant la sphère viticole sud-africaine ne lui convenait pas. Il ne comprenait rien aux cépages comme le Cabernet ou le Chardonnay et rien du tout au bois neuf. Il rêvait d'authenticité et de nature. En 1998, il se rend au salon du vin de Londres, où il déguste tous les vins biologiques et biodynamiques qu'il trouve. Là, il tombe sur les vins de Gérard Gauby, pionnier des vins de qualité et l'un des rares viticulteurs des Côtes de Roussillon entre Méditerranée et Pyrénées à avoir réussi à se faire un nom. Et ce, autant grâce à ses vins de caractère qu'à ses connaissances et à son expérience en matière de culture naturelle. Lubbe est conquis: c'est précisément ce type de vins qu'il voudrait boire et, qui sait, peut-être aussi produire. Il dépose sa candidature chez Gauby en tant qu'apprenti et est rapidement pris. Il passe alors beaucoup de temps à Calce. Comme d'autres vignerons établis ou en cours de reconversion originaires de Bourgogne, de la Loire, d'Allemagne ou de Suisse, il trouve dans cette région isolée, bien que n'étant qu'à quelques minutes de voiture de Perpignan, un nouveau foyer. Lubbe est aussi attiré par un aimant d'un tout autre genre qui répond au doux nom de Nathalie. Une jeune fille, devenue aujourd'hui sa compagne et la mère de ses deux enfants, qui est aussi la sœur de Gérard Gauby.

En 2002, Tom et Nathalie décident de créer leur propre domaine. Ils commencent avec cinq hectares de vieilles vignes – ils en possèdent douze aujourd'hui – et achètent des parcelles souvent situées dans des endroits escarpés qui se composent surtout de vignes peu productives abritant d'anciens cépages locaux dont plus personne ne veut. «Nous venons d'en racheter quatre hectares de plus. Deux hectares et demi sont encore plantés, le reste est de la terre en jachère cultivable. J'ai déboursé en tout 3500 euros et n'ai même pas eu à marchander: c'est le vendeur qui avait fixé son prix. L'homme avait demandé un devis pour l'arrachage des anciens ceps, qui s'élevait à 4500 euros. C'est pourquoi il a préféré vendre. Cela lui revenait moins cher, il a même fait un bénéfice.»

L'accalmie prend fin, les nuages s'amoncellent dans le ciel à la vitesse de l'éclair et plongent à nouveau le coteau de schiste dans une lumière hivernale

«L'Afrique du Sud ne me convenait pas. Je rêvais de nature et d'authenticité.»

Tom Lubbe Viticulteur



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, 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 différents, sélectionnés auprès de vignerons hors du commun et 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 obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

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

blafarde et métallique. Le vent est un atout indéniable de la région. Certes, il secoue les bois et les plaque souvent contre les fils barbelés, ce qui les empêche de conserver la taille traditionnelle en gobelet. Mais il adoucit aussi l'impitoyable chaleur estivale et apporte l'humidité de la Méditerranée sur les flancs du massif. Les anciennes sélections de vignes du traditionnel Carignan, de l'interprétation locale du Grenache, le Lledoner Pelut, et les cépages blancs Macabeu et Grenache Gris n'ont aucun problème pour s'adapter aux particularités naturelles de la région, puisqu'elles poussent depuis des décennies dans des sols pau-vres. À cela s'ajoutent l'altitude (plus de 200 mètres) ainsi que les soins qu'elles reçoivent et qui favorisent la vie microbiologique dont les ceps ont besoin pour assimiler les nutriments. Toutes ces conditions naturelles permettent au raisin d'atteindre un taux de sucre acceptable, un excellent potentiel aromatique et une étonnante acidité malgré une bonne maturité. Cela se répercute sur les crus élaborés par Tom Lubbe, qui sont plus épicés, mais aussi plus frais, plus équilibrés et plus digestes que d'autres. Le domaine, qui ne manque jamais une occasion de se différencier, possède une autre particularité: Matassa produit environ 50 % de vin blanc, une rareté dans la région, connue pour ses vins rouges, bien qu'elle puisse parfaitement, comme nous l'avons appris lors de notre viste au domaine, se prêter à la culture de cépages blancs.

LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB

Matassa Blanc 2009

Les vignes poussent sur des coteaux de schiste, entourés d'un paysage de garrigue aux parfums épicés, et sont cultivées dans le respect des normes biodynamiques.

Cépages
70% Grenache Gris,
30% Macabeu

Apogée
2013 à 2025

Mariage
Mar i Muntanya (plat catalan à base de poulet rôti et de crevettes), un vieux Cheddar ou du Comté.

Cuvée Romanissa 2007

Ce massif schisteux est soumis à de fortes variations thermiques et au vent du nord-ouest. Culture biodynamique. Vendangé aux aurores, sélection rigoureuse. A décanter!

Cépages
70% Grenache Noir,
20% Carignan et 10 % Mourvèdre

Apogée
2013 à 2025

Mariage
Ce vin digeste aux multiples facettes saura accompagner volailles ou bœuf rôti, mais aussi du thon grillé.

Cuvée Marguerite 2011

Les vignes poussent jusqu'à 250 mètres d'altitude sur des coteaux de schiste gris et de calcaire. Un vin blanc sans détours à la fraîcheur et la minéralité d'un Bourgogne.

Cépages
50 % Viognier,
50 % Muscat à petits grains

Apogée
2016 à 2025

Mariage
Sushi, rôti de porc, vieux fromages à pâte dure ou filets de perches.