Plô Roucarels, Carcassonne

La saga de Julien & Julia

L'amour, le rêve d'un domaine bien à soi dans un des plus jolis coins de France, l'inspiration, le savoir-faire artisanal et beaucoup de travail: tous ces ingrédients sont réunis dans cette histoire charmante et passionnante autour du vin qui se termine comme un conte de fée. **Texte: Camille Caillou, Photos: Rolf Bichsel**

Quand Julia regarde au balcon, Roméo ne s'attarde pas. Il risquerait de se faire déloger sans ménagement par Julien. Julien et Julia: voilà qui sonne comme le titre d'un film réservé aux amateurs de cinéma romantique! Dommage que Rainer Werner (Fassbinder) ne soit plus de ce monde! Avec un titre aussi alléchant, il aurait sûrement réalisé un fabuleux chef-d'œuvre. Mais on peut produire une bonne histoire même sans Fassbinder. Celle d'un bon cru se suffit à elle-même. Et nous raconte au passage celle de Julien & Julia. C'est l'histoire de deux jeunes gens ambitieux, pleins de chic et de charme, qui vivent pleinement une romance authentique autour du vin.

Julia est originaire de l'est de l'Allemagne. Elle a grandi dans un foyer où les plaisirs de la table sont culturels, et où la

Le paysage bucolique entre Carcasonne et Limoux semble fait pour la viticulture. Entouré de plantes sauvages et d'arbustes de la garrigue, on y trouve de vieux pieds de vignes profondément enracinés dont les raisins donnent des vins de caractère.

France est un pays dont on parle le jour et on rêve la nuit. Il lui semble donc logique de partir en France pour sa formation commerciale et de réaliser une formation à l'ENSA, la haute école d'agronomie à Montpellier. À peine sa licence de «Commercialisation et signes de qualité des vins» (tout obscur que soit cet intitulé) en poche, elle a la chance de travailler chez Pierre Clavel à Assas, près du Pic-Saint-Loup, dans le département de l'Héraut. Ce vigneron méticuleux, qui cultive des vins formidables de générosité et de précision, s'avère un maître d'exception pour Julia en matière de terroir, de philosophie du vin, de rapport avec la nature et de manière de penser en général. «Les années d'apprentissage sont faites d'étapes», explique la jeune vigneronne. Pour vraiment comprendre le vin, il faut passer une fois dans sa vie par Bordeaux. Elle trouve donc un poste au Château Labégorce à Margaux puis, plus tard, au Château Citran dans le Haut-Médoc. «On peut réellement parler de hasard pour ce qui s'est passé ensuite, même si je reste persuadée qu'il y a une sorte de prédestination mystérieuse dans tout ça», avoue-t-elle avec un sourire timide. C'est en effet dans le Médoc qu'elle rencontre son Roméo, Julien, qui n'est effectivement pas resté longtemps sous le balcon, et c'est ainsi que débute la belle saga romantique de Julien & Julia.

À la force du poignet

Julien (dont le nom de famille est Gil, information que nous avons pu dénicher par un travail de détective zélé car ils ne se présentent partout que par leurs prénoms), Julien donc, à l'âge où les autres garçons rêvent d'être pompier, gendarme ou voleur, a déjà deux vocations en tête: chef ou vigneron. Après son baccalauréat, il quitte son Languedoc natal pour démarrer une formation en viticulture et en œnologie à la célèbre école de Blanquefort, près de Bordeaux. Son diplôme en poche, il travaille sur des domaines de Pauillac et de Margaux où, hasard ou destin, Julia lui apparaît un jour sur un balcon, à moins que ce ne soit l'inverse.

Le Bordelais est assez grand pour une vie entière à travailler la vigne. Cela ne leur suffit pourtant pas: ils sont décidés à faire sortir de terre leur propre vignoble. Mais dans la région viticole la plus connue au monde, c'est une mission impossible pour qui n'a pas un père riche industriel ou n'est pas marié à l'héritier d'un propriétaire de vignoble (et décidé à trucider ses beaux-parents). Comme aucune de ces solutions ne leur correspond (la prison et le début d'un amour font rarement bon ménage), ils décident de s'installer en 2006 dans le Languedoc, terre de tous les possibles. Leur choix se porte sur un petit village entre Carcassonne et Limoux. On trouve dans la région des sols exceptionnels et variés en quantité, et le climat, avec ses influences montagneuses et maritimes, de l'Atlantique et de la Méditerranée, permet de produire tous les types de vins possibles.

Ils commencent par un petit hectare et demi de vieilles vignes de Carignan, travaillent dur pour étendre leur domaine à 8,5 ha, dont ils transforment la

Les sols de Plô Roucarels sont arides et rocailleux, forgés par les galets, le limon et le calcaire. Ils sont le capital de Julien & Julia Gil qui les entretiennent avec autant de soin que les pieds de vignes, le raisin et les crus dans la cave.

«Les grands crus viennent de sols qui respirent, et où poussent des cépages en harmonie avec leur environnement.»

Julien Gil vigneron

récolte dans une cave de location en des vins extrêmement intéressants, car très originaux.

Une large palette de cépages

Aujourd'hui, ils montrent fièrement à leurs visiteurs une prairie en fleurs juste à côté des vignes où leur toute nouvelle cave verra bientôt le jour. Si leurs crus possèdent une bonne proportion de fraîcheur et d'élégance, c'est grâce à la qualité de leur travail, la grande diversité des cépages (qui vont des variétés atlantiques comme le Cabernet et le Merlot, aux variétés méditerranéennes comme le Grenache ou le Carignan, complétées par la Syrah, le Chenin et le Chardonnay), l'entretien soigneux des vignes et le choix d'un petit rendement. C'est également dû à l'altitude des vignobles, entourés de garrigue, situés à environ 380 mètres au-dessus de la mer et baignés de deux vents croisés, qui permettent une grande différence de température entre la nuit et le jour, condition idéale pour une maturation de bonne qualité.

Plô Roucarels, que l'on peut traduire par «petit plateau rocheux», est le nom du petit domaine que Julien & Julia ont véritablement fait sortir de terre: c'est la preuve que l'aventure est encore possible de nos jours, presque trente ans après le boom du vin dans le Languedoc, une région gâtée par Bacchus.

club les domaines

Depuis 19 ans, les membres du Club les Domaines découvrent régulièrement des nouveautés et des inconnus de la grande scène mondiale du vin. Six fois par an, ils reçoivent chez eux un paquet découverte avec trois bouteilles différentes de producteurs d'exception et d'origines rares, accompagnées de descriptions relatives au domaine et aux vins. Laissez-vous sur-prendre et commandez un abonnement d'essai sans engagement.

Pour tout renseignement supplémentaire:
Club les Domaines, c/o Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, 8050 Zurich
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

LES VINS DE L'OFFRE

Plô Grand Bâtard blanc 2015	Plô Grand Bâtard rouge 2014	Limoux! 2012
Robe dorée et brillante. Nez doux, fruité et fleuri, avec des notes de fruits à noyau et d'agrumes. Gouleyant en bouche et bien structuré, long et avec une finale longue, fine et minérale.	Rubis marqué, encore jeune. Baies mûres et notes fraîches et terreuses. Incroyablement juteux, plein avec des tanins anguleux, finale longue. Un vin original, marqué par le terroir.	Rubis mûr avec des reflets grenats. Arômes fruités et épicés d'herbes, de sous-bois et de baies des bois rouges. Caractère, rondeur, ardeur et âpreté, et pourtant étonnante fraîcheur.
Cépages 80% Chardonnay 20% Chenin Blanc	**Cépages** 97% Cabernet Sauvignon 3% Chenin Blanc	**Cépages** 50% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 20% Syrah
Apogée 2017 à 2020	**Apogée** 2018 à 2025	**Apogée** 2017 à 2022
Mariage Dorade ou turbot, fromages et volaille.	**Mariage** Plats provençaux relevés et épicés comme le gigot d'agneau ou le ragoût de mouton.	**Mariage** Un classique pour la ratatouille, l'agneau et idéal avec les brochettes de sanglier.

Photos: mad.