



## NOS VIES TERROIR



Villeveyrac-Montagnac

L'abbaye de Valmagne convertie en chai après la Révolution. L'huile de l'étang de Thau accompagnée du Désir blanc des caves de la Croix Gratiot.



# HÉRAULT

## LE FESTIN DE VILLEVEYRAC-MONTAGNAC

À quelques encablures de Sète, une garrigue faite pour les vignes. Et une abbaye au calme trompeur. Ici, vin et art ne font qu'un.

**B**ois et bosquets, garrigue et pelouses, hautes pinèdes, la « plaine » de Villeveyrac-Montagnac a tout pour plaire aux vignes héraultaises. À 10 kilomètres au nord-ouest de Sète, le vin a marqué de son empreinte le patrimoine bâti, des maisons vigneronnes aux faubourgs de Montagnac, jusqu'à l'abbaye de Valmagne à l'histoire peu commune : un temps cathédrale, elle est devenue chai, et vaut autant le coup d'œil que les proches villages au passé médiéval, certains « en circulation », avec leurs églises romane ou gothique.

Les amateurs de vin et d'art feront un détour au domaine de

la Croix Gratiot, à Montagnac, ancienne ville royale dont le marché est ouvert depuis 800 ans. Sur ce site magnifique – patchwork de terres rouges et jaunes, garrigue et pins verts, bleus du ciel et de l'étang de Thau –, les vigneronnes indépendantes Anaïs et Yves Ricôme, son père, partagent leurs coups de cœur musicaux et découvertes théâtrales, picturales, cinématographiques...

Les vignes sur les collines respirent les alizés marins et les parfums de la garrigue. Sous ce climat méditerranéen, elles ont été choisies parmi les cépages blancs : picpoul blanc, chardonnay, sauvignon, rous-

sanne, viognier et muscat petits grains. Pour les rouges, on retrouve la syrah, une pointe de cabernet sauvignon, du grenache noir, du mourvèdre qui voit la mer. Et du pinot noir qu'Anaïs a planté, malgré l'avis défavorable de son entourage, à son retour de Nouvelle-Zélande. La dégustation attestera de sa bonne adaptation au terroir sudiste.

### PICPOUL SUR LIES

Le domaine en a connu des changements depuis l'époque où l'arrière-grand-père d'Anaïs livrait ses raisins à la coopérative ! Le père et l'oncle de la jeune femme ont ar-

rêté de le faire en 2004. Yves a monté un chai conséquent sur le domaine et travaille désormais avec sa fille, diplômée en technologie végétale et viticulture-œnologie. Après des essais concluants, le vignoble est entièrement entretenu selon les principes de la biodynamie. On apprécie d'autant plus un vin que les vignes n'ont pas été aspergées de produits « à tête de mort » !

Pour améliorer la qualité des raisins, ils augmentent la densité de ceps, gardent les vignes basses sur les hauteurs (70 mètres) fortement exposées et, inversement, à faible altitude, en échalas ou palissage





HEBALU T. TOURSME

afin d'augmenter la surface de feuille exposée au soleil. Outre la diminution des rendements, ils ont opté pour deux types de vendanges, l'une apportant l'acidité, l'autre la maturité ; les deux assemblées donnent une cuvée équilibrée.

Dans le chai, il y a des cuves en Inox, des barriques et des jarres en terre cuite, en grès et en céramique au service de dix vins, dont six blancs (de 6,90 à 21 euros). Ici, au milieu du triangle Agde-Pézenas-Sète, c'est le terroir de l'appellation d'origine Picpoul de Pinet. Les Ricôme produisent deux cuvées de ce blanc. L'une, dite le Syndical et logée dans une bouteille spéciale, dévoile en 2018 sa robe pâle et cristalline. On aime ses notes d'agrumes et de fleurs, sa tonicité, sa droiture et son côté aérien, parfaits à l'heure de l'apéro ou sur les huîtres. La seconde cuvée, Brechallune, est un hommage à une chanson de Nicolas Jules. Ce picpoul élevé

sur lies se distingue par sa complexité et sa finesse, ses notes florales printanières. Dans la cuvée Désir blanc, les raisins de viognier, chardonnay, roussanne et muscat à petits grains apportent une palette aromatique exubérante, très agréable. Fruité et léger, Rouge Cerise se déguste de préférence l'été, légèrement frais. Plus élaboré, le pinot noir les Zazous éclate sous le palais en un panier de fruits rouges et notes épicées. Équilibré, harmonieux et puissant, le Chant des Dolia est un rouge issu de barriques et de jarres, une délicieuse aubade pour les papilles! ★

THIERRY MORVAN

#### NOS BONNES ADRESSES

**Catamaran « Mansathau ».** Embarcadère, 38, bd. du Port, 34140 Mèze ; tél. : 06 62 00 82 84 (balade de 1 heure, vin et 6 huîtres : 20 euros/pers.).  
**Vin.** La Croix Gratiot, Sainte-Croix, 34530 Montagnac ; tél. : 04 67 25 27 88.  
**Huîtres.** Caumeil, 5945F La Bourbou, 34140 Loupian ; tél. : 07 68 63 69 82.

#### LE CHEF LAURENT NADAUD

Recelant d'abricots et pêches à croquer, prunes d'Ente qui deviendront pruneaux, olives pour l'huile, vignes pour le vin, les alentours de l'abbaye de Valmagne sont régulièrement visités par la pie-grièche à poitrine rose (*Lanius minor*), le faucon crécerellette et divers volatiles connaisseurs. Église gothique convertie en chai, cette abbaye possède un cloître autour d'une fontaine, une salle capitulaire, des jardins médiévaux... et une auberge. Le chef Laurent Nadaud s'approvisionne au potager et verger du domaine. Les autres denrées proviennent des voisins producteurs. Sur la carte renouvelée chaque mois, on choisit parmi un trio d'entrées, de plats et de desserts. Le carpaccio d'artichauts violets (coupés un peu gros), accompagné de chèvre frais sur pain aux noix, salade et pétales de fleurs, et la terrine de volaille-cochon de baies de myrte et de noisettes ont conquis nos convives. Mention spéciale aux viandes goûteuses, cuites à la perfection : pavé de veau fermier, confit d'oignons au jus de thym ; duo de cochons noirs, boudin et escalope de longe à la plancha ; souris d'agneau braisée. Pour finir, des desserts – légers, mais un poil trop sucrés – qui chantent bien. Le midi, en semaine, on peut aussi opter pour l'Assiette du moine, plat unique. On en profite pour découvrir les vins bio du domaine (16 à 35 euros la bouteille).



**Abbaye de Valmagne**, menus de 25 à 35 euros. D5, 34560 Villeveyrac, tél. : 04 67 78 13 64.

#### LA RECETTE DE LAURENT AGNEAU EN CROÛTE DE RAISIN

Pour 4 personnes

- Saisir une épaule d'agneau de 800 g des deux côtés au four préchauffé à 200 °C.
- Former une croûte avec 100 g de cassonade de romarin et 100 g de raisin cinsault concassé. En recouvrir entièrement la pièce de viande, puis enfourner 30 min à 200 °C.
- À déguster avec des pommes de terre rôties et un tian de légumes à l'origan et au basilic.

#### LES ACHATS DE LAURENT

**Veau.** Serrellis, C. Compan, chemin de Marie, 34520 Saint-Félix-de-l'Hérès ; tél. : 06 83 92 76 55.  
**Chèvre.** O. et D. Boutières, Lafon de Lacan, 34230 Saint-Pargoire ; tél. : 04 67 88 72 66.  
**Porc.** Les Agriolles, D. Soullier, ch. du Mas-d'Alhem, 34150 La Boissière ; tél. : 04 67 55 57 88.

#### LE PRODUIT HUÎTRES DE THAU

« J'adore les huîtres, on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche. » Je repensais à cette phrase du poète Léon-Paul Fargue à l'occasion d'une sortie sur l'étang de Thau à bord du catamaran « Mansathau ». Vivian était à la barre. Sur la « Bugatti royale », le bateau tout plat de Jean-Michel, son frère ostréiculteur, on avait récupéré un plateau de coquillages prêt pour la dégustation. Les parcs à huîtres, au nombre de 2 700, occupent le cinquième des 7 500 ha de l'étang jouxtant la Méditerranée, vierge de toute marée. À partir d'essaïms naturels ou triploïdes mis en sacs de prégressissement puis collés à une corde, l'ostréiculteur sort deux ans plus tard les coquilles de l'eau. Elles filtrent 15 litres à l'heure ! Et davantage encore lorsque Jean-Michel pratique « l'exondation », qui consiste à stresser le mollusque en le sortant de l'eau pour simuler une marée ; ainsi traitée, l'huître est plus en chair. Peu iodée, cette petite merveille séduit par ses nuances subtiles.