



Trois jours



ABÉCÉDAIRE **GAILLACOIS**

TEXTE : SANDRINE BATLLE / PHOTOS : DOMINIQUE DELPOUX /



G. A. I. L. A. C. Sept lettres qui vont nous guider pour un road trip à la rencontre de vignerons de Gaillac. Généreux et enthousiastes, en pleine période de vendanges, ils nous ont ouvert leurs portes et raconté leur savoir-faire avec passion.

DOMAINE PLAGEOLES

Nicolas Girard, chef de culture du domaine, en pleine vendange.



Par un matin d'automne ensoleillé, nous filons vers Gaillac. Nous voilà partis pour trois jours de vadrouille en voiture, à la découverte de ses vignobles, et des hommes et femmes passionnés qui font vivre la vigne. Petit abécédaire de notre excursion dans un terroir de caractère, on commence avec...

G COMME GAILLAC

En empruntant le pont qui enjambe le Tarn, nous découvrons la majestueuse abbaye Saint-Michel, bâtisse bénédictine édifiée en 972. *“Les vigneron attachés à cette abbaye ont contribué à sa rénovation dans les années 1980. Le caveau de dégustation destiné au grand public offre une première approche du vignoble, avant d’aller chez les vigneron”,* nous expliquent la directrice de la Maison de la vigne et du vin de Gaillac, Caroline Granado, et la chargée de l’animation de l’œnotourisme dans le vignoble de Gaillac, Aurélie Chalmin.

DOMAINE DE SARRABELLE
Laurent et Fabien Caussé, les propriétaires du domaine (ci-dessous).

L'AMPÉLOGRAPHIE
EST LA SCIENCE QUI
ÉTUDIE LES
FEUILLES DE VIGNE

Pendant l'été, un bar éphémère, L'Ampélographe, s'installe dans la salle voûtée de la Maison du vin, une bonne idée pour valoriser l'abbaye Saint-Michel qui l'abrite. En 2021, par exemple, on y découvrait une carte des vins sous la forme d'un herbier. Il s'agissait de faire découvrir l'ampélographie, la science qui étudie les feuilles de vigne et de présenter *“le vignoble, petit mais très riche, avec ses trois terroirs : les terrasses rive gauche, les coteaux rive droite et enfin le plateau calcaire, du côté de Cordes-sur-Ciel”,* ajoute Caroline. Le bar rouvrira ses portes pour l'été 2022 avec de nouvelles surprises.

A COMME AMPHORES

Rive droite du Tarn, Fabien et Laurent Caussé, huitième génération du domaine Sarrabelle, sont installés depuis le 1^{er} avril 2000 et travaillent 42 hectares de vigne. La nuit a été écourtée *“parce que les vendanges, cette année, c'est compliqué, entre la météo capricieuse, le mois de septembre humide... mais on va y arriver !”* confie Fabien, avant d'entrer dans le chai. Face à nous se dresse un mur de fûts devant lequel trônent fièrement d'imposantes amphores en terre cuite, de 4 centimètres d'épaisseur, tournées à la main. Elles permettent l'affinage, l'élevage d'un seul vin, très structuré, de caractère. Une singularité pour les deux frères qui ont su allier cépages traditionnels et qualité des produits qu'ils nous font déguster avant que nous repartions vers Lisle-sur-Tarn, petite bastide au charme toscan.

I COMME ITALIE

Dans cette partie du Gaillacois flotte un parfum d'Italie. Avec cette nature verdoyante et vallonnée, ces lumières chaudes, on l'appelle souvent *“la petite Toscane”*. Impression qui se confirme au château de Surs, construit au XIX^e siècle dans un style palladien. Notre guide, Isabelle, élégante intendante de cette immense propriété vinicole, nous guide à travers les cyprès, les pins parasols et les citronniers. Une marche au milieu de sculptures contemporaines, la

GAILLAC

L'abbaye Saint-Michel, siège de la Maison des vins de Gaillac.





CHÂTEAU DE SAURS
 L'escalier palladien du château construit au XIX^e siècle.

DOMAINE GAYRARD
 Pierre et Laure Fabre, les propriétaires du domaine.



passion de l'actuel propriétaire. *"Cette ancienne bâtisse appartient à la même famille depuis 1500. 100 hectares de bois et de prés, 46 hectares de vigne, en bio depuis 2009. Le chai à barriques, de l'époque du château, est la cave d'élevage"*, nous précise Isabelle. Le genre d'endroit où les familles s'implantent et restent de génération en génération.

L COMME LIEN

Liens essentiels, liens de famille. Sur les vignes du domaine Plageoles, exploitées depuis 1805, dans la lumière automnale en cette journée de vendange, les équipes, dispersées dans les rangs, s'activent pour ramasser à la main les grappes de raisin. *"L'exploitation du domaine est désormais assurée par Florent et Romain, mes fils, la septième génération de Plageoles. L'histoire du vin de Gaillac, originellement du vin blanc, c'est notre histoire personnelle.*

Mon grand-père, Marcel, greffeur, avait préservé l'ondenc, un blanc. Il avait mis deux cents pieds dans une vigne de Mauzac en disant à Robert, mon père : 'Un jour, ça servira !' En 1983, c'est ce cépage qu'on a remis en culture", raconte Bernard, représentant de la sixième génération Plageoles, pour qui *"le métier de vigneron est un métier de paysan, d'artisan. De l'observation, de la transmission qui prend beaucoup de temps, il ne faut pas aller vite."* En 2021, tous les vins du domaine

CHÂTEAU DE MAYRAGUES
 Duncan et les cornes de vache dont il tire la silice qui fertilise ses vignes (à gauche).

Plageoles sont issus de cépages autochtones, travaillés en bio, en respectant la terre et la plante.

L COMME LIEU

Lieu d'exception, lieu magique. Le château de Mayragues, avec 47 hectares de grandes cultures et 13 hectares de vigne, a été acheté en août 1980 par la famille Geddes, lui géologue et elle conservatrice au musée Carnavalet, à Paris. À l'époque, le château était en ruine, il a nécessité trente ans de restauration. *"Mes parents ont réussi à avoir une vision*

des choses. En septembre 1980, vus comme des 'fadas, ils font leurs premières vendanges", raconte Duncan, le fils, qui gère l'exploitation depuis 2014 avec sa sœur Anne. En 1999, son père, précurseur, décide de convertir le domaine en biodynamie. Duncan nous détaille cette approche naturelle de la viticulture, symbolisée par une corne

de vache : il fertilise ses vignes avec la bouse de corne à l'automne et la silice de corne au printemps. *"Ça aide toute la vie microbienne du sol pour qu'il soit vivant. Ce n'est pas un engrais mais c'est une histoire d'équilibre",* précise-t-il

A COMME ALIX

Non loin de Puycelsi, en haut des collines, se niche un immense domaine datant du XVII^e siècle, qui appartenait à la famille de

UN PAYSAGE VALLONNÉ,
 BAINÉ DE LUMIÈRE
 AUTOMNALE EN CETTE
 JOURNÉE DE VENDANGE

CHÂTEAU DE TERRIDE
 Alix David et Romain Gérard, les propriétaires du château (à droite).



CORDES-SUR-CIEL

La cité médiévale tutoie les nuages du haut de son promontoire (ci-dessus).

CHÂTEAU DE TERRIDE

La beauté géométrique des vignes d'Alix (ci-contre).

DISTILLERIE CASTAN

Faire du whisky dans le Gaillacois, le pari réussi de Céline et Sébastien Castan (à droite).



Terride, un lieu de villégiature pour pratiquer la chasse à courre. *“Dans les années 1960, deux copains alsaciens ont la lubie de l’acheter, de le déboiser et de planter de la vigne !”,* raconte Alix David, quadra dynamique. *“Mes parents rachètent la propriété en 1996, le 9 janvier, jour de la Sainte-Alix”,* précise-t-elle, heureuse de travailler dans ce lieu chargé d’histoire. La particularité de cette exploitation se trouve dans la cave tempérée. *“J’explique ma façon de travailler la vigne et le vin, j’ai étudié à Bordeaux. J’ai appris à extraire des rouges, à les élever en barrique... Les vins élevés en fût de chêne ne me plaisaient plus. Avec mon œnologue-conseil, j’ai eu envie de changer... en élevant le vin dans des œufs !”*

De gros œufs blancs en polycarbonate sont alignés sur d’énormes coquetiers noirs, amphores modernes et poreuses, qui apportent l’oxygène utile à l’élevage du vin. *“En 2017, j’ai acheté le premier œuf, pour essayer. En décembre 2020, j’ai pris la décision d’en acheter une dizaine, grâce à une cagnotte Ulule. Aujourd’hui, j’en ai quatorze !”,* ajoute avec enthousiasme Alix.

DE GROS ŒUFS BLANCS EN POLYCARBONATE SONT ALIGNÉS SUR DES COQUETIERS NOIRS



C COMME CALCAIRE

Près de Cordes-sur-Ciel, au cœur du plateau calcaire, nous prenons le temps de rencontrer Céline et Sébastien Castan, distillateurs depuis trois générations. Ils sont à la tête d’une exploitation agricole convertie au bio, avec 8 hectares de vigne destinés à diversifier leur activité. *“En 2005, on a décidé de lancer une gamme d’eau-de-vie de fruit, tout en produisant du vin, mais on avait aussi l’idée de faire un whisky”,* se souvient Céline en précisant que ce secteur économique n’était pas représenté, à l’époque, dans le sud de la France. Aujourd’hui, entre le tout nouveau bar de dégustation et le projet de spiritourisme auquel Céline réfléchit, ils ne regrettent pas ce pari audacieux. Il faut croire à ses projets

quand on vient s’installer au milieu de ces terres calcaires, dernières veines du Quercy.

Sur ce promontoire, nous rencontrons aussi Laure et Pierre Fabre, du domaine Gayrard, dans le magnifique bâtiment construit il y a peu pour organiser des apéros-concerts et des dégustations, toute l’année. *“Sur cette propriété issue de la famille de Pierre, une exploitation en polyculture, la vigne s’est développée dans les années 1950. Puis dans les années 1990, les vignes ont été arrachées pour développer l’exploitation céréalière”,* se souvient Laure. En 2010-2011 : c’est la renaissance. Ils replantent 4 hectares autour de l’exploitation, puis des parcelles de vieille vigne pour renforcer cette identité vinicole. Aujourd’hui, le vignoble, converti en bio depuis 2018, s’étend sur une trentaine d’hectares. *“Notre défi est de stimuler la vie de nos sols, de soigner nos vignes en respectant et développant la biodiversité”,* conclut Laure, avant de nous guider à travers le domaine en cette fin de journée d’automne, à la rencontre de Pierre, qui surveille le retour des camions chargés de raisin. Nous terminons notre circuit dans le vignoble de G. A. I. L. A. C. avec la satisfaction d’avoir pris le temps de découvrir des savoir-faire millénaires. Avec la joie d’avoir partagé des histoires de famille. Avec le plaisir d’avoir exploré un petit territoire où la diversité, la qualité du produit font partie de l’ADN des vignerons. ■

Trois jours



ABÉCÉDAIRE GAILLACOIS



HÔTEL PARTICULIER DELGA, À GAILLAC.



CAVES DU DOMAINE DE LABARTHE.



CHÂTEAU DE TAUZIÈS, À GAILLAC.



PRÉPARER LE VOYAGE

■ Office de tourisme de Gaillac

À Gaillac. Tél. : 0 805 400 828 • tourisme-vignoble-bastides.com

■ La Maison des vins de Gaillac - Caveau de dégustation

Abbaye Saint-Michel

À Gaillac. Tél. : 05 63 57 15 40 • vins-gaillac.com

LES ÉTAPES

3 jours de circuit en étoile, depuis Gaillac.

Jour 1 / 48 min / 34 km

Gaillac → Lisle-sur-Tarn → Cahuzac-sur-Vère → Gaillac

Jour 2 / 1 h / 49,5 km

Gaillac → Castelnau-de-Montmiral → Puycelsi → Gaillac

Jour 3 / 1 h 10 / 64 km

Gaillac → Cordes-sur-Ciel → Villeneuve-sur-Vère

→ Milhavet → Gaillac

LES DOMAINES À VISITER

■ Domaine Sarrabelle

À Lisle-sur-Tarn.

Tél. : 05 63 40 47 78.

• sarrabelle.com

■ Château de Sours

À Lisle-sur-Tarn.

Tél. : 05 63 57 09 79.

• chateau-de-sours.com

■ Domaine Plageoles

À Cahuzac-sur-Vère.

Tél. : 05 63 33 90 40.

• vins-plageoles.com

■ Château de Mayragues

À Castelnau-de-Montmiral.

Tél. : 05 63 33 94 08.

• chateau-de-mayragues.com

■ Château de Terride

À Puycelsi.

Tél. : 05 63 33 26 63.

• [chateaudeterride.com/
domaine](http://chateaudeterride.com/domaine)

■ Distillerie Castan

À Villeneuve-sur-Vère.

Tél. : 05 63 53 04 61.

• distillerie-castan.com

■ Domaine Gayrard

À Milhavet.

Tél. : 06 12 09 01 34.

• maison-gayrard.com



OÙ DORMIR OÙ MANGER

■ Hôtel particulier Delga

Au cœur du centre historique, charmant hôtel particulier transformé en maison d'hôtes.

À Gaillac.

Tél. : 06 36 80 01 01.

• hotelparticulierdelga.fr

■ Château de Tauziès

Dans un cadre idyllique, avec un parc de 2 hectares et une très belle piscine.

À Gaillac.

Tél. : 05 63 41 26 80.

• chateaudetauzies.com

■ Vigne en foule

Recommandé par Bernard Plageoles. Cuisine bistro-bonomique de saison.

À Gaillac.

Tél. : 05 63 41 79 08.

• vigneenfoule.fr

