

Café géographique à TOULOUSE (26.10.05)

Sortie géographique en Malepère (05.11.05)

CRÉER UN TERRITOIRE : LE VIGNOBLE DE LA MALEPÈRE

Débat introduit et animé par

Marcel DELPOUX

(Université de Toulouse III)



INTRODUCTION (par Marcel DELPOUX)

Située au cœur de l'Aude, au Sud de Carcassonne, la Malepère s'inscrit dans un triangle Castelnaudary-Carcassonne-Limoux. Limitée au nord par l'autoroute A 61, elle demeure encore à l'écart des grands axes de circulation. On est dans un paysage de collines qui culminent à 434 m au Mt Naut, à l'extrémité ouest du vignoble languedocien.

L'implantation du vignoble de La Malepère est ancienne. Depuis l'époque romaine la vigne fait partie du paysage audois. Au Moyen-Age les évêques de Narbonne possédaient des domaines viticoles dans le secteur de Routier (au nord-est d'Alaigne). Dans l'ensemble de la région, les vignes étaient présentes essentiellement autour des abbayes comme à Lagrasse, Fontfroide et Saint-Hilaire, etc. A partir du 17^e siècle le Canal du Midi favorise la circulation des vins vers la Méditerranée ou vers les grandes villes de l'intérieur. Depuis le début du 20^e siècle, on enregistre une production de masse qui prendra fin avec l'indépendance de l'Algérie. Dans le même temps la superficie occupée par les vignes se rétracte, excepté au niveau de La Malepère.

Aujourd'hui qu'en est-il de cette région viticole ? Peut-on évoquer une entité territoriale qui serait l'œuvre des vignerons ?

1 – LA CRISE DU VIGNOBLE TRADITIONNEL DANS LES ANNEES 70

A la charnière des Corbières et du Lauragais, cette région avait une vocation agricole fortement influencée par la polyculture lauragaise. Jusqu'au début du 20^e siècle on y cultivait du foin et de l'avoine pour le cheptel chevalin existant dans les zones de monoculture viticole des Corbières et du Minervois. A cela s'ajoutait un élevage bovin destiné à

l'alimentation humaine.

Autour des noyaux durs viticoles déjà présents, la vigne se développe au début du XX^e siècle, basée sur l'utilisation massive du Carignan, cépage méditerranéen alors considéré comme le meilleur cépage dans les Corbières et le Minervois. Le Carignan, qui produisait dans ces deux régions des vins fortement alcoolisés avec des rendements de 20 à 25 hl/ha, donnait dans La Malepère des rendements importants jusqu'à 100hl/ha mais de qualité très médiocre, peu alcoolisée et peu colorée. Dans la première moitié du 20^e siècle ces vins de qualité très courante s'écoulaient facilement ; la consommation quotidienne était importante et ces vins légers du Languedoc occidental étaient coupés avec les vins lourds et extrêmement alcoolisés d'Algérie.

En 1962, l'indépendance algérienne porte un coup de grâce à cette viticulture, au moment même où l'évolution des goûts et des mentalités exige des produits de qualité. Les vigneron de cette région sont placés devant un choix : changer ou disparaître.

Après le constat d'échec enregistré suite à l'implantation du seul Carignan dans l'ouest audois, un effort de réflexion a été mené par certains hommes soucieux du renouveau de la région. Dans les années 65-70, un enchaînement de circonstances a mis en présence un chercheur biologiste de l'Université Paul Sabatier de Toulouse, originaire de La Malepère et viticulteur lui-même, avec un vigneron candidat aux élections cantonales dans le canton de Montréal. Celui-ci avait basé sa campagne électorale sur "le réaménagement du Massif de La Malepère" : une fois élu, il fallut tenir cet engagement.

La volonté de réaménager le massif a nécessité une perception et une connaissance fine de cet espace. C'est par une démarche de recherche scientifique appliquée, en s'appuyant sur les observations des scientifiques toulousains (botanistes et géographes), puis en les cartographiant, que des programmes et des actions purent être conduites.

2 - LES CARTES COMME OUTILS DU CHANGEMENT

La carte géologique a servi à définir les origines et la nature du substrat sédimentaire et à déterminer les sols qui portent les formations végétales.

- A l'ouest de la vallée de l'Aude, dans la partie la plus élevée, on trouve des sédiments grossiers ; ce sont des conglomérats avec de gros galets qui donnent des sols peu épais et peu fertiles, pentus, impropres à la culture et voués essentiellement à la production du bois de chauffage : formations forestières dégradées en taillis.
- Sur la rive gauche de l'Aude on passe à des terrains moins granuleux, des poudingues, sorte de bétons naturels friables se mélangeant à des grès avec des intercalations argileuses. Ces formations donnent un paysage collinéen occupé par la vigne localisée sur le pourtour du massif.
- Au fur et à mesure que l'on va vers l'ouest, on passe au Lauraguais fertile où seule l'argile s'est déposée, avec un paysage agricole de polyculture.

Dans ce triangle de La Malepère on a des substrats beaucoup plus profonds que dans les Corbières et Le Minervois. Or les vigneron de l'ouest audois méconnaissaient ces données géologiques. Ils ont implanté sur ces substrats fertiles un cépage (le Carignan) qui ne donnait de la qualité que sur des sols moins épais et plus sains. Premier déséquilibre que la connaissance de la nature des sols a souligné.

Les données climatiques : La lecture de la carte géologique n'est pas suffisante pour comprendre ces paysages. En effet les difficultés économiques rencontrées par les vigneron de La Malepère étaient dues non seulement à la méconnaissance des données de terrains mais également à l'ignorance des subtilités d'un climat de transition qui est propre à l'ouest audois. L'observation scientifique du climat a apporté une compréhension supplémentaire aux surplus

des rendements comme à leur mauvaise qualité.

Passé l'Aude, et au fur et à mesure que l'on progresse vers l'ouest on s'éloigne de la région méditerranéenne et l'on arrive dans des climats qui ne sont plus des climats méditerranéens typiques mais où les influences océaniques commencent à se faire sentir. L'ouest audois est une région de transition entre le climat méditerranéen et le climat subméditerranéen qui règne dans la région toulousaine. Ces traits se retrouvent dans une pluviosité importante et des substrats plus fertiles, et le résultat économique s'est rapidement imposé avec des rendements viticoles impressionnants : parfois plus de 100 hl à l'hectare, de qualité très médiocre !

La carte de la végétation a été à la base de la rénovation du Massif de La Malepère. Totalement délaissé après la guerre suite à l'abandon du bois comme matériau de chauffage, le Massif présentait dans les années 70 un aspect dégradé, colonisé par des taillis en l'absence de toute gestion forestière. Le premier projet d'aménagement concernait la rénovation de la hêtraie en introduisant des essences nouvelles adaptées aux influences climatiques micro locales. A ce niveau, l'intervention des botanistes s'avère capitale : les études de collègues du CNRS de Montpellier avaient montré que le chêne-vert était l'essence la mieux adaptée dans cette région et qu'elle présentait les plus hauts niveaux de productivité de tout le bassin méditerranéen.

La carte de la végétation publiée par H. Gaussen (1965) a servi de document de base ; elle utilise 4 couleurs (jaune, bleu, vert-jaune, vert-bleu) associées à 4 milieux bio-climatiques.

- Le milieu méditerranéen, celui du Minervois, des Corbières et du Roussillon. C'est le domaine de la végétation des pays secs qui coïncide avec la présence du *chêne-vert*.
- Le milieu montagnard est celui du Pays de Sault et de la Montagne Noire ; c'est un milieu humide et nébuleux : c'est la zone du *hêtre*.
- Entre des deux zones, le milieu subméditerranéen. Ni chênes-vert ni hêtre, mais un chêne-vert qui s'insinue toujours entre ces zones intermédiaires : le *chêne pubescent* et l'ensemble des végétaux qui se rattachent à ce système phytogéographique.
- En progressant vers les pays aquitains, on est dans le milieu atlantique. Chêne-pubescent, chêne vert, hêtre ont disparu dans la plaine, c'est le domaine du *chêne pédonculé*, aux exigences intermédiaires entre celles du chêne-vert et celles du hêtre.

3 – AUJOURD'HUI : UN VIGNOBLE DE QUALITE

Le ré-encépagement : avec la délimitation de ces quatre zones, les viticulteurs de La Malepère détenaient un outil sur lequel ils allaient appuyer leur expérience du terrain et les essais menés jusqu'alors d'une manière empirique. Des réunions ont été organisées avec la Chambre d'Agriculture de l'Aude pour communiquer ces connaissances et impliquer les vignerons dans le projet de ré-encépagement de la région à partir des données nouvelles de la topographie, des sols et des zones bio-climatiques.

Trois groupes de cépages ont été retenus, adaptés aux potentialités des terroirs :

- ❖ Trois cépages bordelais adaptés au substrat humide, frais et profond de la région ce sont le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et le Merlot.
- ❖ Trois cépages pouvant occuper des parcelles sèches sur des hauts de pentes : le Grenache Noir, le Lledoner pelut et le Cinsaut.
- ❖ Dans les zones intermédiaires ni trop sèches ni trop infertiles, deux cépages sont bien implantés : la Syrah (un des cépages des grands vins de la vallée du Rhône ; il domine dans le décor des chênes pubescents) et le Cot (cépage du vignoble de Cahors).

Ainsi les viticulteurs de la Malepère ont restitué à travers l'étalonnage des cépages, l'étalonnage de la végétation naturelle.

La carte des terroirs : la synthèse géographique des résultats a pris la forme d'une carte des terroirs réalisée par un étudiant de géographie dans le cadre d'un Mémoire de maîtrise. Lors de ce travail, il a déterminé l'étagement des cépages en fonction des potentialités écologiques des versants. En reprenant la typologie des cépages cela donne, à titre d'exemple, l'étagement suivant :

- Là où le chêne-vert est dominant, sur des parcelles sèches en haut des pentes, on plantera le Lledoner pelut qui est un grenache.
- A mi-pente, dans la zone du chêne pubescent, on plantera du Cot.
- Plus bas, on plantera du Merlot, moins exigeant en eau que le Cabernet Sauvignon que l'on trouve plus bas encore sur le ruban alluvial

Fils d'un régisseur d'un domaine viticole, l'auteur de la carte est celui qui aujourd'hui connaît le mieux les terroirs de la région. Il est ingénieur à la Chambre d'Agriculture de l'Aude.

Une production de qualité :

- Le statut de VDQS : cette carte des terroirs est imposée aux vignerons. L'attribution de primes à la plantation est conditionnée par le respect de cette carte. Ainsi dans la région de La Malepère, on est passé d'une production de *Vin de Table* de qualité très médiocre à une production de qualité qui obtient en 1983 le statut de *VDQS (Vin délimité de qualité supérieure)* sans être passé par l'étape intermédiaire *Vin de Pays*. Actuellement le passage au niveau supérieur se déroule à partir de dégustations par des organismes compétents et sur la base de trophées obtenues lors de 2 concours nationaux. (Mâcon et Foire de Paris).
- L'objectif AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) : la Chambre d'Agriculture, en partenariat avec les caves coopératives de la région, a acquis dans les années 70 un domaine (le Domaine de CAZES) qui sert aujourd'hui de terrain d'expérimentation aux vignerons de la région. Le but de cette ferme expérimentale consiste :
 - À mener des observations sur les méthodes culturales et leurs évolutions : la taille, les fumures, l'effeuillage, l'enherbement des rangs, etc...
 - À conduire des expériences de microvinifications.
 - À initier la mise en place de groupes de culture raisonnée qui apparaît comme une alternative à la culture biologique.
 - À démarrer une démarche de qualité du produit et de respect de l'environnement.

DEBAT

1. M. POINARD (Géographe, UTM) : *Quelle est la production annuelle ?*

Marcel DELPOUX : Aujourd'hui 3000 ha de vignes sont rénovés et la production potentielle s'élève à 150000 hl. Cependant toute la superficie n'est pas en appellation VDQS, seul 1/10^e de la production (15 000 hl par an) est labellisée. Le reste est écoulé sous le label vin de pays.

2. Thierry GAUQUELIN (Université Toulouse III) : *Quel est le principe qui dirige les assemblages entre les différents cépages ?*

M.D. : Les assemblages sont réglementés par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et le passage d'une appellation à une autre est une opération longue et complexe. Les vignerons font leur vin avec un souci d'exigence concernant la qualité ; ils le présentent lors des concours nationaux, le soumettent aux appréciations d'autorités compétentes et en fonction des prix obtenus revendiquent l'appellation convoitée. La revendication se déroule dans un cadre administratif strict conclu par un arrêté pris par le Ministère de l'Agriculture sur proposition de

l'INAO.

Dans la Malepère, 7 cépages participent au cru Appellation Côte de la Malepère :

- les 3 cépages bordelais : le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc,
- les 3 cépages méditerranéens : le Cinsaut, le Lledoner Pelut, le Grenache Noir,
- enfin le Cot.

Parmi ces cépages certains sont dits principaux comme le Merlot, le Cot et le Cinsaut et doivent obligatoirement être représenté à hauteur au moins de 50 % , pourcentage qui peut aller jusqu'à 90% . Il faut qu'il y ait au moins 10% de cépages secondaires, représentés soit par le Cot ou par le Cabernet Franc.

La palette des assemblages est liée à la dégustation propre de la cave qui produit le vin et aux exigences de la clientèle du vigneron qui le fait. Dans tous les cas de figure, le vin est la résultante d'une série de combinaisons possibles où le Merlot est dominant.

Au point de vue technique, les cépages sont vinifiés séparément. Ils ne mûrissent pas tous en même temps ; ainsi on ne mélangera pas un Merlot, qui est un cépage précoce, avec le Grenache Noir qui est tardif et qui arrive à maturité 15 jours après le Merlot qui aura fini sa fermentation. Ces assemblages offrent toute une série de combinaisons possibles qui permettent une grande souplesse mais donne en même temps une certaine parenté à tous les vins puisque le Merlot est le cépage dominant : il est le fond du vin.

Parmi ceux qui seront présentés à la dégustation, le Château HERAIL-ROBERT, qui est une cave particulière, présente un encépagement très varié ; on y trouve pour 50% du Merlot, pour 20% du Cabernet Franc, pour 25% du Cot et pour 5% du Grenache Noir. C'est une composition atlantique. Même remarque pour les deux autres vins qui présentent chacun des assemblages du sud-ouest de type atlantique.

3. Laury GAUTIER (Toulouse III) : La démarche AOC dans laquelle le territoire est engagé implique-t-elle une démarche de qualité environnementale ?

M.D : Bien sûr. Lorsqu'on passe d'un VDQS à un AOC, cette démarche suppose que l'on passe au crible les parcelles de production afin de ne garder que celles que l'on estime les meilleures dans le périmètre qui était celui du VDQS. Les facteurs retenus pour la délimitation de ces parcelles sont le substrat, l'exposition, l'altitude, etc : ce sont des conditions environnementales.

4. Utilisez-vous des intrants, des pesticides ? Comment se font les contrôles de ces produits ?

MD : La viticulture impose des traitements contre les maladies cryptogamiques, les attaques d'acariens ou d'insectes. Jusqu'à ces dernières années la préoccupation du viticulteur était de sauver sa récolte et la fréquence des traitements était de 10 à 12 par an (on en dénombre 30 pour le pommier). Aujourd'hui, en relation avec la pression du marché et des organismes d'hygiène, il s'est instauré une *Démarche Qualité* qui donne un label aux viticulteurs qui s'engagent à respecter un Cahier des Charges. Dans la cave que je fréquente ce label porte le nom d'Agri-Confiance et depuis je ne réalise que 3 traitements par an au lieu de 15 autrefois.

Nicolas HEBRA (Ingénieur INAO) : Par ailleurs, dans la hiérarchie Vin de Table, Vin de Pays, VDQS et AOC, on constate une diminution des rendements : 80 hl/ha pour le Vin de Pays, 50 hl/ha pour les AOC et VDQS. Cette baisse des rendements va de pair avec une limitation des intrants, notamment en fertilisation, pour que la vigne s'exprime plus par son sol, son environnement et son terroir que par les produits chimiques issus des laboratoires.

M.D. : Une taille courte participe également à la concentration et à l'expression du terroir. La

vigne est une liane : en la taillant le plus court possible, on réduit le nombre de grappes et l'on augmente ainsi la concentration du raisin. Dans le Gaillacois, chez certains éleveurs-producteurs comme Plageolles, on ne laisse que 4 grappes par cep et le rendement à l'hectare est de 15 à 20 hl. On obtient les mêmes résultats dans les Corbières, ainsi dans le terroir de Boutenac (un vieux Carignan). Le problème actuel des vignerons de La Malepère est d'accepter l'abandon d'un système quantitatif (80 hl/ha) pratiqué durant des années pour passer à une reconnaissance qualitative en AOC qui exige de faibles rendements (20 hl/ha). Certaines années, on arrive au paradoxe que les revenus à l'hectare obtenus avec les vins de table sont supérieurs à ceux d'un AOC !

5. JM PINET (Géographe, Animateur des Cafés Géo) : *Vous avez évoqué l'assemblage de cépages choisis en fonction de l'altitude, de l'exposition, des nuances climatiques, etc. Un travail rigoureux résultant d'une collaboration entre les vignerons et les chercheurs toulousains. Mais n'avez-vous pas l'impression d'être à contre-courant des tendances commerciales actuelles où la mode est à la vente de vins de mono-cépage ?*

M.D. : Certes il y a des tendances dans les marchés. Les commerciaux imposent des contraintes auxquelles il est difficile d'échapper. Il convient d'insister sur l'œuvre originale réalisée par les vignerons de La Malepère, mais il faut reconnaître aussi que ce ne sont pas des commerciaux à de très rares exceptions près. Lors de la sortie sur le terrain (*voir plus loin*) nous rencontrerons un producteur dont on visitera la cave particulière ; il a su rénover son vignoble, le conduire d'une manière excellente en pratiquant des tailles optimales, en l'effeuillant et avec l'aide de sa compagne qui a fait des études de marketing il est présent sur les foires régionales et nationales : ce cas est encore une exception !

N. HEBRA : Pour revenir sur la mode actuelle des vins dits de mono-cépage, qui est une mode angle-saxonne, il convient de ne pas être dupe. Quant on achète dans un supermarché un Merlot ou un Syrah, il ne s'agit que d'un cépage dominant ; en fait, le vin est coupé, mélangé ou assemblé avec d'autres cépages. L'absence de réglementation autorise de ne faire apparaître sur l'étiquette qu'un seul cépage. C'est une question de marketing et d'image.

6. En début d'année j'ai vu le film MONDOVINO de Jonathan Nossiter qui présente le vin comme un produit fabriqué de toutes pièces. Libérés des contraintes bio-climatiques, la vigne et le vin sont les mêmes partout dans le monde. On assiste à la standardisation des goûts sous la houlette d'un guide qui fait et défait les modes : le fameux Guide Parker. Ce ne serait pas nécessairement un bon terroir qui ferait un bon vin ? Qu'en pensez-vous ?

M.D. : Toutefois à la fin du film on constate un retour vers les terroirs, le Français qui était installé au Chili abandonne les plaines pour reconquérir les coteaux.

7. Etienne COMBES (Géographe à Albi, animateur des cafés géo) : *A vous entendre, on aurait tendance à penser que les vignerons et le vignoble seraient les fondements de La Malepère. Existait-il une identité Malepère antérieure à ce travail de réaménagement ? Et celui-ci est-il suffisant pour définir un territoire ?*

M.D. : L'identité de La Malepère a évolué. L'homme a commencé à cultiver à partir des vallées, dans les plaines et le bas des coteaux. Le schéma paysager de La Malepère, qui a perduré du Moyen-Age jusqu'à la dernière Guerre Mondiale (je vous l'ai décrit au début), c'était un sommet avec la partie centrale occupée par des formations boisées orientées vers la production du bois de chauffage, entouré par des terrains de parcours à vocation pastorale

(surtout des ovins), puis à la périphérie dans les parties les plus basses un espace dominant en polyculture de type lauragais à l'ouest, qui évoluait peu à peu vers un espace presque exclusivement viticole sur la façade est.

Quand la tentation viticole fut plus importante, la limite entre la polyculture et la viticulture s'est peu à peu déplacée vers l'ouest tout en respectant la réglementation administrative régissant le droit de plantation. Le paysage a changé mais à l'intérieur d'un cadre administratif qui en définissait les limites. Pour le touriste qui passe, le décor a peu évolué, il voit toujours des vignes mais il est passé du Carignan au multi-encépagement. La rénovation de La Malepère n'a pas trop changé l'identité du paysage ; elle en a changé les caractéristiques qualitatives sans trop modifier le rapport quantitatif.

8. Michaël POUZENC (Géographe, U.T.M.) : *Pour compléter ces questions concernant le territoire, alors que l'Aude est le Pays Cathare, La Malepère apparaît sur les dépliants comme appartenant au Languedoc occidental. Pourquoi sur ce choix ?*

MD : La Malepère est bien au cœur du Pays Cathare ; l'histoire a laissé des traces comme le Couvent de Prouille. Je transmettrai au rédacteur des dépliants pour corriger ce détail.

DEGUSTATION à Mon Caf'

Exceptionnelle dans un café ! Marcel DELPOUX nous a amené trois vins fournis par la Cave de La Malepère ; il nous les décrit pendant que nous les dégustons.

❖ **Domaine de Foucauld**, Médaille d'or au Concours de Paris en 2005.

Elaboré dans la Cave Coopérative d'Arzens sur le versant nord de la Malepère. Ce vignoble se développe sur des terrasses argilo-calcaires et des coteaux molassiques plus ou moins épais sur un support de grès. L'assemblage comprend : 60% de Merlot, 20% de Cabernet Franc et 20% de Cabernet Sauvignon. Vendange mécanique réalisée à maturité. La fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées. La macération dure une dizaine de jours avant le décuvaige, puis il y a une nouvelle fermentation en cuves de béton revêtues de plastique. Le vin est ensuite soutiré pour être mis en stockage.

Caractéristiques et goût :

- Couleur rubis à reflets grenat.
- Goût intense et complexe, des tonalités de fruits rouges qui se mélangent à des arômes épicés. Agréable en bouche, arôme de mures.
- Potentiel de garde de 3 à 5 ans

❖ **Château De Robert**:

Vin de terrasse élaboré à Villesisclle sur la haute terrasse du Fresquel (affluent de rive gauche de l'Aude). Climat à tendance océanique avec influences méditerranéennes : l'absence d'obstacles topographiques laisse pénétrer les influences méditerranéennes sous la forme du vent marin.

Le caractère méditerranéen de ce vin est acquis par les conditions du terroir mais aussi par l'assemblage de ses cépages. Fait de 50% de Merlot, de 20% de Cabernet Franc, de 25% de Cot et de 5% de Grenache Noir, il est assez alcoolisé (environ 13° ½).

Récolté à la main. La vinification se déroule en cuve de bois. C'est un vin de 2001.

❖ **Domaine Girard**, commune d'Alaigne au sud-est de la Malepère. Cave particulière. Ce vignoble est situé sur les premières pentes du Razès : il vient d'une seule parcelle qui porte le nom du "Champ du noyer", sur un coteau exposé au sud-est, à 300 m d'altitude, avec un

substrat de molasses argilo-limoneuses et des graves dans la partie supérieure.

L'assemblage de ce vin comprend 60% de Merlot et de 40% de Cabernet Franc. Les rendements tournent autour de 50 hl à l'hectare. Fermentation est traditionnelle en cuve fermée. Aucun traitement avant la mise en bouteille.

Caractéristiques et goût :

- *Couleur soutenue*
- *Bien équilibrée, harmonieuse et soyeuse*
- *Arôme de fruits rouges mûrs*
- *Potentiel de garde de 3 à 5 ans.*

Éléments de conclusion : on vérifie ce soir à Mon Café le pouvoir de convivialité du vin ! Mais peut-on répondre à la question que l'on avait posée en introduction : la rénovation du vignoble de La Malepère a-t-elle créé un territoire ? Les vigneronnes, la vigne sont-ils le fondement de ce territoire ?

Les synergies mises en œuvre pour mener à terme le projet de rénovation ont sans aucun doute généré des réseaux sociaux et professionnels. Les pratiques traditionnelles ont été revisitées et en s'appropriant de nouvelles connaissances, les hommes de La Malepère ont réussi à corriger les déséquilibres environnementaux.

Compte-rendu du café géo établi par
Marie-Rose GONNE-DAUDE

UNE JOURNÉE DANS LA MALEPÈRE (Samedi 5 Novembre 2005) avec Marcel DELPOUX (Universitaire et viticulteur)

DES PAYSAGES DE TRANSITION

Propos de Marcel DELPOUX

pendant les trajets en autocar (hors autoroute) de Toulouse à la Malepère par Fanjeaux.

- **entre Toulouse et la Malepère : le Lauragais, la Piège et le Razès.**
 - transition morphologique et bioclimatique : dans la molasse relativement tendre et uniforme du Lauragais, l'érosion fluviale a façonné sous la surface d'origine un relief en creux de collines et de vallons. Vers l'Est dans la Piège, les collines deviennent plus escarpées et les vallons plus étroits en raison d'affleurements calcaires ou gréseux, qui donnent parfois dans le Razès un relief de *cuesta* (Fanjeaux) et le plus souvent des "*pechs*" couronnés de grès et de bois. Le domaine atlantique domine jusque vers Fanjeaux, entre Castelnaudary et Carcassonne, où apparaissent les premiers oliviers, la lavande et la vigne.
 - transition ville-campagne : les pavillons isolés ou lotis de la zone périurbaine de Toulouse se font plus rares vers l'Est ; le Lauragais, avec ses grandes exploitations céréalières et ses fermes isolées sur les sommets, fait place peu à peu aux paysages plus heurtés de la Piège et du Razès, moins peuplés, plus boisés, où domine la polyculture. Il ne s'agit pas pour autant d'un "rural profond" malgré la faible densité de population : les fermes rénovées, les activités non agricoles, l'aspect même des villages témoignent de l'influence citadine loin vers l'Est.
- **la Malepère : des paysages multiples entre Atlantique et Méditerranée.**
 - la multiplication des substrats et des facettes d'exposition : le massif de la Malepère est un cône à peine marqué formé de grès molassiques aux faciès extrêmement variés (du calcaire gréseux dur mais friable aux argiles tendres), creusés de vallons escarpés rayonnant autour du sommet (442 m).

- une double opposition bioclimatique :

* N / S : "ombrées" (chêne pubescent, hêtre) / "soulanes" (pin d'Alep, chêne vert).

* W / E : transition entre le domaine atlantique aquitain (chêne pédonculé, hêtre) et le domaine méditerranéen (chêne vert, pin d'Alep).

- la diversité des terroirs viticoles : position entre Atlantique et Méditerranée, exposition nord ou sud, altitude entre 250 et 420 m, raideur des pentes et variété des substrats sont incompatibles avec le mono-encépagement de type méditerranéen (Carignan) des années 70 et implique un pluri-encépagement (en gros 8 cépages, dont moitié aquitains : Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cot, et moitié méditerranéens : Grenache, Cinsaut, Lledoner pelut, Syrah).

- le sommet boisé de la Malepère : sans vignoble, l'économie ancienne y était fondée sur la trilogie bois/lapin/mouton, qui entre en crise avec la disparition du bois de chauffage, la myxomatose et le déclin de l'élevage ovin. Après une tentative manquée de reconversion lors de l'arrivée des Pieds noirs d'Algérie au début des années 60, le sommet du massif est aujourd'hui un lieu de résidences secondaires ou principales très recherché par les Français et les étrangers, dans un magnifique paysage boisé peuplé de sangliers et de champignons.

BÂTIR UN TERRITOIRE

Après une longue promenade dans la vigne aux couleurs automnales et les sous-bois en taillis propices aux champignons, entretien avec **Mme Marie-Noëlle GROSJEAN,**

Directrice du Syndicat du Cru de Malepère (www.vins-malepère.com)

Maison des Terroirs, Domaine de CAZES, 11420 ALAIGNE



Au centre M. Delpoux et M.N. Grojean

- **Le vignoble :**

- le ré-encépagement est aujourd'hui un problème résolu. L'effort de recherche mené par la ferme expérimentale de Cazes, créée dans les années 70 et devenue aujourd'hui la Maison des Terroirs, porte sur d'autres problèmes.

- les méthodes culturales : la taille courte (pour diminuer les rendements), l'effeuillage partiel (pour augmenter la concentration en sucres et hâter la maturité), l'enherbement, etc.

- l'environnement : protéger la faune (une variété de grenouille par exemple), la flore (les haies contribuent à la biodiversité car elles abritent toute une faune), améliorer les paysages (des fleurs différentes devant les parcelles de vigne selon le cépage), tout cela dans un but touristique et pas seulement viticole.

- la culture raisonnée en matière de traitements surtout : utiliser les traitements chimiques quand ils sont justifiés seulement, au risque de se tromper certes, mais avec une économie de travail, d'argent et de pollution. Il ne s'agit pas cependant d'agriculture biologique car la Malepère est à la limite de la culture de la vigne et ne peut pas se passer de traitements chimiques, même s'ils ont été réduits de moitié par rapport à ce qu'ils étaient il y a 20 ans.

- l'amélioration de la qualité et non des rendements : 3000 ha sont en VDQS (Vins délimités de qualité supérieur) et le but est maintenant d'obtenir l'appellation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). La Malepère n'est pas encore en AOC car la rénovation du vignoble a commencé trop tard dans les années 70.

- l'information du consommateur : 80% de la commercialisation se fait par la grande distribution, où le consommateur ne trouve guère de critères de qualité pour ses choix. La

nouveauté est d'attirer le consommateur sur place en jouant la carte de la "route des vins et du tourisme" : environnement, paysages, accueil (gîtes), patrimoine bâti, etc.

- **Un territoire ?**

- la Maison des Terroirs, outre sa mission de recherche et de production, veut créer un dialogue avec et entre les 200 vigneron, mais aussi avec les associations et les institutions concernées par la Malepère afin de développer coopération, communication et animation.

- la mosaïque de la Malepère :

- * 90% des vigneron adhèrent à l'une des quatre coopératives : Arzens (La Malepère), Rouffiac, Villesequelande (Voie romaine) et Razès, adhérentes à l'UCCOAR (une des plus grosses coopératives de vente françaises, à Montréal). Une quinzaine sont indépendants.

- * quatre terroirs délimités : terroir dominicain et terroir du Razès à l'Ouest où dominent les cépages atlantiques, terroir de Carcassonne au Nord-Est à l'encépagement très mélangé, terroir de Belle Aude au Sud-Est à l'encépagement méditerranéen.

- * 31 communes audoises, elles-mêmes regroupées en plusieurs communautés de communes dont la dimension et la finalité sont très variables.

- * la Malepère est à cheval sur plusieurs "pays" : la Haute Vallée de l'Aude à Cazes, le Carcassonnais (sans Carcassonne) au Nord, le Lauragais à l'Ouest, etc.

- un territoire en construction ? La mosaïque environnementale, viticole et institutionnelle rend difficile la constitution d'un territoire au sens géographique : pas seulement un morceau d'espace limité, mais une entité et une identité spatiales dont la construction se fait peu à peu.

DEUX DEGUSTATIONS

- à **La Maison des Terroirs** (11420, ALAIGNE) : vins de producteurs installés dans toute la Malepère.



- au **Domaine Le Fort** (M. Mme PAGES, 11290 MONTREAL) : viticulteur indépendant au Nord-Ouest de la Malepère.



Les excursionnistes ont souvent découvert des vins qu'ils ne connaissaient pas et, à l'unanimité, leur ont trouvé beaucoup de qualités, à en juger par les propos tenus, les mines réjouies et le nombre de caisses rapportées à Toulouse !

Compte-rendu de la sortie établi par **Jean-Marc PINET**