



## 18 | l'été en séries

Le Monde  
Mercredi 21 août 2013

**Têtes de ceps 2/6** Thierry Navarre a ressuscité un vieux cépage héraultais quand personne n'y croyait. Le réchauffement climatique lui donne raison

### Le ribeyrenc de grand-mère

Roquebrun (Hérault)  
Envoyé spécial

**P**etit, va me chercher des raisins de ce ribeyrenc. En haut du Perio, il y en a trois souches en arrivant, tu verras. La grand-mère Adèle mangeait ce raisin de cuve comme du raisin de table parce qu'il était sucré et avait la peau fine. A force d'aller en chercher, son petit-fils, Thierry Navarre, s'était dit : « Un jour, je ferai du vin avec. »

Voici bien longtemps que ce cépage ancien était abandonné sur les coteaux de Roquebrun (Hérault) et du Languedoc. Il ne s'était jamais relevé du phylloxéra, et ne correspondait plus aux critères de l'époque lorsqu'on a réorganisé le vignoble. Petits rendements (30 hectolitres à l'hectare), faible degré (10°-11°), pas beaucoup de couleur, fragile en cave l'été, sensible aux maladies et à la pourriture grise s'il « descendait dans la plaine », en dépit de sa légimité historique, le ribeyrenc ne faisait pas le poids face au carignan. Résistant au vent, gros rendement, rouge de chez rouge, celui-ci donnait des vins stables, titrant 14° et plus. On a donc planté du carignan.

Exit le ribeyrenc, qui ne figure pas parmi les cépages de l'AOC saint-chinian, dont nous sommes sur l'aire géographique, et qui ne bénéficie pas de prime à la plantation. « On ne l'a plus greffé depuis le phylloxéra. Mon grand-père en avait dix pieds, mon père en a regreffé quelques-uns pour le maintenir en mémoire, mais il n'y avait plus ni vigne ni vin de ribeyrenc à Roquebrun ou ailleurs », raconte Thierry Navarre. Pour le réhabiliter, il a visité les anciens qui en avaient quelques souches oubliées dans des parcelles « mélangées ». « Ils ne se sont pas trompés et m'ont donné les bons bois. » Petit à petit, à partir d'une quarantaine de sarments multipliés et multipliés, il a accouché de 6 000 pieds de ribeyrenc qui prospèrent dans ses vignes.

Thierry Navarre, la quarantaine, appartient à cette génération de jeunes vigneronnes pour lesquels cultiver propre et dans le respect de l'environnement s'impose comme une évidence. Ceux-là recherchent plus l'expres-

sion aromatique de leur terroir que le rendement à l'hectare.

Né et élevé dans une maison qui a toujours senti le raisin, il a succédé à son père en 1988-1990, et l'une de ses premières décisions à la tête de ses 13 hectares a été de replanter du ribeyrenc. C'était en 1994, dans la petite vallée du Rieu Berlou. Une société avait jadis acheté tous les terrains pour un projet de barrage aux fins d'irrigation qui n'a jamais vu le jour. Lors de la rétrocession des terres, Thierry en a acquis deux parcelles, exposées sud-est, dans un paysage de maquis, de schiste, de bruyère, d'arbusiers, de chênes verts. Panorama magnifique sur la vallée de l'Orb et ses essais de canoës-kayaks ; Roquebrun et son pont qui se prend pour un aqueduc, ses façades cuites au soleil. La première vigne de ribeyrenc plantée en France depuis le début du siècle dernier est là, devant moi : 2500 pieds en gobelets sur 70 ares, resplendissants après la véraison.

« L'apprentissage a démarré dès les vendanges. Avec sa peau fine, il faut le cueillir délicatement pour ne pas écaler les grains. Pas question de le récolter à la machine et encore moins de le passer à l'égrappoir, qui en ferait de la soupe. » Thierry parlait à l'aventure. « Je

« Pour traverser le désert, on choisit un chameau, pas un étalon qui bouffe du foin »  
Thierry Navarre

n'aurais jamais bu du 100 % ribeyrenc. C'est un vin qui n'existait pas. Avant, on le portait à la "coop" et on le mélangeait aux autres pour le rosé. Jamais il n'avait été isolé et vinifié séparément. »

La surprise fut totale à la première cuvée en 2000. « C'était un ovin, un objet viticole non identifié. » Peu tannique, léger en alcool (10,2°), d'une belle fraîcheur en bouche, avec une palette aromatique étrangère à ces climats, un genre de « pinot noir du Sud » qui, dans une dégustation à l'aveugle, aurait pu se confondre avec des beaujolais, malgré sa robe d'un rubis clair. Le jeune vigneron était content de son bébé.



A Roquebrun, on le prenait pour un illuminé, et il se disait qu'au Domaine Navarre, « on refaisait du vin comme au temps de la distillation », lorsque la piquette partait à l'alambic. « Quand tout le monde roule en Mercedes et que vous continuez à rouler en 4L, forcément, au bout d'un moment, on vous regarde de travers. Avec le ribeyrenc, j'étais en 4L. »

Le garçon, au sourire facile et à la bonne humeur contagieuse, a pris les choses avec philosophie, et vite compris que le salut se trouvait en dehors de son territoire. Il a cessé d'en faire goûter chez lui - même à son œnologue - et l'a porté à la capitale, où des buveurs éclairés et influents dans la sphère « nature » - Philippe Pinoteau, dit « Pinuche » - au Baratin, Bernard Pontonnier, pionnier des bars à vin - ont apprécié ce ribeyrenc. De bouche-à-oreille et de comptoir en comptoir, il s'est su que près de Saint-Chinian, sur des schistes du Languedoc, un jeune vigneron produisait des bouteilles d'un vin nouveau et intéressant. Au village, on riait sous cape. Jusqu'en 2003, année de la canicule.

Lorsque les jus sont sortis entre 15° et 20° de degré alcoolique, résultat d'une orgie de soleil durant l'été, on s'est interrogé dans les cuveries. Que

faire de tous ces degrés qui montent ? Jusqu'où va-t-on aller avec ce réchauffement climatique annoncé ? « Faire des vins à 15°, c'est bien pour des cuvées d'exception, pour s'amuser. Ce n'est pas la réalité du marché, mais c'est pourtant la réalité de ce qu'on récolte. »

Thierry l'a constaté et, dans cette conjoncture, son ribeyrenc prend tout son sens. « Ce cépage a la capacité de tenir durant des étés très secs et très chauds en zone aride. A la fin du mois d'août, avec les premières rosées, il se refait, reprend de l'énergie pour nourrir ses raisins et assurer une récolte convenable. Les variétés plus précoces n'y parviennent pas. » Un atout certain dans la perspective de plus grande sécheresse et de plus grande chaleur.

Le ribeyrenc présente aussi l'avantage d'atteindre sa maturité physiologique à faible degré (10°), alors que, pour le grenache, il faut attendre les 14°. Une raison de plus d'y porter attention alors que le débat s'intensifie sur les moyens de contrôler, voire de faire baisser ce degré qui monte d'un point tous les dix ans. Il n'y a que deux solutions, l'irrigation ou la désalcoolisation.

Avec son ribeyrenc, Thierry en propose une autre : rechercher dans la biodiversité locale des cépages abandon-

nés, mieux adaptés aux conditions climatiques, qui mûrissent à faible degré alcoolique et qui ont déjà fait leurs preuves par le passé. L'œillade ou le terret, tombés en désuétude et dont il a repris la production, répondent aussi à ces critères. « Je ne crois pas aux vertus intrinsèques de la syrah pour s'adapter dans des coteaux de schistes. Elle n'est pas née ici. » Et il ajoute : « Pour traverser le désert, on choisit un chameau, pas un étalon qui bouffe du foin. »

En ressuscitant ce ribeyrenc dans un vignoble désarmé devant l'évolution climatique, le vigneron de Roquebrun a vu juste et transformé ses défauts d'hier en qualités pour l'avenir. A l'insu de son plein gré et un peu grâce à sa grand-mère. La prochaine étape devrait être l'entrée du ribeyrenc dans la liste des cépages autorisés dans l'AOC saint-chinian. Ce jour-là, le bébé de Thierry aura atteint sa majorité. ■

Domaine Thierry Navarre, Roquebrun.  
Tél. : 04-67-89-53-58.  
www.thierrynavarre.com

Prochain article : Robert Plageoles et le mauzac.

■ Tirage du Monde daté mardi 20 août 2013 : 311 571 exemplaires.