Il est des années à marquer d'une pierre blanche. 2022 le sera pour Anne-Laure et Sébastien Borras-Gauch, à la tête du Domaine Le Nouveau Monde, à Vendres, et élus vignerons de l'année pour le Languedoc par le 'Guide Hachette des vins 2022'. Vingt années de travail récompensées à juste titre.

FG

HÉRAULT

Le Nouveau Monde vigneron de l'année

FG

Le Domaine Le Nouveau Monde est labellisé en agriculture biologique (AB) depuis 2020.

À 20 ans, tous les rêves sont permis. C'est l'âge de la jeunesse flamboyante, l'âge où l'on pense pouvoir changer le monde, l'âge encore où "*on se fout du tiers et du quart*", comme chantait Léo Ferré. 20 ans, c'est aujourd'hui le temps et l'énergie qu'ont donnés Anne-Laure et Sébastien Borras-Gauch pour hisser le Domaine Le Nouveau Monde dans les pépites des vins du Languedoc. Si Anne-Laure est née dedans. Initiée par ses parents à la dégustation des vins produits chez eux, elle se lance, après son Bac scientifique, dans un DEUG de chimie, sans imaginer pour autant reprendre le domaine familial dans la foulée, d'autant qu'à "*18 ans, on n'a pas vraiment envie de faire comme ses parents. En optant pour un DEUG de chimie, je me laissais la possibilité de m'orienter par la suite vers des études de parfumerie ou d'œnologie, les deux faisant appel à l'odorat que j'avais développé en goûtant les vins*", se souvient Anne-Laure Borras-Gauch.

L'épicurienne qu'elle est finit cependant par choisir l'œnologie. "*Ce qui m'a décidée, c'est que ce que j'aime dans le vin, au-delà de le goûter, c'est de découvrir des choses nouvelles qui peuvent nous emporter loin. Puis, le vin, c'est 80 % de partage, et j'adore le partage. De plus, le vin amène au manger. C'est d'ailleurs le meilleur compagnon de la table, mais pas seulement, car il y a des moments pour chaque vin*", s'enthousiasme-t-elle encore. Rejoindre tout de suite le domaine familial, une fois le diplôme en poche, n'est pas cependant son projet initial. La jeune femme rêve en effet de partir à l'étranger pour faire ses armes dans le vin. Mais la disparition prématurée de sa mère, peu avant la fin de ses études, en 2002, va en décider autrement. Son père a besoin d'aide. Elle décide de le rejoindre. Sébastien, saisonnier dans la restauration l'été et dans la vigne l'hiver, qui deviendra son époux, les rejoint, lui, en 2004. Ensemble, avec l'aide d'un salarié, le quatuor va œuvrer à la continuité, puis à la transformation du Domaine Le Nouveau Monde.

Évolution du domaine

Contraintes humaines et orientations agronomiques déterminent rapidement leurs choix. Étant alors jeune maman, puis Sébastien novice à la vigne, difficile pour le couple de gérer 27 hectares de vignes, même si le père d'Anne-Laure apporte son aide. Le choix est donc pris de restreindre la superficie en production de 7 ha. "*De toute façon, ces terres étaient vouées à ne plus produire sous peu*", commente Anne-Laure. Pendant que Sébastien se forme à la vigne avec l'aide de son beau-père et de leur salarié, Anne-Laure gère, elle, la partie administrative et la cave, appuyée sur ce dernier poste par son père. "*Bien que l'on travaillait tous les deux dans le même sens, on savait pertinemment que la cohabitation ne pourrait pas durer toute la vie, d'autant que, contrairement à lui, je ne voyais aucun intérêt à poursuivre notre production avec des cépages tels que le merlot et le cabernet, que j'adore dans le Bordelais, mais qui n'ont pas vraiment d'intérêt chez nous, à mon avis*", commente-t-elle. Elle obtient gain de cause, fait arracher du cabernet et un peu de merlot, et fait replanter de la syrah, du grenache et du mourvèdre pour les rouges, et du grenache blanc et du vermentino pour les blancs, plus en adéquation avec le climat méditerranéen du Languedoc.

L'autre objectif est d'orienter le domaine en agriculture biologique, une évidence pour Anne-Laure, qui a passé toute sa vie au domaine, entouré d'une nature sauvage, sous influence de la Méditerranée et d'un étang. "*Pour moi, de par mon histoire, il m'a toujours paru évident de vivre en adéquation avec la nature qui nous accueille. Cela me paraît donc logique de ne pas salir notre environnement et de le préserver. Le passage en agriculture biologique était, par conséquent, une évidence*", soutient-elle. Une évidence que ne partagent ni son père ni leur employé. Ce n'est qu'en 2016, lorsque leur employé prendra sa retraite, que Sébastien fera un premier essai en bio sans aucune déclaration officielle, pour s'assurer de la faisabilité. Compte tenu que la vigne n'a jamais été surexploitée, les résultats sont prometteurs. Aussi, l'année suivante, le couple fait sa demande de conversion du vignoble. La labellisation est obtenue trois ans plus tard, soit en 2020. Que ce soit en AB ou en agriculture conventionnelle, Anne-Laure poursuit son travail dans la même direction pour obtenir des vins exprimant finesse et fraîcheur.

À la recherche de l'équilibre

Grâce au terroir, réparti entre le plateau de Vendres – des sols profonds composés de graves villefranchiennes – et à proximité du domaine à 500 mètres de la mer dans des sables, le couple produit des vins, en évitant les excès d'alcool. "*Pour tout dire, on cherche à faire des vins comme on les aime. Sur le plateau de Vendres, nous pouvons faire des vins super qualitatifs en AOC Languedoc. Sur les autres terres, nous faisons des vins fins et frais en IGP, grâce à l'influence méditerranéenne et à la présence de l'étang. Si la fraîcheur et la finesse orientent mon travail à la cave, il faut également que les vins aient du tanin, ainsi qu'une âme et un caractère. Ce qui compte, au final, c'est l'harmonie*", détaille Anne-Laure. Pour ce faire, elle opte pour des élevages longs, voire très longs, c'est-à-dire de deux à trois ans. "*Plus on prend le temps avec un vin, plus il est posé, plus il est assis. En passant ainsi au moins deux hivers pour les AOC, les mécanismes chimiques du vin se font naturellement. Il n'est donc plus besoin d'intervenir avec moult intrants, comme il n'est pas utile de faire de la filtration. Tel est, en tout cas, mon choix*", précise-t-elle.

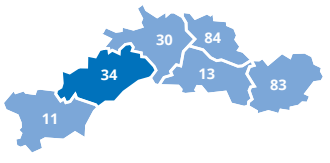
Ce travail d'équilibriste leur a valu de nombreuses reconnaissances dans les salons professionnels et les guides de vins. Si, cette année, ils ont été élus "vigneron de l'année" dans le 'Guide Hachette des vins 2022', c'est parce que cette recherche d'harmonie et de fraîcheur dans leurs vins a fait l'objet, de façon récurrente, de sélections dans les rubriques 'Coups de cœur', notamment en 2022 pour la cuvée 2018 'Estanquier' et la cuvée 2019 'Carabènes', ainsi que de 'Vins à 1 étoile', notamment pour les cuvées 2020 'Carabènes' et 'Le Monde en rose', dans le célèbre guide.

Des distinctions qui confortent le couple dans ses orientations, même si les aléas climatiques et la crise sanitaire rendent le métier chaque jour plus difficile. "*Être distingué comme vigneron de l'année, c'est énorme pour nous. Nous sommes surtout fiers plus pour notre terroir que pour nous, car nous sommes dans un terroir au milieu de nulle part que personne ne connaît. Ce qui nous conforte dans notre envie de faire du vin*", conclut-elle. ■

Florence Guilhem

FG

Six des onze cuvées du Domaine Le Nouveau Monde, qui décline ses vins dans les trois couleurs (rouge, blanc et rosé).

Les CHIFFRES clés

- **20** hectares de vigne
- **8** cépages : merlot, syrah, grenache, vermentino, mourvèdre, chardonnay, chasan, grenache blanc
- **800** hl/ha en moyenne de production annuelle
- **50 000 à 60 000** bouteilles, le reste des hectolitres étant conditionné en BIB
- **60 %** de rouge, **35 %** de rosé et **5 %** de blanc
- **5** cuvées en AOC Languedoc : 'Tradicion', 'L'Estanquier', 'Gabriel-Émile' et 'Un Monde Nouveau' en rouge ; Le Monde en rose' en rosé
- **6** cuvées en IGP Pays d'Oc : 'Carabènes' et 'Les Petits Mondes' en rouge ; 'Fandango' en rosé ; 'Chasan', 'Jeanne-Christiane' et 'Sansouire' en blanc