

Revue de presse

Deux histoires d'amour

Vendredi 20 mai 2016 par Catherine Bernard

Aimé Guibert, fondateur de Daumas Gassac à Aniane, et artisan de la renaissance du Languedoc est mort. Jean-Claude Moral, amoureux de la langue française, des vignes et du vin, fait œuvre encyclopédique. L'amour est aussi un fil d'Ariane.

Disparition d'Aimé Guibert

Les nécrologies étaient prêtes. Il avait 91 ans. Aimé Guibert, fondateur du Mas Daumas Gassac à Aniane en Languedoc est mort. Yohan Castaing de [Decanter](#) voit en lui un « vigneron de légende » qui « exprima mieux que quiconque le potentiel du Languedoc-Roussillon ». Decanter se souvient aussi « de la bataille qu'il mena pour bouter hors d'Aniane le Californien Mondavi », et de sa présence charismatique dans Mondovino, le documentaire de Jonathan Nossiter. Le magazine nous en offre en ligne un extrait. On entend la voix rocailleuse foudroyer : « Le vin est mort ! ». Pour Jim Budd, l'un des [Cinq du vin](#), « c'était un géant ». « Le Languedoc perd un champion », s'exclame Wink Lorch dans [Wine Searcher](#). « Quiconque avait rencontré Guibert ne pouvait rester indifférent à sa passion absolue, à son obstination et à la foi qu'il avait dans le terroir d'Aniane, 30 km au nord ouest de MontPELLIER. La vigne et le vin était pour Aimé Guibert une seconde carrière en même temps qu'une deuxième vie qu'il conduit avec sa seconde épouse Véronique au milieu des années 70 (...) Daumas Gassac a produit son premier millésime en 1978 et il est devenu le premier vin du Languedoc à démontrer que la région pouvait produire des vins de classe mondiale, de garde, et à des prix relativement élevés pour la région. Il fut aussi le premier à oser sortir de l'appellation et vendre un vin de pays à un tel prix ». C'est cette dimension de visionnaire que salue [Le Parisien](#) () : « Aimé Guibert avait inventé le vin de table le plus cher du monde ». La vie d'Aimé Guibert fut une vie de hasards objectifs : « Au hasard d'une promenade digestive, son ami Henri Enjalbert, le grand géologue de la vigne, avait identifié des poussières glaciaires parfaites pour un grand vin. Cinq ans et des plantations plus tard, la première cuvée de Daumas Gassac, vinifiée en 1978 par Emile Peynaud, le grand oenologue de Bordeaux, devient le vin de table le plus cher du monde. Qu'importe l'appellation. On s'arrache les premières caisses aux Etats-Unis ». [Vitisphere](#) tire sa révérence à « l'artisan de la renaissance du Languedoc ». Alexandre Abellan dévoile le patronyme du vigneron en son entier, « Aimé Guibert de la Vaissière » et comme un pendant à cette particule, « la McDonaldisation du vin » qu'il a combattu, en « irréductible ». [Le Figaro](#) rend hommage au « génie un peu fou qui révolutionna les vignes du Languedoc ». Et fait parler Roman, l'un de ses dix enfants : « [L'année 1982](#) est parfaite pour décrire mon père : sauvage, très complexe à déguster dans la jeunesse mais devenue incontournable avec le temps ! ». Les derniers mots du vigneron écrits sur le blog du domaine auront été ceux-ci : « On ne peut donner que deux choses à ses enfants : des racines et des ailes ». Presque tous les articles sont illustrés d'une photo de famille.

Autour de la vigne et du vin - Jean-Claude Moral - 467p, 33 €

<http://autourdelavigne.free.fr>

Aimer, c'est connaître. Jean-Claude Moral n'est pas un professionnel de la vigne et du vin. La vie a mis sur son chemin un négociant de Bordeaux. C'était il y a longtemps. Depuis, en amateur, au sens premier d'aimer, Jean-Claude Moral sillonne les chemins de la vigne et du vin, l'amour de la langue française en bandoulière. Comme beaucoup d'amateurs il aurait pu s'en tenir au flacon, au mieux à une culture épaisse comme une couche de confiture sur une tartine.

Mais à la lecture de ce grand livre cartonné, épais et riche comme un dictionnaire, on comprend que la rencontre a été à l'origine d'un long voyage, dans le temps et dans ce particularisme français qu'est le terroir. Au fil du temps, aiguillonné par sa curiosité, il a amassé, tels les seize encyclopédistes des Lumières, une somme de connaissances qu'il partage dans cet ouvrage comme on partage un bon vin.

Autour de la vigne et du vin est une encyclopédie héritière du projet généreux et fou de Diderot et d'Alembert. Rien que la première page et toute la première page. Elle s'ouvre sur un 14 février, qui se lit comme une promesse : « La lune du 14 février annonçait le début de la taille en Champagne ». Puis, quelques lignes après, comme si le temps nous sautait à la figure : « 7G019 ; 7G087, 8S100, 8S034 : métis de grenache x syrah. La recherche des cépages de demain, moins gourmands en pesticides, plus résistants aux maladies et garantissant de meilleurs produit est au cœur de l'enjeu. Les métis sont déjà opérationnels et ce n'est pas fini ! L'hybridation est de nouveau développée ... et les OGM sont mis en avant, mais sujets à suspicions liées à une information tronquée, car tout aujourd'hui est affaire de propriété du vivant, brevets et rentabilité avant toute considération de santé ».

Toujours à la première page, cette expression savoureuse, qui prend le temps de dérouler les sensations et la pensée : « A faire danser les chèvres : vin trop acide, désagréable à boire ». Et entre tous, la feuille étoilée du label BIO européen. On croise le jargon de l'administration des douanes, la langue vernaculaire propre à chaque vignoble, les expressions imagées, le vocabulaire des dégustateurs et des techniciens de la vigne, des trucs de ménagère, et les cépages. On conclura avec le mot magnifique de « Perpétuelle » : « Barrique que l'on maintient pleine, le vin tiré, étant immédiatement remplacé par du vin jeune chaque année ».