

Maury

ou la résistance du vignoble cathare

Texte Léa DELPONT Illustrations Bénédicte GOVAERT

Appellation protéiforme, le plus petit vignoble du Roussillon défend ses traditions avec les armes de la modernité.

DITES MAURY et humez la madeleine de Proust, un parfum de grand-mère empli d'oranges confites et de fruits secs... Dans l'armoire à alcools des aïeux, la bouteille trônait entre le muscat, le rivesaltes et le banyuls, à l'âge d'or des vins doux naturels. Le Roussillon produit ces gourmandises suaves depuis qu'un savant catalan, médecin alchimiste et astrologue, Arnau de Vilanova, régent de l'université de Montpellier, découvrit vers l'an 1300 le « mutage » : ce petit miracle éthylique qui consiste à interrompre la fermentation inachevée par un ajout d'alcool fatal aux levures, afin de conserver le sucre naturel du fruit. C'est par le même procédé, qui coupe le chuintement du moût et le rend muet, que l'on élabore le porto, cousin lusophone. Maury, la plus confidentielle (600 hectares) des appellations des Pyrénées-Orientales, n'a pas résisté au désamour des consommateurs pour ces flacons bourrés de glucides (de 80 à 110 grammes par litre). La mode du « naturel » (signifiant ici l'absence d'aromatisation, contrairement aux vieux apéritifs au quinquina comme le Byrrh) n'a pas suffi à enrayer l'effondrement de la production, de 50 000 à 5 000 hectolitres en quarante ans. Mais la



Dans ce pays de zef et de cagnard, la vigne souffre et produit péniblement 30 hectolitres à l'hectare, souvent moins.

▢ vallée de l'Agly, couloir de vent encadré par deux murailles de calcaire, a trouvé un second souffle avec des rouges secs et une nouvelle génération de nectars.

Schistes noirs et châteaux cathares

À 30 kilomètres de la mer et de Perpignan, le terroir de schistes noirs issus des fonds sédimentaires de l'ère secondaire est suspendu au creux d'un synclinal soulevé par les Pyrénées. La vallée est-ouest dominée par le fier château cathare de Quéribus n'a pas été creusée par un cours d'eau (l'Agly coule quand il pleut...) mais résulte d'un plissement géologique, entre la barrière des Corbières au nord et les contreforts pyrénéens au sud. Les noires terres du milieu, parfois rougies par une veine de fer, sont mollement vallonnées tandis que les pentes s'accroissent vers les falaises et se chargent de calcaire d'érosion. Dans ce pays de zef et de cagnard, la vigne souffre et produit péniblement 30 hectolitres à l'hectare, souvent moins. Quand maury

valait de l'or, ce rendement de misère suffisait à assurer l'aisance des vigneron. Mais l'or de l'alchimiste s'est transformé en plomb. Les vins doux ne sont guère mieux valorisés aujourd'hui que des vins secs (entre 10 et 12 euros la bouteille), hormis les vieux millésimes et quelques exceptions à 30 euros. Le grenache est le cépage roi. Les gens du pays cathare – « on est occitans, pas catalans, et français depuis le traité de Corbeil en 1258 », revendique Bernard Rouby, le président de la Confédération nationale des vins doux naturels – le vénèrent malgré sa versatilité. On le dit coulard : la floraison est fragile et du même coup la fécondation, dont dépend le rendement. « Les anciens avaient l'habitude de le tailler une deuxième fois pour repousser la floraison à une météo plus clémente. Mais c'était deux fois plus de travail... », raconte le sage du cru, ancien président du syndicat de défense de l'appellation.

Planté en compagnie de carignan, de mourvèdre, de syrah et de quelques variétés de blancs, le rustique Méditerranéen fait son miel de ce climat, avec des maturités qui frôlent les 17 degrés d'alcool potentiel. « C'est pourquoi, historiquement, les surplus étaient vinifiés en vins rouges charpentés et colorés, dits vins médecins. Les négociants en étaient friands pour améliorer des cuvées faiblardes », explique Bernard Rouby, toujours coopérateur. L'existence de cette production ancienne a permis de négocier en 2011 avec l'Inao la création d'un maury sec.

Maury était déjà dans l'aire d'appellation des côtes-du-roussillon villages créées en 1977, qui avait permis de convertir une partie des vignes. Cependant, « le cahier des charges avec 30 % de syrah minimum n'était pas adapté à notre terroir, explique Aurélie Pereira, à la tête du syndicat de défense du cru maury depuis 2015. La syrah ne se plaît pas ici, agressée par le vent et la sécheresse ». La définition du maury sec, avec 60 à 80 % de grenache,

FICHE TECHNIQUE

AOC Maury

CRÉATION DE L'AOC



1936

2011 : AOC pour les secs

GÉOGRAPHIE



Pyrénées-Orientales (66)
SUR 4 COMMUNES :
Maury, Tautavel, Rasiguères
et St-Paul-de-Fenouillet.

AIRE DE PRODUCTION



2 000 hectares,
dont **600** revendiqués

TERROIR



- marne
- schistes noirs

CÉPAGES



POUR LES ROUGES :
grenache, carignan, syrah,
mourvèdre, llagoner pelut



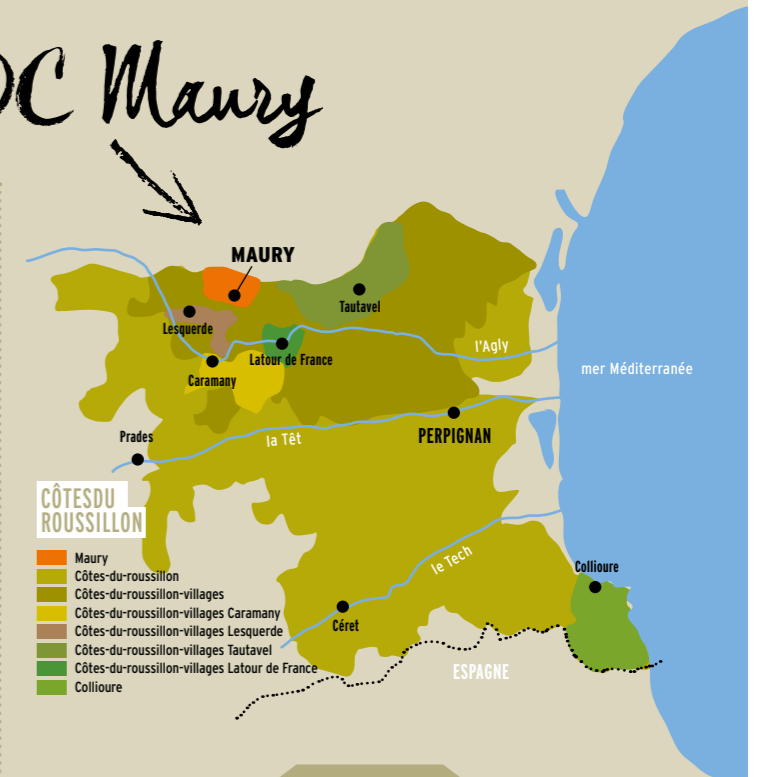
POUR LES BLANCS :
Grenache blanc, grenache gris,
macabeu

PRODUCTEURS



40 + 3

une quarantaine de domaines
et 3 coopératives.



VOLUMES

50 %
maury sec
100 % rouge

50 %
vins doux naturels
3/4 rouge
1/4 blanc

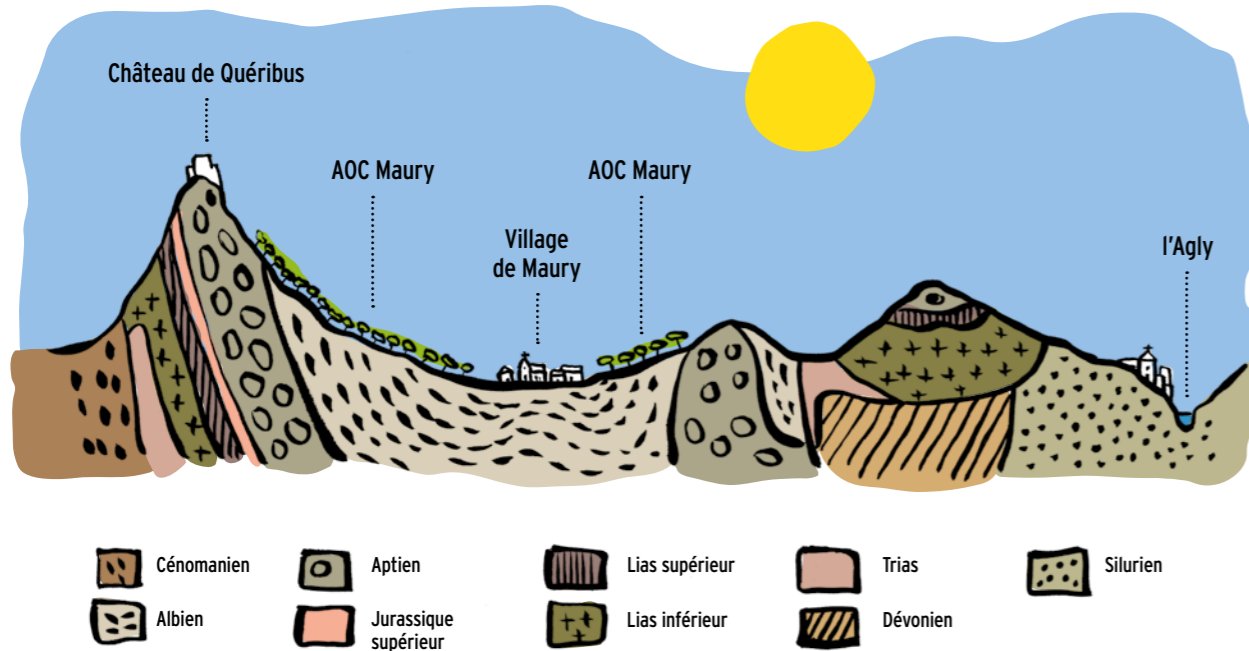
10 000

hectolitres par an environ

MODE D'EMPLOI

Vendange des raisins à **252 grammes** de sucre par litre minimum.
Mutage (ajout d'alcool) en cours de fermentation, en général
entre **80 et 110 grammes** de sucre résiduel, avec un alcool vinique
à **96 %**, dans les proportions de **5 à 10 %** du volume de moût.
La somme de l'alcool présent dans la bouteille et de l'alcool
potentiel (en réserve dans le sucre) ne doit pas dépasser **21,5 %**.

Il existe **2** types d'élevage : oxydatif ou réducteur.
Les VDN réducteurs sont blancs ou grenat.
Les VDN oxydatifs sont ambrés ou tuilés.



Coupe transversale du terroir de Maury

► a permis de redonner aux vins de la vallée de l'Agly leur profil naturel, en duo privilégié avec le carignan. Au Mas Amiel, « il tempère les ardeurs du grenache et lui donne sa colonne vertébrale ». Ailleurs, il fait la paire avec le mourvèdre – signature de l'excellent Domaine Fontanel. Et au Domaine du Dernier Bastion, autre fier représentant de l'appellation, il reste 10 % de syrah dans l'assemblage. Mais attention : quel que soit le producteur, un maury sec fait rarement moins de 15 degrés.

Les mutations de Maury

C'est ainsi que depuis 2011, ces ténébreuses bouteilles sombres et puissantes, tanniques, gorgées de riches arômes de fruits noirs et de garrigue, ont trouvé leur place dans l'AOP. Certains, à l'instar de Nicolas Dornier, du Clos des Vins d'amour, regrettent la présence encore trop forte des côtes-du-roussillon villages, qui perdurent à côté des maurys et des vins de pays des côtes catalanes, prisés pour les monocépages (100 % carignan, 100 % grenache ou 100 % grenache blanc). « Dès l'origine, j'ai converti tous mes rouges », explique Nicolas Dornier. D'autres, comme Robert Pouderoux

du Domaine Pouderoux, ont fait le choix de conserver leurs anciennes cuvées – bénéficiant déjà de réseaux commerciaux – et d'en créer de nouvelles en maury.

Ce dernier est le pionnier local de l'agriculture biologique... et assez peu suivi. À côté du Clos des Vins d'amour et de quelques petits représentants du label AB (Clot de l'Origine, Domaine des Soulanes, Les Terres de Fagayra, Mas Karolina en conversion), il y a surtout les 145 hectares du Mas Amiel. Ce domaine historique acheté en 1999 par Olivier Decelle, qui fit fortune avec les surgelés Picard, est à l'heure de la biodynamie. L'évolution de cette emblématique propriété incarne les mutations de maury. Son nom convoque un souvenir jauni, une image d'Épinal écornée et sépia : le spectacle de 4 000 bonbonnes de verre remplies de vin, alignées en plein air devant le mas pour accélérer l'oxydation. Il n'y a plus que 800 de ces dames-jeannes exposées durant un an aux agressions de la météo. La température à l'intérieur des « touries » de 60 litres peut dépasser les 65 degrés en plein été – d'où le nom impropre de vins cuits. Ce traitement de choc développe la palette gustative de fruits

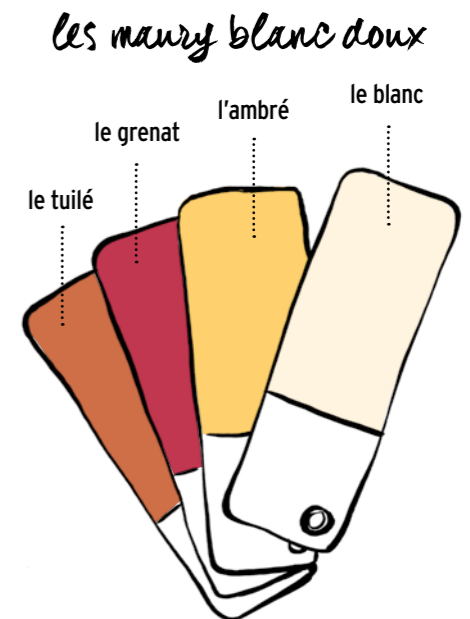
secs (figes, dattes, pruneaux), de vanille, de miel, de fruits confits, de sucre brûlé, de cuir, de tabac, de café torréfié et de cacao. Après le coup de soleil, les vins sont rentrés dans l'obscurité des chais pour un vieillissement en bois de trente mois minimum (les tuilés) jusqu'à des dizaines d'années (ils sont classés hors d'âge au-delà de cinq ans). Tous les ans, Nicolas Raffy, directeur du Mas Amiel, relègue au fond des caves 300 hectolitres laissés au bon vouloir des anges dans des contenants pas tout à fait remplis pour favoriser l'évolution. Ils en ressortiront concentrés et patinés, en assemblage ou millésimés. « C'est l'histoire de la maison. On commercialise les hors d'âge dont on a hérité – actuellement les 1969, 1980 et 1985 – et on perpétue le fil pour nos successeurs. »

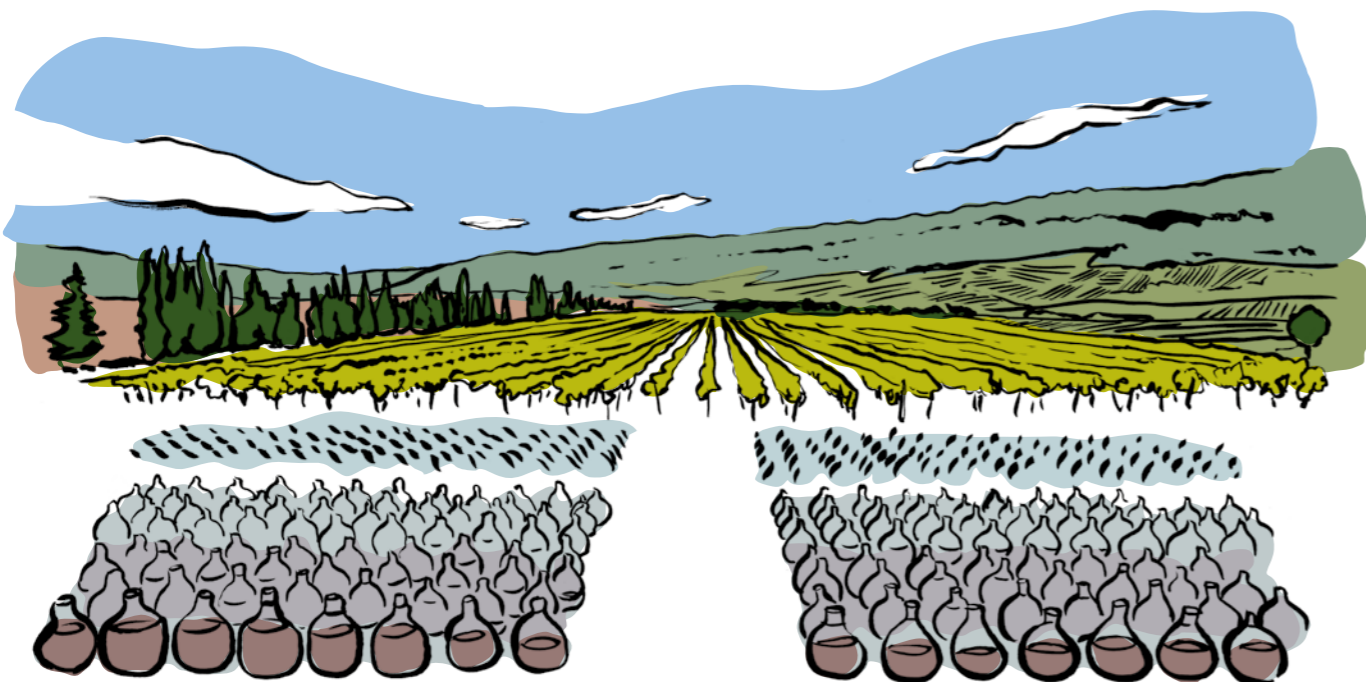
Fortune et malédiction

À la cave des Vignerons de Maury (110 coopérateurs, 800 hectares), le directeur Thierry Cazach veille sur « un trésor de 23 000 hectolitres de réserve. Il ne manque

pas un millésime depuis 1974 : je suis gardien de musée », dit-il. Cet or liquide dort dans des foudres de chêne plus que centenaires, déjà achetés d'occasion à la création de la cave en 1910. Ces vieux millésimes sont le patrimoine et l'âme de maury, conservés à travers les crises, les transmissions et les ventes. Cependant, il existe deux catégories de vins doux : les oxydatifs et les réducteurs, qui, eux, ne sont pas mis au contact de l'air. Ils s'apparentent aux portos LBV (*late bottled vintage*) et Vintage, gardant leur plénitude de fruits frais. C'est ainsi qu'il existe 4 maurys doux : le blanc (jeune et frais, façon muscat mais sans le cépage), l'ambré (un blanc miellé et caramélisé par l'élevage), le grenat (un rouge intense non oxydé) et le tuilé (un rouge décoloré et roussi par son vieillissement). « Les vins doux ont fait successivement la fortune et la malédiction de la région », di Nicolas Dornier. « On a perdu la guerre des volumes, abonde Bernard Rouby, mais on a toujours l'argument de la qualité. Au lieu d'un produit de masse, standardisé, ►

Il existe deux catégories de vins doux : les oxydatifs et les réducteurs, qui, eux, ne sont pas mis au contact de l'air.





Dames-jeannes

Il n'y a plus que 800 de ces dames-jeannes exposées durant un an aux agressions de la météo. La température à l'intérieur des « touries » de 60 litres peut dépasser les 65 degrés en plein été - d'où le nom impropre de vins cuits.

▫ qui faisait l'apéro du pauvre, il faut miser sur le haut de gamme en jouant sur la variété des couleurs, des styles et des âges... » Les jeunes domaines, toute une vague créée dans les années 2000 sur l'opportunité de grands terroirs bradés, ont contribué à l'essor des grenats. Ces vins plus gourmands que confits dépoussièrent la bouteille de grand-papa. Au Mas Karolina (2003) et au Mas Mudigliza (2007), aux Terres de Fagayra (2008), au Clot de l'Origine (2004), au Domaine des Enfants (2007) ou au Domaine Paul Meunier-Centernach (2014), les besoins de trésorerie ne militaient pas en faveur du vieillissement... « Ils seraient morts de faim avant que ces vins atteignent les quinze ans d'âge », souligne l'avisé Robert Pouderoux. Ces grenats croquants et frais ont ringardisé les tuilés. « Mais il ne faut pas négliger ces derniers, tempère Marjorie Gallet, des Terres de Fagayra. C'est une affaire de patience. » Ici comme au Clos des Vins d'amour, de vieilles cuves gentiment oubliées ne devraient pas tarder à refaire surface...

Malgré leur valeureuse résistance, les vins doux reculent devant les secs. Le Mas Amiel a fortement contribué à la reconnaissance du terroir rouge de Maury avec des cuvées parcelnaires haut de gamme, les Terres Rares : « Elles font parler de vieilles vignes de grenache sur les variations du calco-schiste », dit Nicolas Raffy. Des grenaches « de sang mêlé », dit-il, pour évoquer la pratique ancienne de la complantation qui consiste à mélanger plusieurs cépages dans une même parcelle. « Cette diversité génétique est source de complexité dans les vins, sur une forte identité de grenache. » La puissance du terroir de Maury a aussi attiré dans le coin des investisseurs, comme François Lurton au Mas Janeil (un *winemaker* bordelais et international, pas un perdreau de l'année). Et l'étonnant David Finney, créateur du Domaine Department 66 : le Californien exporte tous ses vins aux États-Unis ! Manquent encore des maurys blancs. Les vigneron plantent de plus en plus de grenache gris (6 hectares au Clos des Vins d'amour) parce qu'ils veulent en boire de toutes les couleurs 🍷

Sélection

🍷 LES ROUGES SECS 🍷

Clos des Vins d'amour
Cuvée Une Lubie 2018 : bio, sans soufre, du concentré de grenache sans overdose. 14 €

La Préceptorie
Cuvée Copain comme cochon 2017 : souple et charnu, pour lever le coude tout de suite. 12 €

Domaine Fontanel
Maury sec 2016 : un costaud tout en douceur, corpulent et fondu à la fois. 14,90 €

Mas Amiel
Légende 2016 : grenache et carignan, le duo de choc. 19 €

Domaine des Schistes
Le Parcelle devant le Mas 2017 : généreux et soyeux. 17,50 €



🍷 LES VINS DOUX 🍷

Domaine du Dernier Bastion
Grenat 2017 et Rancio (tuilé) 2008
12,50 € et 14,50 €

Terres de Fagayra
Blanc 2017 : l'énergie de grenaches blancs de 1949. 28 €

Domaine Pouderoux
Grenat Vendanges 2017 : l'expression juteuse de fruits macérés et une pointe cacaotée chez un pionnier des grenats. 17 €

Mas Carolina
Grenat 2015 : un profil moins sucré, plus vineux. 18 €

Cave des Vignerons de Maury
Cuvée du centenaire tuilé : fruits confiturés flirtant avec le café, le tabac et la noix. 23,60 €

Clos des Vins d'amour
Padri Two : un maury hors d'âge élevé en fût pendant 12 ans. À l'aube de son éternité. 25 €