

Camille Lalaurie, le retour au pays

A 24 ans, elle s'installe au domaine familial, à Ouveillan, sans être rebutée par la crise viticole. Sa force : l'expérience des productions de l'hémisphère sud anglosaxon. La jeune femme incarne ainsi une génération-synthèse de vignerons, entre la vieille Europe et le Nouveau Monde.

Dans la famille Lalaurie, je demande la fille. Ici, le jeu prend toute sa raison, tant la force des liens familiaux est perceptible dans ce château pinardier bâti en 1865. La somptueuse demeure vigneronne ceinte par un parc au cœur d'Ouveillan, a abrité les soubresauts de l'histoire viticole régionale. "On en vit bien ou mal, mais on en vit toujours", dit le dicton maison. "Mon aïeule avait une parcelle de trois hectares qui avait été greffée : la vigne du "Puits neuf", explique Jean-Charles Lalaurie. La vigne a été épargnée par le phylloxéra, et mon aïeule a arrosé chaque plant avec un seau, grâce au puits. Sa ténacité a payé, puisque c'est le bénéfice de cette récolte qui a permis d'édifier la maison. Des années plus tard, en 1905, on a jeté le vin dans le ruisseau... Notre famille a traversé les périodes les plus noires, et les plus fastes. Notre particularité, dans le midi languedocien, est de ne pas partager les mêmes valeurs que les Bordelais, ici, nous savons faire le gros dos".

Dans les gènes

Comment, après tant de souffrances et d'espoirs, de joie partagée, tracer un trait sur une telle histoire ? Avec un tel patrimoine inscrit dans les gènes, comment ne pas reprendre à son tour le flambeau à l'âge de raison ? C'était un peu inévitable pour les jumelles Lalaurie, représentant en un duo de charme la 10^e génération au domaine. "Nous sommes complémentaires, tant par le caractère que par notre formation. Audrey prendra en charge la partie commerciale moi l'élaboration du vin". Et les

parents dans tout ça ? Il va falloir collaborer, car l'installation des filles n'était pas prévue si tôt. "Mon diplôme d'œnologie en poche, explique Camille (Audrey étant actuellement en Irlande), j'avais besoin de me frotter à de nouvelles techniques, de voir ailleurs comment on faisait, comment on vendait. Je suis partie vinifier à Limoux à la cave Anne de Joyeuse, j'ai également travaillé les rouges à Cahors au Château Lagrezette. Et j'ai alterné les contrats entre l'hémisphère nord et l'hémisphère sud, de façon à enchaîner les saisons professionnelles... J'ai été intégrée à l'équipe d'une winery en Australie, et l'année suivante, en Nouvelle-Zélande. Puis j'ai vinifié à Cazouls-les-Béziers. J'aurais pu poursuivre mon tour des vignobles français et mondiaux, mais je me suis dit que c'était mettre mon énergie au service des autres. Alors, pourquoi ne pas revenir ici ?"

"Je suis tombée de haut"

Immergée dans des caves particulières gigantesques, employant de 60 à 80 personnes, véritables complexes dotés de restaurant, galerie d'art, boutique et caveau, Camille Lalaurie a vécu le milieu des vins du Nouveau Monde, dont on parle tant sans les connaître. "J'ai expérimenté de nouvelles techniques dans ces installations souterraines par des investissements colossaux. Et je suis tombée de haut sur pas mal de choses, notamment la façon dont ils traitent le raisin. Ils allient une production industrielle à une excellente technique commerciale". Aux antipodes de notre culture de produit façonné par

les mains de l'homme, né d'un terroir que l'on cherche à valoriser, le procédé anglo-saxon attache peu d'importance au fruit. "Pour moi, pas de bon vin sans bon raisin ! Et là-bas, dans une région, vous retrouvez le même vin partout, un produit standardisé".

"Féminité"

Curieuse, Camille a beaucoup observé et s'est enrichie de ce qu'elle estime être le meilleur. C'est cette synthèse qu'elle s'applique à mettre en place. Point de révolution, mais une approche différente. "Camille nous a apporté une technique de précision, très pointue. Tout geste est réfléchi, il n'y a pas de place pour l'a peu près", explique sa mère. Rigueur à la cave, traçabilité parfaite depuis les vignes, présélection parcellaire. "Nous avons 5 cuvées de merlot différentes. En associant de façon subtile les cuvées entre elles, elle sort la cuvée qui représente le domaine : celle qui a un nez intéressant, une belle attaque en bouche, et un bon équilibre, présentant des tanins peu agressifs", poursuit le père. "Elle fait des vins à son image, jeunes, à caractère. Elle a amené sa part de féminité. Ses vins sont sur le fruit, ronds tout en étant puissants. Ils ont moins d'austérité, et séduisent les jeunes".

Chance ou cadeau empoisonné ? Camille démarre avec un millésime extraordinaire. Un avantage, qui fait aussi peser sur elle une pression : "Je n'ai pas le droit de gâcher !" Si la jeunesse est impétueuse, elle ne manque pas de lucidité. Cela se traduit par le faible nombre d'installations de jeunes agriculteurs. Camille et Audrey



"Je connais les attentes des jeunes. Je vais y répondre, tout en faisant un vin de qualité". Photo Ph. Leblanc

ont analysé la crise, chacune à sa manière. Toutes deux se lancent avec optimisme, mais clairvoyance : "Je sais ce qui se boit, et où. Je connais les attentes du jeune consommateur. Je vais y répondre, tout en faisant un vin de qualité. Je sais ce que je veux faire, et pour quel marché". Avancer les yeux ouverts sur le monde, tout en s'appuyant sur le patrimoine familial, c'est le retour aux sources d'une génération que l'on aurait tort de freiner. Celle de ces jeunes de vingt ans qui allient la pertinence des aînés à une vision claire de l'avenir, adossée à une solide culture. En gagnant du temps sur le temps, ces jeunes-la nous donnent un sacré coup de vieux !

Véronique Durand

Dixième génération

Surface du domaine : 50 hectares, tout en vin de pays, en coteaux de Narbonne et vin de pays d'Oc.

Production : 3 500 hl.

Réencépagement dès 1974, avec la syrah et le cabernet.

Les cuvées : vins de pays d'oc comme le sauvignon, le chardonnay, le rosé de syrah, le cabernet sauvignon, le marselan et le merlot

Domaine Lalaurie, un vin de garde issu d'un assemblage de trois cépages : merlot, syrah et cabernet sauvignon, élevé en barrique de 12 mois minimum.

La gamme "Alliance" est déclinée en trois couleurs, des vins de pays des coteaux de Narbonne : les cépages sont vinifiés séparément, avec une courte cuvaison, ce qui donne des vins fruités, facile à boire tout en ayant du caractère : des vins plaisir, friands aux tanins soyeux.

Commercialisation équilibrée entre le marché national et l'export. Parmi les objectifs, le développement de l'export.