



LE VIN SUSCITE TOUJOURS DES VOCATIONS À BÉZIERS

Dans la cité cathare, l'âge d'or du vin paraît bien loin. Il suffit de voir le panneau à l'entrée de Béziers "capitale du vin", qui a été très rapidement retiré, au profit du très controversé "plus ancienne cité de France" pour s'en convaincre. Il n'empêche que certains sont toujours attirés par les métiers de la "plus saine des boissons" selon Pasteur, et l'avenir ne semble pas aussi noir qu'annoncé...

L'EXEMPLE : LES CAVES NOTRE DAME VONT OUVRIR LEURS PORTES

ILS SONT QUATRE À L'HEURE du lancement du projet. Deux dans l'ombre, Cyril Delpech et David Garcia, et deux sur le devant de la scène, Cyrille Romero et Jérémie Estruch. Parce que, pour eux, Béziers est la capitale du vin. Qu'importe si c'est la commune qui s'est auto-baptisée ainsi, eux ont décidé de faire du vin leur métier. Leur repaire ? L'ancien chai du Domaine de la Croazette et ses plus de 360 m² de surface climatisée dédiée aux vins, spiritueux et bières artisanales, le tout sous six mètres de hauteur de plafond.

C'est l'histoire de deux copains, dont l'amitié est née sur les bancs du collège Paul-Riquet, et qui ont décidé de donner un nouveau sens à leur vie professionnelle. Et ce sera ensemble que cela se déroulera. Biterrois jusqu'au bout des ongles, ce sera dans le vin que l'histoire s'écrira, eux qui ont usé leurs crampons sur les terrains de rugby pour Cyrille, de foot pour Jérémie : « Nous avons juste trois mois d'écart et nous avons toujours été en contact, moi ayant joué au rugby à Béziers avec le cousin de "Chonchon" [surnom de Jérémie pour les intimes, Ndlr] », explique Cyrille Romero, du haut de ses 42 ans. Il faut dire que pendant que ce dernier faisait carrière à la Caisse d'Épargne en tant que conseiller pro, Jérémie Estruch de son côté, avec son diplôme de sommelier obtenu au sein de la prestigieuse école L'Éminence n'a toujours juré que par le vin. Que ce soit en tant que sommelier dans des restaurants étoilés de la région, puis à L'Instant Vin, le bar à vin de l'avenue Saint-Saens qu'il a tenu huit ans, à la mise en région régionale des vins ensuite à Montpellier pendant 10 ans, enfin au chai du Languedoc, parce qu'il avait le mal du pays, et que la cité cathare lui manquait. « J'ai voulu revenir à Béziers » reconnaît-il. Tout ça avant que Cyrille ne le persuade de tenter l'aventure des Caves Notre-Dame à ses côtés. Il faut dire que pour Cyrille, après vingt ans à la Caisse d'Épargne, il a fait un peu le tour de la banque et souhaite se lancer dans l'univers du vin dont il est tombé amoureux en 2004. C'est le 31 août qu'il se jette à corps perdu dans son projet, quittant définitivement « le confort de la banque pour le projet d'une vie ». Et c'est au début de l'année 2019 que Jérémie le rejoint.

Les deux compères, binôme complémentaire s'il en est, décident rapidement de s'adosser à une enseigne. L'héraultaise Caves Notre Dame - forte de 40 ans d'expérience et riche de multiples partenariats avec vigneronnes, maisons de champagnes et spiritueux - ne tarde pas à valider l'implantation à Béziers de leur première structure indépendante : « Les responsables ont été agréablement surpris, et par le chat que nous leur avions dégusté, et par la ville », indique Jérémie. L'accord se conclut tra-

pidement par un partenariat bienveillant. « Ce qui est bien dans ce contrat, c'est que l'enseigne nous laisse une liberté totale, tout en nous amenant son savoir-faire, ses compétences, ses références et nous aide à la mise en place. » Dans quelques jours, l'ancien chai du Domaine de la Croazette qui aura connu un beau lifting ouvrira ses portes. L'ambiance est promise par Cyrille et Jérémie, « conviviale », l'approche « humble » : « Nous vou-



lons tester de démocratiser le vin, qu'il soit accessible au plus grand nombre, du profane à l'amateur, du consommateur occasionnel au dégustateur chevronné, tout cela avec un accueil sympathique et chaleureux ; n'oublions pas que nous vendons un produit, quelque complexe il puisse être, mais simple, conçu par des gens proches de la terre et de la nature. » On notera qu'en plus du patio extérieur ombragé, se trouve un parking conséquent, bien pratique. L'idée

du lieu se veut simple, tout comme les services qui seront proposés aux clients biterrois. L'objectif affiché est de se démarquer. En plus des conseils avisés, on notera que diverses opérations sont prévues, mais qu'il faudra aller découvrir in situ : les deux hommes veulent vraiment miser sur le contact humain et l'échange convivial. Il faut également indiquer qu'un programme de fidélité sera mis en place rapidement, avantageux pour les plus fidèles. D'autres services verront le jour prochainement et bouleverseront les consommateurs, amateurs ou non, de l'agglomération biterroise, l'outil permettant énormément de possibilités : « On veut laisser libre accès à nos vigneronnes, qu'elles puissent venir en contact de nos clients raconter leur histoire, de même que nous nous laissons la possibilité de répondre à certaines sollicitations de "privatisations" pour des entreprises », l'outil laissant d'énormes possibilités.

Bref, c'est complet et ça donne envie... peut-être même un peu trop... « Nous avons déjà des amis qui nous demandent quand est-ce que nous ouvrons pour venir boire un coup, sourient les deux responsables. Il faut bien préciser que nous sommes une cave à vin, pas un bar à vins ! Il ne sera donc pas possible de consommer sur place... seulement la dégustation qui permettra d'affiner ses choix, ou goûter son palais lors d'initiations

à la dégustation... et même si épisodiquement, nous organiserons des opérations thématiques, que nous communiquerons plus tard, cela restera exceptionnel. » Pour conclure, on ne peut que mettre en exergue la communication des Caves Notre-Dame Béziers qui a un succès certain sur les réseaux sociaux, faite de citations de Cyrille et Jérémie eux-mêmes, véritables « punchlines » : « L'âge n'a pas d'importance, sauf si vous êtes un Fromage ou une bouteille de vin », « Chez nous, on fait "Tchin ! Tchin !" mais pas bling bling » ou encore « Mieux vaut boire du rouge que de broyer du noir ». On ouvre être très fan... Vivement l'ouverture.

PEA

► Plus de renseignements : www.facebook.com/vinsdupays



Tout le monde s'active aux Caves Notre-Dame pour l'ouverture au 61, chemin de Badones.



L'HISTOIRE. COMMENT LA "CAPITALE" A PERDU SON STATUT... ET S'EST MISE À LA QUALITÉ

BIEN AVANT LE RUGBY, C'EST LE VIN QUI A FAIT LA RÉPUTATION DE LA CITÉ cathare. En effet, Béziers était, au tournant du XX^{ème} siècle, le cœur d'une région viticole prospère. Sa production massive a abreuvé la France entière. C'était une époque où la quantité primait sur la qualité. Et, avant de rebondir, le Biterrois a dû s'adapter... et que ce fut difficile.

Pendant près d'un siècle du milieu du XIX^{ème} à celui du XX^{ème}, le vin et l'or ont coulé à flot. Malgré sa faible qualité, le vin biterrois bénéficiait du statut de "simple aliment", plébiscité par les ouvriers et les mineurs qui pouvaient en consommer près de trois à quatre litres par jour. « Les travailleurs "de force", aux métiers physiques, touchent même une partie de leur salaire en vin, explique la revue spécialisée Volubile Magazine (du 28 février dernier). Si l'on ajoute à cela les découvertes de Pasteur autour de la contamination de l'eau, boire du vin relève alors quasiment de la santé publique ! » La demande ne cesse de croître, la main d'œuvre est bon marché et du coup la production s'envole, que même le ravageur phylloxera ne parviendra pas à stopper. Las. Cette période ne dure qu'un temps. Dès 1905, des signes de déclin s'annoncent, malgré un "répit" durant la 1^{ère} guerre mondiale, où les soldats ont besoin de se réchauffer l'âme. Mais ensuite, tout, rapidement, dégringole. L'agonie dure jusqu'en 1956, quand le vin est interdit dans les cantines scolaires. L'estocade est portée en 1961, moment où Falcoo au travail est réprimé. Grâce notamment à l'État, pour sortir de ce marasme, le Biterrois se reconstruit vers la qualité à partir des années 80. Mais c'est un travail de longue haleine qui commence à peine à porter ses fruits. Surtout que les nouveaux défis qu'aura à relever la viticulture dans les prochaines années pointent déjà le bout de leur nez, les professionnels s'interrogent notamment sur la manière dont les terroirs sauront s'adapter au changement climatique... à suivre...

L'INTERVIEW. HENRI CABANEL : « APRÈS LA QUALITATIVE, LA RÉVOLUTION ENVIRONNEMENTALE ARRIVE... »

VITICULTEUR DE MÉTIER, LE SÉNATEUR HENRI CABANEL est la personne idole pour savoir quel est à son avis l'avenir du vin et quel est le rôle que joueront les cavistes dans celui-ci...

« Comment se porte actuellement le monde du vin ?

Après deux années compliquées, on vient d'avoir une année intéressante en terme de qualité. Cela ne doit pas nous empêcher de rester extrêmement vigilants sur le Brexit qui pourrait nous faire perdre de gros clients affirmés de nos vins du Pays d'Oc.

Dans ce contexte, comment parlez-vous, selon vous, du vin du futur ?

Après avoir connu la révolution qualitative il y a quelques années, nous allons assurément vers la révolution environnementale. Je crois d'ailleurs que la plupart des viticulteurs en ont pris conscience, vu que certains pratiquent (ou vont le faire) l'agriculture raisonnée, ils ont bien compris qu'ils devaient s'inscrire dans la viticulture globale. Je suis intimement persuadé que l'heure est venue pour vivre bientôt cette révolution environnementale dans nos vignes, c'est en ce sens d'ailleurs que la réflexion sur le cépage résistant a débuté. Il faut également espérer prospérer dans l'export, dans des pays autres que la Grande-Bretagne, vu que le Brexit, comme je le disais, risque de nous porter préjudice. Il y a une réelle marge de



progrès dans ce domaine. Il va falloir être inventif, innovant et être en capacité de s'adapter à une demande. Cette capacité d'adaptation va également s'appliquer au niveau du changement climatique. Il va falloir être très vigilant, travailler les sols, la perméabilité et la rétention d'eau. Tout cela va s'intégrer pleinement au travail du viticulteur de demain.

Quel y sera, à votre avis, le rôle du caviste du futur ?

Le caviste du futur aura effectivement un rôle prépondérant dans le changement qui s'annonce. À lui d'amener sa clientèle vers la viticulture durable, à lui de l'intégrer dans les conseils qu'il prodiguera, à lui de mettre en valeur les viticulteurs les plus méritants dans ce domaine. Bien sûr, il devra s'adapter à la demande du client, à ses goûts... mais je suis persuadé qu'à son échelle, il aura un rôle à jouer dans cette révolution qui nous attend... »

RECUEILLI PAR PEA