



Rendez-vous au chant du coq... ou plutôt au chant du paon. Perché sur le toit de la maison, où il passe ses nuits, le chatoyant volatile nous accueille avant de rejoindre sa femelle pour un petit-déjeuner en terrasse. Au sommet de la tour qui abrite le dynamiseur*, posté à l'entrée du domaine comme une sentinelle, un cartillon de Woodstock mêle son chant à celui des oiseaux. Le jour pointe tout juste au-dessus des vignes, mais la famille Sauret, père, mère et filles, est déjà sur le pont depuis longtemps, car s'il y a un endroit où on vit au rythme du soleil, à l'écoute de la nature et de ses cycles, c'est bien à Montirius.

Premier domaine certifié en biodynamie sur les appellations Gigondas et Vaqueyras, Montirius, à Sarrriens, met la nature en bouteilles. Plus qu'une philosophie, c'est un choix de vie : raisins ou gamins, ce qui pousse sur cette terre ne connaît pas la chimie !

PREMIERS SOINS
C'est au début des années 90, à la naissance de Justine, leur fille aînée, qu'Eric et Christine ont remis en question leur manière de travailler la vigne. Alors que les médecins prescrivent au bébé une année d'antibiotiques pour soigner un



problème rénal, les parents optent plutôt pour l'homéopathie et un changement d'alimentation. "Au bout d'un an, les analyses étaient bonnes", se rappelle Christine, "elles confirmaient que ça marchait, c'était pragmatique." Pour être en cohérence avec ces choix, ils arrêtent progressivement pesticides et chimie sur leurs terres. "Sans rien dire à personne, pour ne pas dérangez les esprits, on « sulfatait », mais ce n'était plus du sulfate qu'il y avait dans nos pompes..."

En 1996, ils rencontrent François Bouchet, vigneron à Sarrriens, « paysan-poète » précurseur de la biodynamie. "Il nous a demandé de l'emmanier sur une parcelle que nous n'avions pas travaillée. Il nous a dit : « elle a froid, cette vigne ! On va lui préparer une tisane ! On va utiliser des

choses que vous ne connaissez pas pour avoir un sol vivant, de beaux résists et faire du bon vin. » Nos amis pensaient qu'on allait droit dans le mur. Ils nous emmenaient voir des parcelles malades, on nous disait que les nôtres finiraient comme ça si on continuait... Mais dès la première année, les pots ont paru plus beaux." Les doses homéopathiques, à l'échelle de leur domaine, ça marche aussi.

PREMIÈRE ET CHAI
"Si es précurseur pour arrêter les produits chimiques, ton grand-père était précurseur pour les lancer", lui dit à ce moment-là l'aînée d'Eric. Car il est la 5^e génération d'une longue lignée d'hommes et femmes du cru, qui ■■■

*type dans laquelle l'eau et les préparations biodynamiques sont mélangées, selon un principe de dynamisation qui consiste à créer un vortex en mettant la préparation en mouvement dans un verre, puis à laisser le vortex se libérer et tourner en sens inverse.



faisaient déjà du vin de propriété et le vendaient même à Hong-Kong au début du siècle ! Il est également le fruit du mariage de deux familles, deux appellations, deux modes de production du vin : Vaqueyras en cave particulière d'un côté, Gigondas en coopérative de l'autre. Pendant les premières années où Christine et lui travaillent au domaine, leurs raisins partent encore en coopérative. C'est d'ailleurs à l'occasion d'un transport de fruits, une année à mildiou, que son père remarque leur étonnante bonne santé : "Je ne sais pas ce que vous faites, je ne comprends pas, mais ça m'a l'air bien." L'étape suivante, c'est le chai. En 2001, les Saurel veulent récupérer leur vin. "Même si la coopérative était bien équipée, il manquait des cuves", raconte Christine. "Il fallait les vider trop vite pour laisser la place aux autres, on ne pouvait donc pas laisser le processus de vinification et d'infusion se faire, ce n'était pas abouti. Alors on a imaginé une cave dans laquelle on pouvait rentrer la totalité des raisins de nos vendanges, et laisser chaque cuve travailler à son rythme." L'année suivante, ils sortent leur premier millésime sous le nom de Montirius, contraction des prénoms de leurs trois enfants : Manon, Justine et Marius.

PASSAGE DE FLAM-BIO

Si seules les deux filles travaillent aujourd'hui sur le domaine, les jeunes Saurel ont acquis ensemble « Trinity », une parcelle entre les lignes de laquelle pousse du petit épeautre, et que les salariés sont justement en train de travailler. "Chaque tailleur a sa rangée", explique Justine, "ils ne se les échangent pas : chacun veut voir comment elle évolue. La taille, c'est comme une coupe énergétique pour les cheveux, ce n'est pas juste du bois, et si on taille bien, juste en suivant ■■■



le cycle biologique de la plante, on a le bon nombre de raisins à maturité, pas besoin de faire de vendange en vert." (Ndlr : faire tomber un certain nombre de grappes au début de la maturité des raisins, pour faciliter le mûrissement des grappes restantes). Justine n'en a jamais fait. "Les vignes, telles qu'on les travaille, se sentent bien. Leur moyenne d'âge est de 60-70 ans. De toute façon, en moins de 25 ans, elles n'ont pas accès au terroir."

A 28 et 32 ans, les filles, elles, y sont directement connectées, à ce terroir. Après son école de commerce international, Manon aurait pu travailler ailleurs, mais pourquoi vendre un autre vin que celui qui coule quasiment dans ses veines ? De son côté, Justine est allée jusqu'en Nouvelle-Zélande, "pour prendre de la hauteur, mieux comprendre, voir tout ce qu'on

peut faire et que je ne veux pas faire, comme les barriques". Parce que le bois, il est bien sur le grand chêne, l'arbre-maitre qui veille sur leurs parcelles et en impose l'axe de plantation, mais pour l'élevage, à Montirius, on est plutôt béton.

Et pour la fermentation ? Le temps d'une tournée de crêpes et confiture maison, Eric explique comment, à l'aide d'une canne à air de son invention, il favorise l'oxygénation, en soufflant dans la cuve comme un enfant soufflerait, avec sa paille, dans son sirop. Mais le soleil au-dessus de Sarriens est déjà haut, l'Asie du Sud-Est attend pour une visio, alors le paon, à son poste de vigile sur la table du jardin, crieille - oui, le paon crieille - pour la reprise du boulot... ■

► + d'infos : montirius.com

Le Mot de **CHARLY**

“ Quand je travaillais dans le sud de la France, j'ai dégusté pas mal de Gigondas, mais ils ne m'avaient pas convaincu. Celui de Montirius m'a réconcilié avec cette appellation. J'y ai trouvé ce que je cherchais : un vin un peu rustique, volumineux, chaleureux comme les personnes qui le font. On peut l'acheter aujourd'hui, et dans 10 ans, il sera encore là, si on l'oublie, on n'aura pas de surprises, il peut aller très loin... Dans la cuvée Terre des Aînés, on retrouve des notes épicées, de garrigue, du thym et du romarin, des tannins équilibrés, bref, du plaisir ! Pour moi, c'est plus un vin d'automne. Avec le gibier, on a besoin de vins généreux, puissants : avec un lièvre à la royale et ce vin, on passe un moment superbe ! ”

