

Dans le Cantal, quatre domaines relancent le vignoble, notamment la culture ancestrale de terrasses aux murs de pierres volcaniques.

Par **Justine Knapp**

Cantal UN MORCEAU D'AUVERGNE RENAIÎT



Face à un océan de forêts, la culture de la vigne en terrasses (les fameuses palhàs) surplombe le village de Molompize.

Sur la carte, le Cantal ressemble à un rein. Il faut se balancer d'un côté et de l'autre de cet organe pour trouver les quatre vignes réinstallés dans le département. Le plus isolé se situe à l'extrême sud-ouest, proche du Lot. Sébastien Lavaurs, domaine Les Orchidées Sauvages, redonne vie à Montmurat à la parcelle d'hybrides de ses beaux-parents en attendant la production de trois nouveaux hectares.

Les trois autres vignerons, Chloé Chassang-Itier, Stéphane Elzière et Gilles Monier, sont rassemblés tout à l'est, à une rivière de la Haute-Loire. Là, à Massiac et Molompize, sur les coteaux de la Vallée de l'Alagnon, la vigne était partout, répète-t-on, rêveur. Pour en témoigner, les uns et les autres montrent des barriques usées au fond des granges et des scènes viticoles sur des cartes postales sans couleur. Le relevé cadastral du XIX^e siècle recense 250 hectares dans le pays de Massiac. La disparition du vignoble tient comme souvent aux mêmes responsables successifs : phylloxéra, mécanisation agricole, exode rural.

À l'aube des années 2000, Gilles Monier et Stéphane Elzière sont les premiers à replanter, sous l'impulsion de la Communauté de communes du pays de Massiac. Mais comment faire s'arrêter les voitures des vacanciers, qui passent désormais dans le fond de la vallée, sur la route encore fraîche reliant Paris à la mer ? « Les élus ont voulu lustrer l'identité du territoire en remettant les fameuses palhàs ancestrales en culture », explique Stéphane Elzière. Ces terrasses ont la particularité d'être tenues par des murs noirs de pierres sèches volcaniques. Les blocs de gneiss et de basalte renseignent sur la nature des sols sans avoir à baisser la tête.

CAFÉ ET VINS D'ALTITUDE

Formée à Beaune, Chloé Chassang-Itier est la dernière à s'être installée, en 2022. En plus de son activité viticole sur six hectares, dont une parcelle de palhàs, elle gère des cultures de maraîchage

D'une étiquette à l'autre, les cépages tourbillonnent : pinot, gamay, chardonnay...

et de céréales aux côtés de son mari arboriculteur. Traditionnellement, la polyculture-élevage garnissait ainsi le paysage.

Chloé Chassang-Itier est née dans le Cantal, à Aurillac. « Du côté de la pluie », précise-t-elle. Dans le pays de Massiac, les monts du Cantal barrent la route des ciels mouillés, l'air est aussi sec que les étés sont chauds. « En arrivant, j'ai eu l'impression d'être chez moi dans les Cévennes », image Stéphane Elzière. L'altitude tempère ce climat semi-méditerranéen. À Molompize, le café du village loge déjà à 550 mètres d'altitude et les vignes grimpent jusqu'à 200 mètres plus haut.

La combinaison permet des vins peu alcoolisés, légers mais mûrs à cœur, sans acidité aiguisée. D'une étiquette à l'autre, les cépages tourbillonnent : chardonnay, gamay, pinot noir, côt, pinot gris, souvignier... Les méthodes culturelles, aussi, suivent les goûts de chacun. Sans appellation Cantal sous laquelle s'unir, le vignoble est avalé par la sudiste et immense IGP Comté tolosan qui s'étend sur douze départements du Sud-Ouest. La mention Palhàs habille le nom de quelques cuvées, « notre petite appellation informelle », souligne Stéphane Elzière.

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Tous les vins ont été dégustés dans les domaines et à La RVF par Justine Knapp en avril 2024.

Le vignoble



Superficie : 4 hectares pour Sébastien Lavaurs, 2 hectares pour Stéphane Elzière, 1 hectare pour Gilles Monier, 6 hectares pour Chloé Chassang-Itier.

Altitude maximale : 900 mètres

Cépages : altesse, romorantin, hybrides (souvignier gris, rayon d'or, seyval, villard...) et tous les cépages autorisés pour l'IGP Comté Tolosan (cabernet-sauvignon, cabernet franc, duras, fer servadou, gamay, côt, merlot, négrette, pinot noir, syrah et tannat pour les rouges ; chardonnay, chenin, colombard, gros et petit mansengs, len de l'el, mauzac, muscadelle, petit manseng, sauvignon, sémillon, ugni pour les blancs).



Sébastien Lavaurs. Son domaine Les Orchidées Sauvages est isolé au sud du département.

La dégustation des vins du **Cantal**



DOMAINE LES ORCHIDÉES SAUVAGES

SÉBASTIEN LAVAURS

87/100

● Produit d'Anges Heureux 2023

Ce blanc imposant gagne en route un regain bienfaisant de fraîcheur, sur la jutosité des agrumes, avant de s'engager dans une finale chaleureuse (14° d'alcool), faite d'une amertume qui évoque la rusticité du houblon. Ce souvignier gris, cépage hybride, développe ici toute sa carrure, inenvisageable hors de la table. **14 €**

87/100

● Prélude 2020

Comment un vin dense et noir comme l'encre peut-il tenir dans une enveloppe si svelte ? Villard noir, seibel, chambourcin (hybrides) et tannat composent la cuvée. Une forte acidité claqué la fin de bouche et renforce la sensation des tanins encore vigoureux, mais aussi la sucrosité du fruit. **9 €**

STÉPHAN ELZIÈRE

90/100

● Palhàs Rubato 2020

Apprivoisés un an en barriques, les cépages gamay, pinot noir, côt, abouriou et syrah lâchent leur fruit dans une très fine silhouette, agile et épurée, conduite en ligne par l'acidité. On profite de ce fruit de qualité, à maturité, parfumé à souhait, avant qu'il ne s'estompe en bouche. **30 €**

89/100

● Wine in the Afternoon 2021

Les raisins de négoce (sauvignon, souvignier gris) ont profité d'une courte macération, qui apporte cependant très peu de matière et de densité au vin. Toute la place est laissée à l'aromatique : marmelade d'orange, poivre blanc, pâte de coing, litchi. Léger mais pas sans intérêt, digeste et acidulé. **13 €**

LE CHLO D'AUZIT CHLOÉ CHASSANG-ITIER

89/100

● Pinot noir - Gamay 2022

Un contraste comme introduction pour ce premier millésime : le nez suggère la richesse appétente de fraises et de cerises



mûres, tandis que la bouche se fait légère et désaltérante, emmenée par les épices. Sa matière, peu tannique, génère une saveur marquée qui fait le charme du vin, même fugace. **14 €**

88/100

● Chardonnay 2022

Un vin printanier, floral et croquant. Il se distingue par ses notes de fruits et d'herbes du verger (verveine, menthe, pomme, poire), son contour amer rappelant la plante de cueillette et sa capacité à nous faire saliver. Un vin d'un instant, qui s'impose peu, mais dont la délicatesse aromatique ravit. **14 €**

GILLES MONIER

89/100

● Palhàs Les Terrasses de Victor 2020

Un chardonnay toasté par l'élevage sous bois, qui n'étouffe pas son ampleur florale. Des amers mouchettent le vin et le gainent. La fin de bouche nous cueille grâce à ce toucher minéral qui apparaît. La sapidité se précise et la cuvée déploie un éclat passionnant. **22 €**

TERRASSES

Les palhàs, une lourde architecture

À Molompize, pour pelleter les trois hectares de palhàs à leur remise en culture, il a fallu faire appel à une entreprise experte des Côte-Rôtie ; on ne se lance pas si facilement dans 120 mètres de dénivélé. Au moment de planter, les pionniers Gilles Monier et Stéphane Elzière se sont focalisés sur l'exposition, sans se soucier du possible passage de petits outils mécanisés. Stéphane Elzière compte 200 heures de pioche par an pour un hectare, s'interdisant le glyphosate : « L'enjeu est de trouver en parallèle des parcelles plus simples pour des vins plus accessibles ».

J. Knapp

