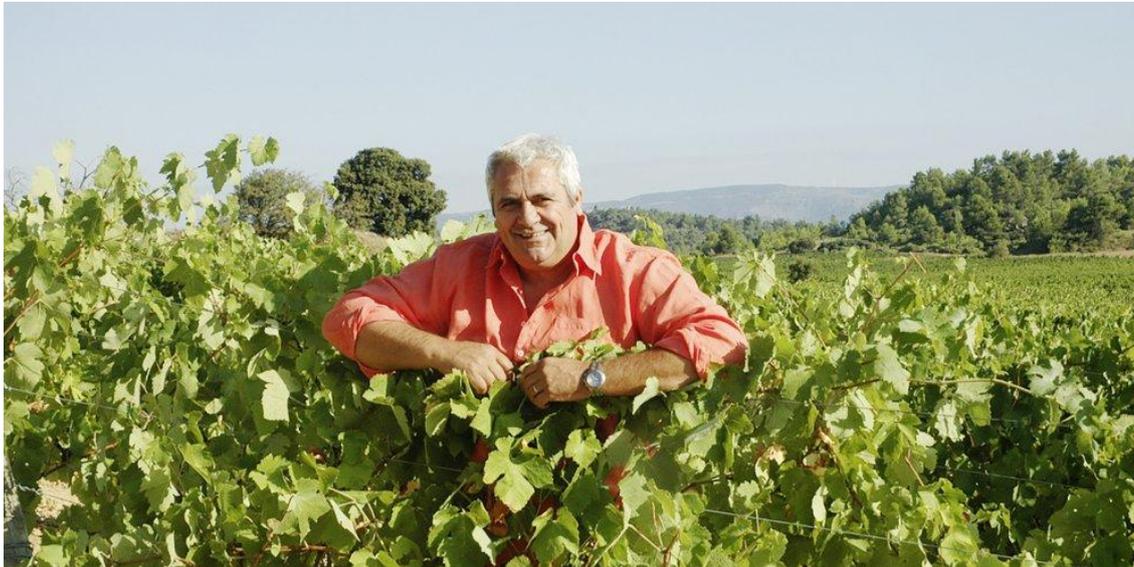


Minervois : l'aspiran reprend du galon



Appelé pour arracher des vignes, Jean-Louis Poudou a découvert un patrimoine ampélographique rare.

Sur une parcelle plantée en 1905, le vigneron Jean-Louis Poudou a identifié puis sauvé le cépage aspiran, auquel il prête un bel avenir.

Le hasard fait parfois bien les choses, comme ici en Minervois. Alors qu'en 2002 une petite parcelle de vigne de 1,6 hectare était vouée à l'arrachage pour y planter des oliviers, le vigneron et oléiculteur Jean-Louis Poudou du domaine La Tour Boisée à Laure-Minervois est appelé pour entreprendre l'arrachage des vignes et la plantation des oliviers. « J'ai tout de suite vu que la parcelle possédait un véritable patrimoine ampélographique avec différents cépages. La vigne avait été plantée en 1905. »

Varousset, aubun, italia...

Une plantation hétéroclite qui pousse le vigneron à proposer aux propriétaires de prendre la parcelle en fermage et de la cultiver à sa manière. « J'ai fait venir des ampélographes pour identifier les cépages présents. C'est comme cela qu'ils ont identifié vingt-trois cépages différents, souvent rares ou oubliés, et quatre qui étaient inconnus. »

Parmi eux, le varousset, l'aspiran (ribeyrenc), l'aubun, l'alicante bouschet, l'aramon, le lledonner pelut, l'italia, le cardinal et l'alpouze-lavallée poussent aux côtés de cépages plus actuels tels que le carignan, le grenache noir, le cinsault, les terrets noir et gris.

Mais un cépage marque les esprits, l'aspiran ou ribeyrenc. Selon les chercheurs, il n'en existait plus que 300 pieds plantés dans tout le Languedoc, dont 50 rien que dans la parcelle de Jean-Louis Poudou. Ce cépage rouge, tardif et résistant à la sécheresse produit un vin qui n'excède pas les 12° d'alcool. « Il est tout à fait adapté au réchauffement climatique que nous connaissons actuellement », assure le vigneron. L'aspiran est présent en Languedoc depuis l'époque gallo-romaine. C'est l'un des plus vieux cépages autochtones de la région et pourtant voué à disparaître.

Aujourd'hui, Jean-Louis Poudou se lance dans la sélection massale de ce cépage afin de le sauver de l'oubli et de permettre de relancer sa production. « C'est un cépage d'avenir ! », lance-t-il, convaincu que cet aspiran autochtone saura retrouver sa place. De son côté, il vinifie à part cette parcelle, ce petit musée ampélographique plus que centenaire, qui donne la cuvée Plantation 1905. Produit en Vin de France, ce rouge sur le fruit assemble les vingt-trois cépages qui confèrent à la cuvée son profil original.