

Une étoile

dans le Gard

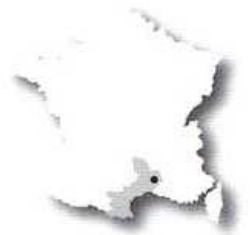
AVANT DE DEVENIR VIGNERONNE, IL Y A QUATRE ANS, EMMANUELLE SCHOCH A EXERCÉ TOUS LES MÉTIERS DU VIN. AUJOURD'HUI, UN FLACON MAS SEREN, DONT CHAQUE CUVÉE PORTE LE NOM D'UNE ÉTOILE, SURPREND PAR SON ÉLÉGANCE, SA FRAÎCHEUR, SON ÉQUILIBRE NET. RENCONTRE À MONOBLÉ, UN BOUT DU MONDE, DANS LE GARD, À 300 MÈTRES D'ALTITUDE

Par Marina de Baleine, photographies Emmanuel Perrin

La pression est énorme pendant les vendanges. Moi, je recherche la maturité parfaite des raisins et je me retiens de récolter. Mais plus j'attends, plus le risque est important. Le danger ? Subir une de ces pluies torrentielles que les Cévennes connaissent bien à partir de mi-septembre, et perdre le travail d'une année. Jusqu'à présent, j'ai toujours réussi à passer entre les gouttes en vendangeant à la main parcelle après parcelle. Mais il faut avoir un tempérament de joueur pour travailler ainsi avec la nature ! » Un accent insolite, plus gouaille parisienne à la Arletty dans « Les Enfants du paradis » qu'accent lyonnais, ville dont elle est pourtant originaire, un physique de femme ancrée dans la terre ferme, Emmanuelle Schoch (prononcer choc), 47 ans, a cessé d'être conseil en œnologie en 2010. « J'ai toujours ressenti le besoin d'aller voir les vignes de mes clients. Un jour, l'un d'entre eux (Daniel Faure, qui fut photographe pour « Terre de vins »), m'a fait part de son désir de vendre son domaine. Un bijou de 6

hectares à Monoblet, à 300 mètres d'altitude, constitué d'une mosaïque de sols et d'un joli panel de cépages, vermentino, grenache, roussanne, viognier pour les blancs, cinsault, grenache et syrah côté rouges... la proposition était tentante. Mon compagnon m'a encouragée. J'ai signé ».

L'interview se déroule sur la terrasse d'une bonne table d'Anduze. Les falaises qui sertissent de blanc les gorges du Gardon claquent contre le ciel azur. La végétation affiche un vert juvénile. Le printemps s'installe. Mais quelle que soit la météo, Emmanuelle démarre chaque journée par une visite de ses parcelles. « C'est un besoin vital. En ce moment, je suis en plein ébourgeonnage. Il s'agit d'enlever sur chaque cep les bourgeons superflus. Cette étape dure environ deux mois, car je traite 30 000 pieds toute seule. C'est plus long que la vendange en vert, mais plus intéressant car les vignes ne s'épuisent pas à nourrir des grappes inutiles. Chacune de mes souches se développe avec la charge qui lui correspond. Cela me permet également d'obtenir







un faible volume de feuilles et un bon étalement des sarments, idéal pour un séchage rapide en cas de pluie. » On l'imagine deux mois accroupie devant chaque cep... une torture pour le corps, non ? « C'est dur pour le dos, pour les genoux. De toute façon, entre la conduite du tracteur, les caisses de bouteilles à porter et les vendanges manuelles, le métier est éprouvant physiquement. Ostéopathe est mon ami ! »

Dans sa vie précédente, Emmanuelle travaillait dans la communication d'événements culturels à Lyon, puis à Montpellier. « J'ai emménagé à Montarnaud, dans une maison entourée de vignes. J'ai commencé par donner un coup de main à mes voisins vigneronns le week-end, puis à caler mes vacances sur les travaux de la vigne. Au bout de deux ans, j'ai tout remis en question et j'ai entamé une formation en viti-œno. »

Après un stage à la coopérative de Montarnaud, Emmanuelle enchaîne les métiers et devient chef de cave, chef de culture, conseil en œnologie pendant vingt ans. « C'est grâce à cette activité que j'ai découvert le terroir des Cévennes. C'est un lieu à part dans le Languedoc qui réunit des qualités essentielles à mes yeux. L'altitude et la grande amplitude thermique en été entre le jour et la nuit font mûrir doucement les raisins, et cette lenteur apporte une fraîcheur, une élégance et un éclat aromatique exceptionnels, avec des arômes de menthol, de jeunes fruits rouges, d'agrumes ou d'épices. C'est un terroir d'avenir. »

Petite visite dans la cave. Au lieu de s'installer près de ses vignes à Monoblet, la vigneronne a préféré la proximité d'Anduze. Pour l'accès, pour la visibilité aussi. « Avec mon compagnon, nous avons eu la chance de trouver une maison comprenant une grande cave toujours fraîche. Mes cuves y sont à l'aise et je peux vinifier mes onze par-

celles séparément. J'aime travailler comme une cuisinière. Plus je possède d'épices différentes, plus je me sens inspirée pour assembler mes cuvées ! »

Les voilà d'ailleurs, entreposées au fond du chai, avec leurs belles étiquettes et leurs noms précieux : Lilith, Mintaka, Etamin, sans oublier Etincelle nomade, proposée en trois couleurs. « Ce sont des noms d'étoiles. Là-haut, à Monoblet, rien ne vient troubler la pureté du ciel dès la nuit tombée. Cela m'a inspirée. Seren signifie étoile en gallois. »

Parmi les différentes cuvées du Mas Seren, Lilith (12 €) a la préférence de la vigneronne. Un assemblage à parts égales de cinsault et de grenache qui surprend par un éclat fruité et velouté. « Cette cuvée est la plus marquée par le terroir des Cévennes. »

6 hectares, 20 000 bouteilles... Chaque année, Emmanuelle vend toute sa production en France et dans le nord de l'Europe. Mais lorsqu'on lui demande si elle souhaite étendre son domaine, la réponse fuse : « Grandir ? Mais je n'aurais plus le temps d'aller voir mes vignes ! Je ne serais plus vigneronne ! » ■

TERRE DE VINS AIME

IGP CÉVENNES Emmanuelle Schoch revendique haut et fort son appartenance à l'indication géographique protégée Cévennes. Cette appellation qui ne cesse de multiplier les rendez-vous avec le public inaugurera la Fête des vins et des produits cévenols à Anduze, les 19 et 20 juillet prochain.

Les lieux où on retrouve les vins du Mas Seren :

AU BAR DU LOUXOR, 75010 Paris, 01 44 63 96 96, accessible uniquement aux spectateurs des films de ce magnifique cinéma.

AUX CAVES D'ARGENT, 176, rue Ordener, 75018 Paris, 01 42 28 80 79.