

Arnaud De Vergeron est vigneron au Clos de Manzotte depuis 2017, un domaine familial de 30 hectares de vignes, sur la commune de Sainte-Eulalie, qu'il a converti en agriculture biologique.

AUDE

Une reprise sereine



“Lorsque j’ai démarré la cave, les vinifications, l’organisation des mises en bouteille et le commerce, j’ai eu le temps de bien le faire les premières années, parce que mon père était présent au vignoble. Au fur et à mesure, j’ai repris la gestion du domaine et mon père m’apporte une certaine sérénité lorsque j’ai de grands choix techniques à faire”, sourit Arnaud De Vergeron. Le vigneron, au regard azuré de 37 printemps, a repris le vignoble de ses parents en 2017. “Au départ à la retraite de mon père, j’ai pris ses parts dans l’EARL (Exploitation agricole à responsabilité limitée) qu’il avait avec ma mère.” Après une enfance à Lagrâce-Dieu, près d’Auterive (31), où son père est régisseur d’une exploitation en grandes cultures, Arnaud, ses trois frères et sœurs et ses parents passent week-ends et vacances à Sainte-Eulalie, dans l’Aude, à partir des années 90. “Avoir des vignes était le rêve de mon père. Il l’a réalisé en héritant d’un domaine de 23 hectares de vignes et 50 hectares de céréales.”

La colline Manzot, qui accueille les vignes avec vue sur les Pyrénées, donne son nom au Clos de Manzotte. Son père Gilles, agacé que les gens ne prononcent pas le ‘t’ final de ‘Manzot’, en ajoute un deuxième suivi d’un ‘e’. “Le vignoble est en AOP Cabardès, 12 hectares sont en AOC sur cette colline, puis le reste en IGP Pays d’Oc.”

Une installation bien mûrie

Durant ses études à l’école de Purpan – où il rencontre sa femme Julie – Arnaud effectue un stage en viticulture à Sauternes, puis chez le négociant Jeanjean. Le diplôme en poche, il réalise une vinification dans le Beajolais, puis une autre à Saint-Chinian, travaille deux années à Paris comme commercial pour Gérard Bertrand. Il passe ensuite deux ans dans un domaine en Provence, avant de devenir responsable d’une cave dans les Costières de Nîmes. “Durant toutes mes expériences, je mûrissais l’idée de reprendre le domaine familial, donc j’ai misé sur le commerce et la vinification jusqu’à

ce que je sois assez aguerri pour reprendre.”

À son arrivée au Clos de Manzotte, Arnaud convainc ses parents de convertir le domaine en agriculture biologique, et déménage plusieurs fois, avant d’acquiescer en 2020 sa maison d’habitation attenante à la cave. “Habiter sur place est un énorme détail qui fait vraiment toute la différence.” Gilles, qui était adhérent à la cave coopérative de la Voie Romaine, “est un converti à la vigne. Il est passionné, timbré de l’agriculture, de l’agronomie, du machinisme... Il est calé, pointu et maniaque”, ajoute Arnaud, qui estime avoir “repris un vignoble en très bon état”.

Le Clos de Manzotte produit sept cuvées commercialisées auprès des épiceries, cavistes et restaurants en France. Une cuvée en AOP Cabardès, “un assemblage assez atypique de cépages méditerranéens – syrah et grenache – et océaniques – merlot et cabernet”. Il produit même quatre cuvées IGP Pays d’Oc : deux blancs ‘Les Gafets’ et ‘La Maman Poule’, un rosé ‘Les Gafets’ et un rouge ‘Le Papa Paysan’. Depuis 2019, deux cuvées haut de gamme, avec lesquelles Arnaud se fait “un peu plus plaisir dans l’idée de sortir des sentiers battus”, sortent en Vin de France. Le rouge ‘Kakai’, 100 % cabernet franc vieilli en barrique de 500 litres, doit son nom au grand-oncle, premier propriétaire des lieux. Et le ‘BM’, un “blanc original et qualitatif”, assemblage de chardonnay et de sauvignon élevé six mois sur lie en barrique.

Un projet familial

Aujourd’hui, Arnaud songe à la complémentarité avec son paternel comme une chance et consent à une philosophie du domaine différente. “Quand tu fais ton vin et tes bouteilles, le travail n’est pas le même. La vigne c’est répétitif, c’est sportif, décalé. Cela devient passionnant lorsque tu vois la qualité des jus, quand tu fais déguster aux copains et aux professionnels.”



Le Clos de Manzotte produit sept cuvées commercialisées auprès des épiceries, cavistes et restaurants en France. Arnaud De Vergeron essaie de faire du bio “propre et maîtrisé, avant d’expérimenter pourquoi pas d’autres choses”.

Pour équiper sa grande cave “qui n’avait pas servi depuis 60 ans”, Arnaud a investi dans la cuverie, a acheté tout le matériel de vinification d’occasion, mais son “plus gros investissement a été de refaire les cuves en béton”.

Sa femme Julie, qui après Purpan a travaillé chez Ecocert et à l’Itab*, va petit à petit rejoindre le domaine dans la gestion administrative. “Ce n’est pas une mince affaire. Le travail de vigneron c’est un rythme de travail improvisé, où il n’y a pas réellement de week-end, faut que ta famille suive”, pose Arnaud. “C’est vrai qu’il faut s’adapter à la météo, au calendrier des traitements, et si je ne fixais pas de vacances, on ne partirait jamais. J’ai longtemps travaillé en télétravail, puis j’ai décidé d’arrêter pour me consacrer à ma famille”, explique Julie, qui s’apprête à suivre une formation comptable “pour moins sous-traiter”. Puis Arnaud d’ajouter “J’ai réalisé que nous avons critiqué ma mère, mais elle aidait déjà bien assez mon père. C’est le constat que je fais aujourd’hui avec trois enfants à la maison et le rythme que cela impose.”

Justine Bonnery

* Institut technique de l’agriculture biologique



LES CHIFFRES et DATES clés

- ▶ Arnaud rejoint l’EARL en 2017, le domaine ayant été repris par ses parents dans les années 90
- ▶ 28 hectares de vignes, dont 7 en fermage
- ▶ 50 hectares de grandes cultures
- ▶ 7 cuvées : 1 AOP Cabardès, 4 IGP Pays d’Oc (2 blancs, 1 rosé, 1 rouge), 2 cuvées haut de gamme



Jean-Paul est salarié polyvalent depuis trois années. Deux saisonnières travaillent durant neuf mois par an pour le travail en vert.