



Domaine Haut-Lirou

JEAN-PIERRE, MIREILLE ET HENRI-PIERRE RAMBIER

L'ART ET LA MANIÈRE

Il y a quelque chose d'éminemment sympathique dans cette famille-là. Soudés entre eux et à leur terre, les Rambier cultivent la vigne depuis 1848

et n'ont pas les chevilles qui enflent pour autant. « *Notre domaine est 100 % familial, 100 % made in Saint-Jean-de-Cuculles.* » Précision et volonté réunies, Mireille Rambier après un diplôme de droit s'est consacrée à la commercialisation des vins de Haut-Lirou. Dès lors, un vent de modernité a soufflé dans l'organisation, en même temps que la jeune femme déployait des trésors d'imagination pour fidéliser la clientèle au caveau : cours de cuisine dans l'ancien relais de chasse, journée « rosé »... Après un cursus juridique, son frère Henri-Pierre a suivi le prestigieux master de l'OIV* : trente pays viticoles sillonnés en dix-huit mois. « *J'ai pu m'inspirer du meilleur de chaque domaine pour apporter au nôtre quelques ajustements en viticulture et vinification.* » Ce gaillard hyper compétent en est

persuadé : « *C'est l'addition de toutes les petites différences qui fait la différence.* »

Vignoble en terrasses

Affable, discret... De l'avis même de ses enfants, Jean-Pierre, leur père, symbolise la force tranquille. Celle qui soulève des montagnes. « *Parti de zéro, il est passé de la quantité à la qualité, de la coopérative à la cave particulière, a construit des bâtiments, arraché, replanté, sur greffé, mis sur fil, développé la bouteille et de nouveaux marchés* », s'extasie Mireille. Son grand œuvre, il l'a en partie extirpé aux cailloux : « *Nous sommes les seuls à avoir des vignes en terrasses jusqu'à trois cents mètres d'altitude, avec vingt mètres de dénivelé entre chacune comme à Porto. Même le bulldozer ne voulait pas y aller !* » relate l'intéressé, également l'un des rares à posséder les clos les plus proches du Pic. Au total, Haut-Lirou compte la bagatelle de quatre-vingt-dix hectares en production. Soit chaque année

Domaine Haut-Lirou

JEAN-PIERRE, MIREILLE AND HENRI-PIERRE RAMBIER: COMBINING BUSINESS WITH PLEASURE

There is something extremely endearing about the Rambier family. Not only are they a tight-knit clan with a genuine attachment to the land, they are also paragons of modesty despite a wine growing history that dates back to 1848. "Our estate is 100% family-owned and 100% 'made in St Jean de Cuculles'," smiles solicitor-trained Mireille who now runs Haut Lirou's sales department. Injecting an entirely modern approach to management, she has also dreamt up exciting ways of drumming up new custom and prompting return visits; cookery lessons in the former hunting lodge and an open-day for rosé wines on the eve of summer are some of the activities on the estate calendar. Also a former law student, her brother Henri-Pierre graduated with a prestigious OIV* diploma after travelling to 30 wine producing countries in 18

months. "I took the best from each winery and made adjustments to our viticultural and wine making techniques," says this extremely capable, strapping lad who is convinced that "the sum of these minor changes makes all the difference."

Terraced vineyards

Affable and reserved, Jean-Pierre Rambier epitomises the kind of gentle strength and wisdom that moves mountains. "He started from scratch, choosing quality over quantity and switching from co-operative to independent winery. He erected buildings, grubbed up vineyards, planted and grafted new vines, trellised them, began bottling his own wines and canvassing new markets," marvels Mireille. He literally moved mountains to accomplish his finest achievement: "We are

250 à 300 000 bouteilles exhalant les parfums de la garrigue environnante. Taille courte mettant les rendements au régime, labours fréquents pour aérer le sol, vignes palissées et densités de plantation élevées sont les points saillants de la partie viticole. Au chai, « *après le tri de la vendange, chaque clos, chaque cépage est vinifié séparément, longuement, en petites cuves, sous contrôle des températures* », précise Henri-Pierre.

Art de vivre

Puis le vin est élevé en fûts de chêne français... le temps qu'il faut. « *On déguste et on assemble en famille après vieillissement.* » Les installations sont modernes. Les lieux, un condensé d'harmonie digne de la Toscane avec ses allées de cyprès, ses vieilles pierres et ses paons en liberté. « *Ce qui me plaît, affirme Jean-Pierre, c'est d'améliorer le quotidien des gens pour qu'ils vivent sereinement.* » Idem dans le village dont il est maire depuis trente-sept ans !

Gérer un autre vignoble en Costières de Nîmes et un groupe immobilier n'effraie pas cette famille survitaminée dans laquelle Maryse, la mère, joue aussi un rôle clé. En lien avec une demande commerciale forte, les Rambier viennent de bâtir un nouveau chai semi-enterré. « *Nous aurions pu acheter un bateau mais notre détente est ici. Vignerons avant tout, nous gardons l'envie de nous développer.* » Ce qui les pousse ? « *Faire toujours mieux !* »

* Organisation Internationale de la Vigne et du vin

Les cuvées



L'Esprit du Haut-Lirou,
Mas des Costes,
Domaine Haut-Lirou



Domaine
Haut-Lirou

The wines

the only estate with terraced vineyards rising up to 300m above sea level. There is a drop of 20 metres between each level, just like in the Port vineyards. Even the bulldozer couldn't cope!" recalls Jean-Pierre Rambier who also owns the vineyards closest to the Pic Saint Loup itself. Haut Lirou boasts an impressive 90-hectare vineyard, equating to an annual production of between 250,000 and 300,000 bottles, all of which exude the fragrant scents of the surrounding garrigue. Short pruning keeps yields to a minimum whilst frequent ploughing draws air into the soil. Trellised vineyards and high plantation densities are also salient landscape features, underscoring the estate's quality focus. In the winery, once the grapes have been sorted, each plot and grape variety is vinified separately over protracted periods in small tanks where temperatures are closely monitored.

A lifestyle choice

The wine is subsequently aged in French oak, for however long it takes. The family tastes and blends the matured wines together in its cutting-edge winery. The whole place has a Tuscany-like harmony with its cypress-lined alleyways, stone-

clad buildings and free-roaming peacocks. "*I take pleasure in improving people's daily life so that they can enjoy a trouble-free existence*", says Jean-Pierre Rambier who applies the same ethos to his tenure as mayor, now in its 38th year! For such an over-performing family, in which mom Maryse plays an important role, running another vineyard in the Costières de Nîmes area as well as a real estate business is just a matter of course, as is the construction of a new semi-underground cellar to meet increased demand. "*We could have bought a boat instead but actually this is how we relax. Wine growing is what we do and we are still as keen as ever to expand*". So what is the driving force behind the Rambier family? The constant urge to do better.

* International Organisation for Vine & Wine

Domaine Haut-Lirou

34270 Saint-Jean-de-Cuculles

TEL +33 4 67 55 38 50

FAX +33 4 67 55 38 49

info@hautlirou.com

www.hautlirou.com

GPS N 43,729422 - E 3,844266