

## ***Une révolution qualitative menée tambour battant***

---

***D'arrachages en replantations, d'investissements en règles de production drastiques : en l'espace de 20 ans, les vignerons du Pic Saint Loup se sont hissés au sommet de la qualité. Pionniers et solidaires, ils poursuivent leur marche en avant, cap sur le classement en AOC à part entière.***



Avant la 2<sup>de</sup> guerre mondiale, rien ne laisse présager des mutations spectaculaires qui vont être opérées par la viticulture du Languedoc en général et du Pic Saint Loup en particulier. Ainsi Gérard Jeanjean, vigneron au Mas de Fournel et doyen de l'appellation, se souvient des conditions de vie à Valflaunès à cette époque : *« toutes les terres exploitables étaient utilisées. En complément du vin -la principale ressource-, les familles vivaient en autarcie avec des parcelles ensemencées pour nourrir le bétail, des chevaux pour les travaux agricoles, un poulailler, un potager... Le quotidien était fait de labeur mais aussi d'entraide et de plaisirs simples : les veillées chez les voisins, la tuaille du cochon, les battues aux sangliers ou encore la fête des vendanges pour lesquelles certains venaient de Lozère et de l'Aveyron. »* Seuls quelques grands domaines comptant 60 à 80 hectares, parfois couplés à de l'élevage ovin, disposent alors d'une cave bien équipée ainsi que des meilleures terres. *« La plupart des viticulteurs du village n'avaient ni structure ni matériel approprié ; beaucoup étaient ouvriers agricoles sur ces domaines qui appartenaient à la bourgeoisie, à la noblesse ou à des familles d'agriculteurs anciennes dont le patrimoine s'était étoffé au fil du temps. Faute de pouvoir conserver leur vin dans de bonnes conditions, les plus pauvres l'amenaient à la distillerie de Saint-Mathieu-de-Trévières. »*

### **Du mouvement coopératif au VDQS**

C'est dire si la construction de la cave coopérative de Valflaunès en 1939 (comme celles de Claret et Corconne), a constitué une révolution. *« D'une capacité de 15 000 hectolitres et dotée d'un matériel moderne, c'était le plus beau monument du village : pour l'anecdote, elle avait coûté 1,5 millions de francs alors que celle de Saint-Mathieu-de-Trévières construite onze ans plus tard, a nécessité 80 millions de francs en raison de l'inflation ! Le mas Boisset vendait ses vignes au même moment. Grâce aux autorisations d'apports partiels consenties par la cave, certains ont pu acheter des parcelles et devenir vignerons à part entière. »* Avancée sociale, économique et technologique majeure, les coopératives ont vite le vent en poupe : outre

la mutualisation des moyens, elles permettent aux viticulteurs de s'affranchir en partie de la domination du négoce. Parallèlement, une nouvelle catégorie de produit apparaît en France : le *« Vin délimité de qualité supérieure »* répond à une aire délimitée et à des conditions de production comme l'AOC créée en 1935, mais avec des règles un peu plus souples. Ses promoteurs espèrent ainsi faire sortir le Midi de sa spécialisation dans les vins courants et par la même de ses crises récurrentes de surproduction. En Pic Saint Loup, les producteurs qui misent sur la qualité s'organisent. *« Dès 1945, Philippe Lamour, chargé de mettre en place les VDQS avait proposé aux communes en zones viticoles hors plaines de rentrer dans cette logique. Mon père Louis, président de la cave de Claret et quelques autres dont le père Arlès au château Lascours et Yves Brissac, au mas Sainte Lucie d'Euzet, ont convaincu plusieurs élus de constituer un dossier »* relate Christian Jean, vigneron au mas de Farjou. Dans la foulée, le syndicat des vignerons qui était en sommeil depuis 1931, reprend vie. Le label « VDQS » sera entériné en 1955 : aux six communes historiques du Pic Saint Loup s'ajouteront trois communes supplémentaires, puis quatre en 1966, ce qui portera à treize communes la délimitation encore d'actualité.

### **Après le gel de 1956**

*« La délimitation VDQS a pris du temps. Ceux qui avaient compris l'intérêt de cette démarche ont eu le mérite de classer le terroir mais minoritaires, ils n'ont pas fait beaucoup d'émules. Les mentalités étaient bien ancrées, aucune discussion n'était possible : le curé, l'instituteur et le maire exerçaient une influence terrible sur la population. Le contexte n'encourageait pas non plus les initiatives : le négoce achetait le vin en vrac, souvent à des fins de coupage et payait les VDQS, pourtant plus chers à produire, au même prix que le vin de table »* explique Bernard Durand, au château de Lancyre. En 1953, sur fond de mévente, le Midi viticole s'embrase. Confrontés à la crise, les exploitations doivent aussi affronter un autre coup dur : le grand gel de 1956 auquel les oliviers et la quasi-totalité des vignes ne survivent pas.