

Le Mas Coris ouvre ses portes ce week-end

Dégustation | Le domaine de Véro et Jean Attard présente une gamme complète de vin en production manuelle et bio.

Étole blanche autour du cou, indéfectible vigie, le Pic du Vissou domine Cabrières. Sémaphore minéral, il veille sur le vignoble qui mûrit à ses pieds, donne le ton à la production locale et son nom à une des cuvées du domaine Mas Coris (1). Véronique et Jean Attard, producteurs indépendants en vin bio (en conversion bio-NDLR), sont tombés amoureux du site il y a cinq ans. Ils ouvrent les portes de leur cave particulière, ce week-end, afin de partager leurs vins tout autant que leur philosophie: «*respecter la terre et le consommateur.*»

« Les viticulteurs sont la mémoire de cette terre ! »
Véronique Attard, vigneronne

Si la cinquième vendange de Mas Coris ne sera pas encore livrée aux papilles, la cave propose une gamme complète de vins dotés d'un fort ancrage local et nourris d'expériences et d'apprentissage. «*On n'y connaissait pas encore grand-chose il y a encore quatre ans, confie Véronique, mais il n'y pas de secrets. Un bon terroir, de bons conseils de notre œnologue (2) et surtout, on écoute beaucoup les gens d'ici. Les viticulteurs de Cabrières sont de grands connaisseurs de la météo, de l'histoire des terroirs, des parcelles, des cépages... Ils sont la mémoire de cette terre.*»

Depuis l'acquisition de leurs premières parcelles, les vignerons ont affûté leur savoir-faire tout en maintenant un haut



■ Véronique Attard dans ses vignes, à Cabrières, au pied du Pic Vissou.

Photo JM

niveau d'exigence: travail manuel, sélection sévère des grappes à la vigne et à la cave, vinification séparée des cépages en fonction des parcelles...

«*Cela nous permet d'avoir des vins droits. On part sur des produits propres, nobles, explique la vigneronne qui souligne: on fait les assemblages après. Cela ajoute une carte supplémentaire à notre jeu.*»

Un jeu bourré d'atouts à en voir la gamme de vins, rouge, rosé, blanc (3) que le public pourra découvrir sur place. Une main viticole qui devrait toutefois gar-

der une bonne part de mystère: «*La vinification, c'est la magie du vin, on n'est pas capable de l'expliquer!*»

JÉRÔME MOUILLOT
jmouillot@midilibre.com

► **Portes ouvertes:** les 29 et 30 novembre, de 10 h à 19 h au 32, route de Clermont-l'Hérault Cabrières.

► **Le Pic du Vissou:** La cuvée 2011 est sélectionnée au guide Hachette de l'édition 2015.

► **La gamme:** 3 rouges, un rosé un blanc. Mise en bouteille en mars 2015, une clairette viendra enrichir la palette de la production de Mas Coris.

Des vendanges manuelles et thérapeutiques

Véronique et Jean Attard développent un nouveau concept de vendanges manuelles. Souffrant de douleurs chroniques, la vigneronne a eu l'idée de proposer cette année, au sein du domaine de Mas Coris, des vendanges thérapeutiques. Pour le couple, l'idée est simple: «*Venir s'aérer, penser à autre chose. Même si on est fatigué, c'est un grand plaisir d'ouvrir une fenêtre sur la nature et le travail manuel.*» La démarche thérapeutique est lancée en partenariat avec la clinique Clémentville de Montpellier et,

prochainement, le centre antidouleur de Lapeyronie ainsi que l'Association Francophone pour vaincre les douleurs (AFVD). Cette année, une dizaine de personnes ont participé à ces récoltes d'un autre type. Une démarche qui devrait faire des émules. Qui sera, dans tous les cas, reconduite à l'occasion des vendanges 2015. «*On prend énormément de plaisir dans ces vignes au pied du Vissou!*» Et nous à déguster le fruit de ces vendanges... à consommer avec modération.



■ Le domaine organise une dégustation ce samedi et dimanche.

Photo JM