

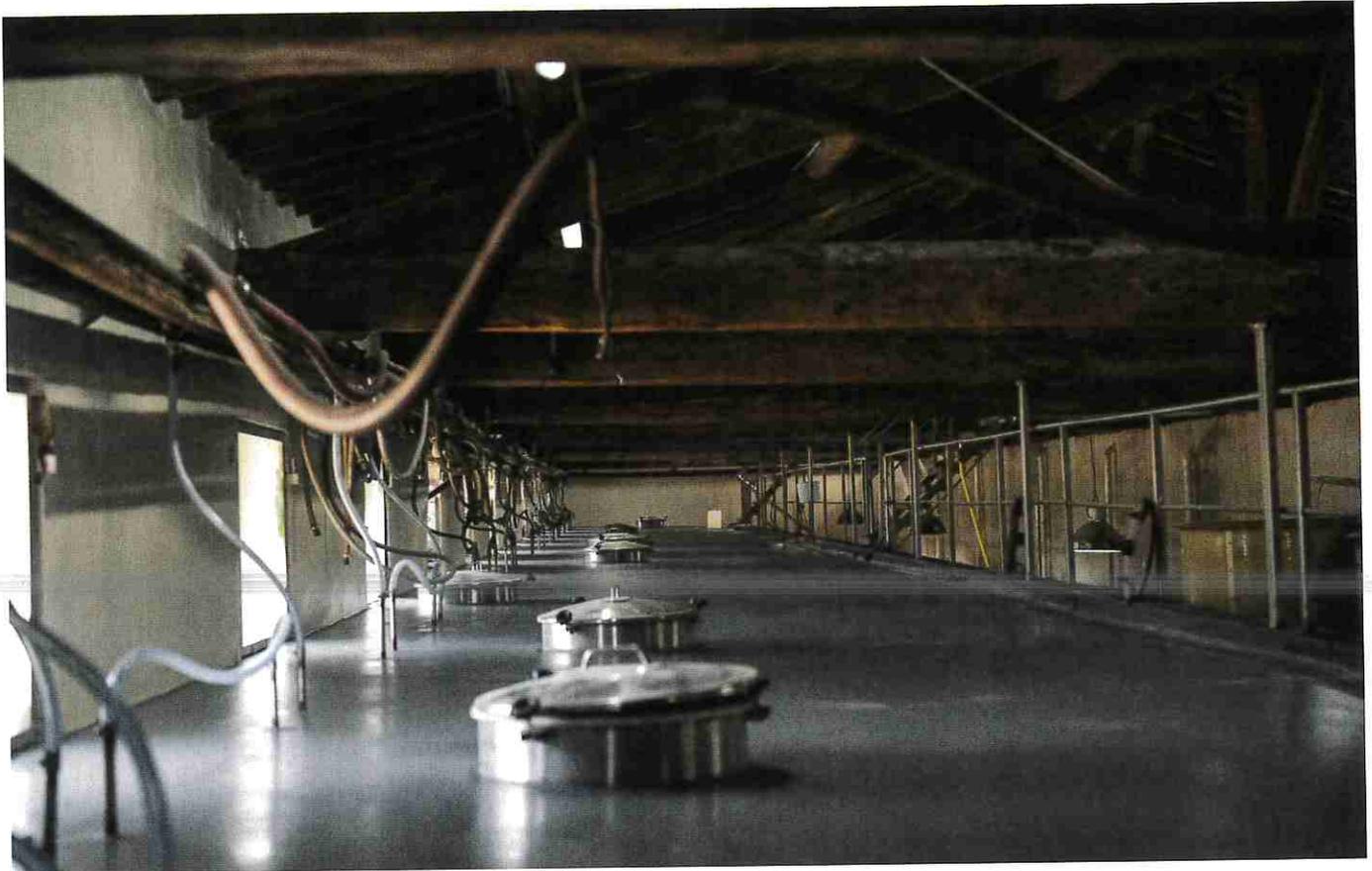
reportage

Domaine du Petit Chaumont

Le cœur battant des Sables de Camargue



Nathalie et Brigitte Bruel tiennent les rênes de ce domaine familial qu'elles ont repris à la suite d'un papa visionnaire et innovant. Dans le respect infini de la nature, et avec la même philosophie que leur prédécesseur, elles produisent des cuvées dans les trois couleurs qui laissent une jolie place aux spécialités des vins AOP Sable de Camargue.



est une halte comme on les aime, avec son caveau traditionnel et bien approvisionné en produits régionaux, au cœur d'un vignoble d'une centaine d'hectares cultivés d'un seul tenant. Depuis les années

1990, le Domaine du Petit Chaumont est piloté par deux vigneronnes, deux sœurs ; Brigitte et Nathalie Bruel qui ont choisi de continuer à en écrire l'histoire. « Sur le domaine, à l'époque, on ne vivait pas beaucoup de la vigne. Les terres étaient surtout dédiées à la culture de l'asperge et des figuiers. Puis, après la crise de l'asperge en 1992, le vin a commencé à se développer jusqu'à ce que l'on décide d'arrêter totalement l'asperge en 2008 », raconte Brigitte. De son côté, Nathalie, l'œnologue du domaine, a très tôt mis le doigt dans l'engrenage viticole : « À 8 ans, je faisais les contrôles de maturité, je passais tout mon temps à la cave et je me souviens que l'école commençait par les vendanges et de l'ambiance qui régnait à ce moment-là. » C'est Alain Bruel, leur père, qui a décelé le potentiel de ce vignoble en devenir. Dès les années 1970, après le déminage des terres à la suite de la Seconde Guerre mondiale, il adopte les premières machines à vendanger américaines, met au point un mode de culture spécifique aux remontées de sel et outille sa cave de procédés innovants tels que des cuves en béton à débordement. Acteur engagé dans la création des Vignerons indépendants, il a fait du Petit Chaumont l'une des

premières caves particulières du Gard taillée, selon la Charte, pour recevoir, conseiller et présenter son travail. Un esprit d'avant-garde que les vigneronnes perpétuent au service de la biodiversité du domaine et d'une gamme de cuvées qui ne cesse de s'étoffer.

Des pratiques durables pour limiter l'érosion et prévenir les maladies

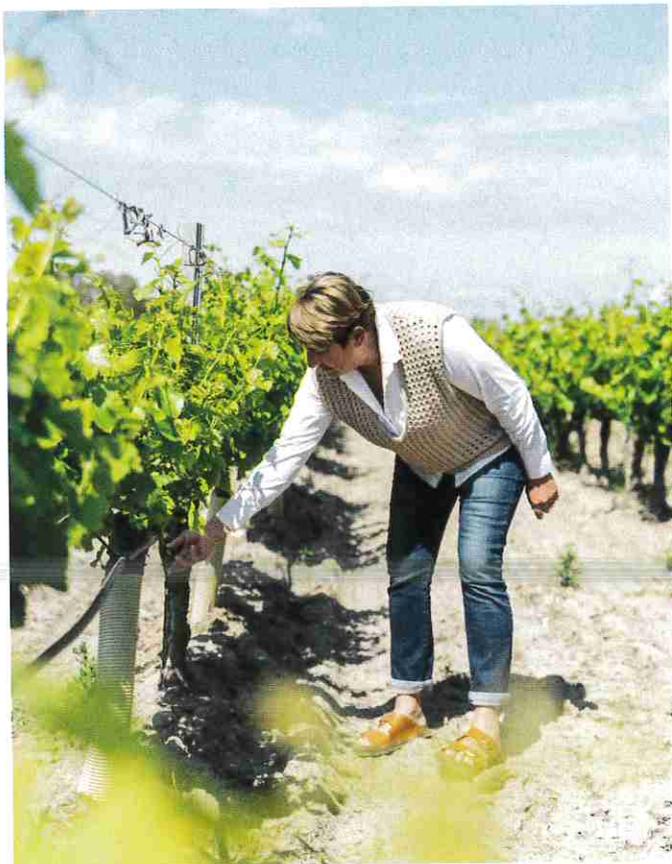
« Sur notre territoire, les cultures endémiques ont des interactions entre elles, nous sommes tous liés, comme avec la riziculture qui permet d'exercer une pression sur la nappe salée et de la maintenir bas. Alors, à notre échelle nous essayons de préserver l'écosystème », explique Nathalie. Cette vigilance consiste notamment à diminuer les doses de cuivre autorisées au cahier des charges de l'agriculture biologique. C'est ainsi que depuis 2018 sont diffusées, trois fois par jour, de drôles de mélodies dans leurs rangs.

Baptisée « génodique », cette science a été mise au point d'après des expériences de biologie qui montrent que certains sons ont des effets sur la production de protéines à l'intérieur des cellules de la vigne. Et chaque protéine, qui est déterminée par une séquence particulière d'acides aminés, possède sa propre mélodie ou « protéodie » qui stimule la vigne. Le but ? L'aider à développer ses défenses naturelles contre les maladies et les aléas climatiques. « La société Genodics nous a présenté ce procédé et aidé à le mettre en place dans

Depuis toujours, Nathalie Bruel travaille avec des cuves en béton, un matériau à l'excellente inertie thermique qui lui permet de viser la pureté et la précision dans ses cuvées.



Le gris et le gris de gris
sont les résultats d'une
attention de tous les instants
à la vigne et d'une maîtrise,
toute en délicatesse, du froid
et de l'expression du fruit.



nos parcelles. Très vite, les résultats ont été visibles. La vigne est plus belle, car ça stimule la photosynthèse. Depuis le passage au bio, on n'a pas eu besoin d'augmenter nos doses de cuivre », déclare Brigitte. Face à l'érosion éolienne sur ces sols de sables particulièrement vulnérables, l'enherbement joue un rôle clé. C'est pourquoi des céréales sont semées en inter-rang jusqu'au début d'avril. Dès que la vigne commence à débourrer, ce couvert végétal, composé de blé, de vesce et d'orge, est enfoui dans le sol pour créer de la matière organique. « Ici, chaque centimètre de sol est essentiel, on ne peut pas se permettre d'en perdre, vu qu'on a la possibilité de travailler uniquement avec un sol endogène. C'est donc pour fixer le sable qu'on enherbe, et ensuite cet engrais vert enfoui dans le sol crée une semelle de labour plus compacte qui joue le rôle de condenseur. En la travaillant régulièrement, sur une faible profondeur, on aère et on permet à l'eau de condensation de pénétrer via des lentilles d'eau douce. Cela évite à la vigne d'aller puiser de l'eau salée, par capillarité », indique Nathalie.

Un travail en cave au service de la délicatesse du gris

« Je suis l'une des rares vigneronnes dans les Sables à protéger tout mon chai de vinification sous atmosphère. On a une centrale d'azote – tout mon pressurage se fait sous azote – afin de préserver le raisin, qui est vendangé

« Depuis le passage au bio, on n'a pas eu besoin d'augmenter nos doses de cuivre. »

de nuit, des risques d'oxydation », explique Nathalie. La cave entièrement réfrigérée, dont une partie date de 1905 et l'autre de 1960, est constituée de cuves en béton, réputées pour leur inertie thermique. Caractérisées par leur finesse, leur complexité et leur rondeur en bouche, les cuvées du Petit Chaumont font la part belle au gris, spécialité des vins AOP Sable de Camargue. « Avec le passage en AOP, on a dû repenser notre gamme. Auparavant, nous élaborions un gris de gris qui assemblait plusieurs cépages comme le grenache gris, le grenache noir, le cinsault et le carignan, mais comme le gris de gris ne peut désormais être élaboré qu'en monocépage, on a rebaptisé notre cuvée : le Gris de Nathalie », justifie la vigneronne. L'autre gris de la propriété ; la cuve Mamz'elles, à base de merlot et de grenache noir, fait un clin d'œil plein de pep's et de gourmandise à ces deux ambassadrices dynamiques des vins Sable de Camargue. ●