

[Accueil Actualités](#) Quatre pionniers de Millésime Bio

Quatre pionniers de Millésime Bio



Ci-dessus : Olivier Durand, Domaine de la Triballe.



AUTEUR Mathieu Doumenge

DATE 01.02.2023

Le salon [Millésime Bio célèbre son trentième anniversaire du 30 janvier au 1er février](#). Avec 1500 exposants réunis au Parc Expo de Montpellier, que de chemin parcouru depuis la première édition en 1993, qui réunissait une poignée de vigneronns !

Il fallait y croire, au début des années 1990, à ce salon des vigneronns bio, à une époque où l'engagement en viticulture biologique était encore regardé comme une démarche d'illuminés... Que de chemin parcouru depuis les premières années de Millésime Bio, entre le Mas de Saporta à Lattes, puis Narbonne, puis Perpignan, jusqu'à ce que l'événement s'installe au Parc des Expositions de Montpellier : en trente ans, [on est passé d'une quinzaine de vigneronns](#) visionnaires à quelque 1500 exposants, témoignant du succès de ce salon (qui réunit environ 7000 professionnels du monde entier, acheteurs, cavistes, sommeliers, journalistes) et de l'engouement infatigable pour les vins bio. Alors que la trentième édition s'apprête à fermer ses portes après trois jours très intenses, retour sur quatre domaines qui ont fait partie des pionniers de l'événement.

Domaine des Soulié (Saint-Chinian) / Domaine Canet-Valette (Saint-Chinian) : "Beaucoup de fierté devant le chemin parcouru"

Rémy Soulié était présent dès la première édition de Millésime Bio, en 1993 ! Rien d'étonnant pour ce domaine pionnier (30 ha) qui suit les préceptes du bio depuis 1968 : *"ma famille est installée à Assignan depuis 400 ans et aussi loin que l'on remonte, nous avons toujours conduit une viticulture très respectueuse de l'environnement. Lorsque j'ai pris la suite de mon père dans les années 1980, nous étions une poignée de vigneronns à vouloir nous engager dans une certification. J'ai été le premier domaine enregistré chez Ecocert ! Lorsque nous avons participé à Millésime Bio pour la première fois, nous n'étions pas nombreux, il fallait vraiment y croire. En voyant le succès de ce salon 30 ans après, je ressens*

beaucoup de fierté". Fierté aussi de voir sa fille Mathilde reprendre la main à la tête du domaine depuis un an environ. La nouvelle génération est en marche...

"Terre de Vins" aime : *Château Soulié des Joncs 2019*. 90% syrah 10% grenache, élevage d'un an en barriques de 500 litres. Un beau jus séveux et complexe, en équilibre entre le fruit noir juste confit et le zan, avec des notes sanguines et de garrigues. Belle texture cisée, tonique, conclue par unenote de cuir frais. (11,50 €)

Marc Valette se souvient lui aussi de « *ces premières éditions de Millésime Bio, lorsqu'on n'était que quelques dizaines de viticulteurs à Narbonne* ». Certifié depuis la fin des années 1990, le domaine Canet-Valette (22 hectares), dont Marc a repris les rênes dans les années 1980, fait aussi partie de ces exploitations qui ont très vite adhéré au concept du salon, amorçant en une décennie une transition qui l'a vu passer du domaine familial qui envoyait tous ses jus en coopérative à l'une des locomotives du bio à Saint-Chinian. C'est dans une même dynamique que Camille, le fils de Marc, s'apprête à terminer ses études de viticulture-œnologie et à rejoindre le domaine pour de bon dans les prochains mois. À suivre !

« Terre de Vins » aime : *Domaine Canet-Valette Maghani 2019*, un assemblage syrah-mourvèdre de toute beauté, en finesse, porté par un élevage de haute précision (24 mois en demi-muids et en amphores), parfumé d'une aromatique envoutante, plongeante, annonçant une matière caressante et aérienne, ciselée, signée par une persistance camphrée (26,50 €).

Domaine de la Triballe (Pic Saint-Loup) : « Ici tout est bio, même les patrons »

Le bio, c'est le père d'Olivier Durand qui a commencé à s'y essayer dès le milieu des années 1970, en commençant à tester plusieurs solutions de viticulture durable dans le vignoble qui était dans sa famille depuis le milieu du XVIIIème siècle. C'est l'arrivée d'Olivier et son épouse Sabine aux manettes qui a accéléré la conversion, avec une certification actée dès 1993. En 1996, le domaine de la Triballe participe à son premier Millésime Bio, un événement auquel il est resté fidèle depuis. « *On était peut-être une cinquantaine à l'époque, et certains nous regardaient un peu de travers, il faut le dire* », se rappelle Olivier Durand. « *Aujourd'hui, lorsqu'on voit le succès de ce salon, on réalise qu'on était des précurseurs et qu'on était dans le vrai. Je dirais même que le fait d'être un 'ancien' de la bio a quelque chose de rassurant pour les acheteurs et les consommateurs. C'est aussi un signe de constance et de qualité. Ici, tout est bio, même les patrons !* » Avec 16 hectares certifiés (3,5 ha en Pic Saint-Loup, 3,5 en Grés de Montpellier, 3 en Languedoc et le solde en IGP Pays d'Oc), le domaine de la Triballe déploie une jolie gamme très complète (six vins en AOC et trois en IGP) dont la distribution se concentre pour moitié chez les cavistes français, et une part croissante d'export (30%).

"Terre de Vins" aime : « *Enfin !* », *Pic Saint-Loup 2020*. Un assemblage à de grenache et de syrah, qui n'a vu que de la cuve. Juteux, plein et savoureux, avec juste ce qu'il faut d'épices et de poivre pour électriser son coulis de violette, c'est un vin d'une désarmante buvabilité (14,50 €).

Château de Caraguilhes (Corbières) : « Donner l'exemple pour les Corbières »

Ce géant des Corbières avait déjà amorcé le virage du bio dès 1987 avec ses anciens propriétaires. Pierre Gabison, qui a repris le domaine intégralement en 2007 (après en avoir été co-propriétaire pendant près de dix ans avec la maison Louis Max), a poursuivi et accéléré cet engagement en bio qui concerne les 100 hectares du vignoble et, par extension, les 500 hectares de garrigue qui font partie de l'exploitation et contribuent à son équilibre environnemental. Présent à Millésime Bio depuis les premières éditions, Caraguilhes a toujours maintenu son attachement à cet événement : « *c'est d'autant plus important pour un vignoble comme celui des Corbières, qui avait besoin d'acteur engagés, sur le plan environnemental comme sur celui de la qualité des vins, pour montrer le potentiel extraordinaire de ses terroirs* », expliquent le directeur Etienne Besancenot et le responsable commercial Benjamin Brunel. Et de fait, Caraguilhes est un grand ambassadeur de sa région, grâce à une gamme de vins extrêmement bien pensée qui intègre quelques références en négoce (bio, bien sûr) sous l'étiquette Cochon Volant. Depuis cinq ans, Caraguilhes s'est également engagée vers la biodynamie, avec une certification Bodyvin depuis 2021.

"Terre de Vins aime" : « *Tian-Ran* », *IGP Aude – Coteaux de la Cabrerisse 2021*. Un 100% cinsault qui n'a vu que de la cuve, vinifié sans sulfites ajoutés. Tonique, floral, friand, d'une belle finesse croquante et désaltérante, c'est une très jolie surprise à la finale légèrement poivrée. La bouteille menace d'être percée... (13 €)