

Ribaute
Un agriculteur, un village


Photo à gauche : l'oliveraie permet de produire chaque année 350 litres d'huile bio. Photo à droite : l'une des parcelles composant le jardin des vignes rares.



L'INDÉPENDANT

Cicéron, le château « au jardin des vignes rares »

La série « Un village, un agriculteur » dresse les portraits d'éleveurs, viticulteurs, maraîchers, arboriculteurs... Des femmes, des hommes, des familles attachés à leur terre, à leur exploitation, à leur production, à leur village. Ils racontent leur quotidien, leur histoire et celle d'une filière qui a connu de nombreuses (r) évolutions. Aujourd'hui, rencontre avec Frédéric Lavaud, responsable œnotourisme au Château Cicéron à Ribaute.

C'est tout au bout d'une petite route sinueuse, bordée d'oliviers et de cyprès, que s'étend le Château Cicéron. Face à Alaric, avec sa vue dégagée à 360 degrés, la bâtisse est établie sur les fondations d'une villa romaine du III^e siècle après J.-C., d'où son nom. « Après la chute de l'empire romain, il est devenu une dépendance de l'abbaye de Lagrasse. Puis à la Révolution, il a été saisi », explique Frédéric Lavaud, le responsable œnotourisme du Château, par

ailleurs viticulteur à Pollestres, dans les Pyrénées-Orientales. Depuis l'an 2000, Cicéron est la propriété de Claude Vialade. Cette enfant de Ribaute, femme de vin, ambassadrice des vins biologiques, est la fondatrice des Domaines Auriol, l'un des principaux exportateurs de vin d'Occitanie. Elle a fait de Cicéron un site expérimental.

Sur la dizaine d'hectares du domaine, des cépages exogènes ont été plantés comme le verdejo et l'albariño, originaires

d'Espagne. « Nous avons aussi du marselan, du cabernet franc, du grenache noir et de la syrah », précise Frédéric Lavaud.

Un site expérimental

Six cépages implantés sur 8 parcelles, constituant un « jardin des vignes rares ». Un espace expérimental et pédagogique pour une agriculture qui se veut durable et surtout économe en eau. « Nous avons réalisé des analyses des sols avant de sélectionner les cépages et adapté leur porte-greffe et leur clone en fonction de chaque catégorie de sol ». Ce couplage sol-climat-cépage permet de résister à la sécheresse même si cette année, 30 % ont été perdus. « C'est une année particulière, concède Frédéric Lavaud. Nous sommes sortis volontairement des décrets des appellations, c'est pourquoi nos cépages sont en Vin de Pays pour les 2/3. En 2018, nous avons commencé la conversion en bio ». Le millésime 2021 est donc le premier à être estampillé bio. Cette année, 350 hectares seront produits et les bouteilles, 3 rouges, 2 blancs et un rosé, seront commercialisées à 80 % à l'export.

Le Château dispose aussi d'une oliveraie, aux côtés de la Lucques, on retrouve, là aussi, des variétés exogènes (portugaises). Le Château ne disposant pas de moulin, c'est à l'Oulibo, à Bize-Minorvois, qu'est confiée la précieuse récolte. Chaque an-



Frédéric Lavaud, responsable œnotourisme par ailleurs viticulteur dans le Roussillon. L'INDÉPENDANT

née, 350 litres d'huile d'olive, pressés à froid et non filtrés, sont produits. Au fil des dernières années, outre son vignoble et son oliveraie, Cicéron a également vu sa bâtisse se transformer. « De 2010 à 2015, il y a eu de gros travaux de rénovation », explique Frédéric Lavaud. En effet, la grande maison a été transformée en chambre d'hôtes (ou gîte pour

14 personnes) donnant sur le jardin ombragé orné de statues. À proximité, l'ancienne orange-raie avec sa structure métallique de type Eiffel, trop abîmée pour être conservée, a laissé place à une piscine et un jardin d'hiver. Et les touristes ne s'y trompent pas, ils sont de plus en plus nombreux à séjourner dans ce havre de paix.

Stéphanie Perez



Le Château est établi sur les fondations d'une ancienne villa romaine.