

Télérama – Du 6 au 12 août 1994. Greffé sur ses vignes, Jean Orliac, viticulteur.

Quand le vin est enfin tiré, chacun sait qu'il faut le boire. Pour **Jean Orliac**, cet instant crucial de la première cuvée remonte à septembre 1990. « *C'était comment, Jean ce premier verre ? Imbuvable, infâme. Pendant la vinification, on goûte toutes les cuves tous les deux jours. Le raisin, au commencement de la fermentation, je peux vous assurer que ce n'est pas terrible. Surtout quand on n'y connaît rien, comme c'était mon cas. Mais j'étais assisté d'un œnologue. Et lui, d'entrée, m'a dit : « On va faire quelque chose de super. » J'ai essayé de le croire. »*

Trois semaines plus tard, c'est-à-dire avant même que la vinification soit terminée, il était déjà de notoriété publique, dans toute la région, que **Jean Orliac** était en train de réussir un vin assez extraordinaire. Mais quand le « vrai » breuvage, enfin, a coulé de la cuve. **Jean Orliac** n'y croyait toujours pas : « *Franchement, par rapport à tout le mal que je m'étais donné, je ne trouvais pas ça terrible. »*

Imagine t-on l'angoisse du jeune vigneron, quand sort son premier vin, après dix ans d'efforts ? Pour **Jean Orliac**, tout a commencé en 1978, un peu par hasard, et par passion de l'escalade. Diplômé d'agro, il travaillait dans un laboratoire au CNRS, à Montpellier. « *Je suis originaire de Toulouse. L'une des premières choses que j'avais remarquées, en arrivant ici, c'était le Pic Saint Loup, dans l'arrière pays. Je m'y étais précipité pour faire de la varappe dès le premier dimanche. »*

L'endroit est beau, sauvage, encore désert. En face, le pic de l'Hortus. Entre les deux rochers, de vieilles vignes, dont la plupart sont abandonnées. *J'ai pris d'abord cinq hectares en ferme, pour m'occuper le week-end.* » Deux ans plus tard, juste attenants à cette location, une trentaine sont à vendre. Petit-fils de vigneron, **Orliac** n'est pas un spécialiste de la vigne. Ni même un amateur de vin. Mais il n'est non plus un homme des villes et il n'a qu'une idée : vivre à la campagne. Ou plutôt, car il ne fait pas partie non plus de ceux qui se contenteraient d'aller dormir dans la garrigue, « *vivre à la campagne, et de la campagne. Franchement, un terrain sur le Larzac avec deux mille moutons, ça m'aurait très bien convenu aussi.* » Mais il a un « choc esthétique » pour ces coteaux du Languedoc, si proches de Montpellier, mais qui paraissent déjà le bout du monde. Il emprunte et il achète.

Les premières années sont à la fois dures et plaisantes. Tout est à faire : le vignoble est laissé en friche depuis si longtemps. Il faut enlever des cailloux énormes, arracher une végétation envahissante, couper des arbres « *parfois hauts de dix mètres* ». Mais **Orliac** aime ça. Tout en continuant son travail à la fac, il monte au Pic Saint Loup dès qu'il a un moment. Ses premiers raisins, il les envoie à la coopérative. « *Je me souviens de ce jour où j'avais une réunion à l'Ecole Polytechnique. Tôt le matin, je faisais les vendanges dans mes coteaux, si loin de tout. J'ai pris l'avion. Mon frère est venu me chercher en moto à Orly. Je me suis retrouvé dans un aréopage de scientifiques et universitaires. Le soir, j'étais de retour dans mes vignes.* »

Puis **Orliac** décide de faire le grand saut : produire son propre vin, vinifier. Les investissements sont lourds. Il faut acheter un pressoir, des cuves : *un chai de vinification, c'est une véritable petite usine* ». Il s'associe avec un ami, Jean-Benoît Cavalier, qui a « *la même démarche* » et dont la famille possède un ancien chai, une cave magnifique du XVIII^{ème} siècle, transformée depuis des décennies en un hangar agricole. « *A deux, c'était moins risqué. Mais ce n'était pas gagné.* »

C'était loin d'être gagné. Le Pic Saint Loup bénéficie, depuis 1955, d'une appellation d'origine contrôlée. Mais elle est peu, ou à peine utilisée par les viticulteurs du coin. Une AOC, c'est beaucoup de travail, pour de petits rendements. Pas vraiment le genre du Languedoc-Roussillon. Ouvrons *Les Grands Vins de France*, de Michel Douaz, éditions

Julliard. 1979 : « Cette vaste région s'étend du delta du Rhône à la frontière espagnole, 160 000 hectares de vignes submergent la France de vin ordinaire, généralement bien fait en coopérative. Toutefois, la qualité des cépages, plantés en plaine, est très inégale et les rendements sont parfois forcés. »

Entendez, ce que tout le monde sait, ou croit savoir. On produit ici une piquette des plus quelconques, un jus de raisin trafiqué qui est au vin ce que Sulitzer est à la littérature, Pink Floyd au rock et un jean de supermarché au 501 Levis. Bref, le vin du Languedoc a une image désastreuse. Disons-le, il a fallu toute l'amabilité et la conviction d'un restaurateur, pour nous convaincre de boire un **domaine de l'Hortus** : « Je vous assure, il est très bieng, ce vin. Et l'Hortus n'est pas loing. Quand vous êtes sur la D27, vous prenez la petiteu tourniole à droite. » Et c'est ainsi que nous avons pris la petite tourniole, en nous disant que le Midi comptait encore d'authentiques amoureux du vocabulaire, et de vrais amoureux du vin.

Les viticulteurs ont changé. Regardez **Orliac** : les trognes de vigneron ne sont plus ce qu'elles étaient. Et notre homme, qui a définitivement quitté Montpellier, habite aujourd'hui, sur son domaine, une grande maison en bois à plusieurs niveaux, dans le plus pur style californien. Il travaille au fax et à l'ordinateur, et aime toujours les Rolling Stones. « Jean Orliac est une vedette du pic Saint Loup, dit le Guide Hachette des vins 1994. Ingénieur agronome et économiste, il a aussi l'instinct de la vigne. Clou de girofle et noix de muscade signent à nouveau ses vins, au côté de fines notes boisées. Une bouche solide mais généreuse réserve de grandes surprises dans les prochaines année. »

Pour l'heure, la vedette charge lui-même des caisses en partance pour Boston, via Bordeaux, après avoir attendu toute la journée un camion pour l'Irlande. **Jean Orliac** est pour l'Europe par conviction personnelle, et parce que l'Europe est pour lui. Il vend la moitié de sa production, 90 000 bouteilles par an, à l'exportation. « L'Angleterre est mon plus gros marché. J'ai des clients un peu partout à l'étranger, qui sont devenus des amis. Pour moi, l'Europe, c'est déjà une réalité concrète, de tous les jours. » Plus ouverts que les consommateurs hexagonaux, moins victimes d'idées préconçues, les Anglo-Saxons sont parmi les premiers à s'être aperçus que le Languedoc recelait d'excellents vignobles. « Quand je me suis lancé, dit **Orliac**, il n'y avait qu'une solution : faire du vin de qualité. Avec le recul, je m'aperçois que j'ai eu de la chance. Ma chance 90, qui m'inquiétait tellement, était un très bon millésime. »

Le reste est simplement affaire de soins constants. Pour réussir un vin, il y a beaucoup de recettes. « Mais il faut déjà que la matière première, le raisin, soit bon. Et pour ça, il n'y a pas trente-six moyens : un petit rendement, de bons cépages sur les bons terroirs, c'est une parfaite adéquation entre la variété de la vigne et les caractères du sol. » **Orliac** fait partie de ces pionniers qui sont en train de donner aux vins de l'Hérault leurs lettres de noblesse. Ou plutôt de leur redonner car, une tradition de qualité a toujours existé. Tous les viticulteurs s'accordent à penser que les AOC du Languedoc un avenir, et que la mauvaise réputation est déjà de l'histoire ancienne. Quant aux problèmes de la plaine et de ses « vins de table » (sic), ils ne sont pas nouveaux : implanté sans doute par les Grecs dès le VIIIe siècle av J.C, le vignoble se développa si vite qu'il en arriva à concurrencer le vignoble romain, et qu'en l'an 92 l'empereur Domitien ordonna l'arrachage de la moitié des plantations. **Christian Sorg.**