

Sur le divin avec Roman Guibert – Mas de Daumas Gassac



Une des icônes du Languedoc est aussi une réussite en matière de transmission. Le Mas de Daumas Gassac, au départ simple ferme nichée dans une petite vallée au nord d'Aniane, dans l'arrière-pays héraultais, est acheté en 1971 par Véronique et Aimé Guibert. Henri Enjalbert, professeur à l'université de Bordeaux III et géographe spécialisé dans la géologie des vignobles, les accompagne et identifie un terroir de grèzes glaciaires rappelant certains sols bourguignons : ce sera le catalyseur de l'aventure vigneronne des Guibert. Très vite, ils implantent du cabernet sauvignon, non cloné et issu de grands châteaux bordelais, puis une multitude de cépages comme autant de souvenirs de voyages et, enfin, l'année 1972 voit la construction d'un chai semi-enterré, jouxtant les sources souterraines qui courent dans la vallée. 1978 signe la première, vinification sous les conseils du célèbre œnologue Émile Peynaud. Rien n'a été simple pour ces défricheurs, mais le talent et le style ont fini par être reconnus mondialement. Une fois leur vin rouge adoubé par les plus grands critiques, ces avant-gardistes concoctent leur bulle : le rosé Frizant pétille dès 1981 et confirme par son succès la compréhension et l'intuition de la famille pour les évolutions de la consommation. Il ne manquait qu'un grand vin blanc, c'est chose faite dès 1986. Aux côtés de ces flacons, Aimé Guibert impulse une gamme négoce dès 1991, Moulin de Gassac.

La propriété rassemble 40 collaborateurs et s'étend sur 50 hectares plantés de vignes, mais plusieurs centaines avec les forêts méditerranéennes entourant les parcelles. Elle est aujourd'hui dirigée par cinq fils du couple : Samuel, Gaël, Amélien, Basile, et Roman. Ce dernier se plie pour nous à l'exercice du Divin.

À quel moment prends-tu la décision de rejoindre la propriété ?

J'étais un étudiant qui n'aimait pas ça. Dès le bac, j'ai eu envie de partir rejoindre mon grand frère Samuel en Nouvelle-Zélande. Il travaillait pour Montana Wines. J'y ai passé un an et j'ai pris conscience là-bas de mon amour pour ici et pour le vin.

Je suis rentré faire un BTS à Carpentras. La région m'a fasciné, j'y ai rencontré l'incroyable Serge (du restaurant éponyme). Je me souviens de sa gentillesse : le vin il le vit, il est tellement généreux. En 2001, je vinifie à Trévallon, je finis le BTS, Samuel était déjà à la propriété. Papa ouvrait grands les bras, il était super accueillant. Dès 2002, je suis revenu pour profiter de son expérience.

Tu es entouré de quatre de tes frères. Travailler en famille, c'est toujours facile ?

Depuis plus de vingt ans, il y a eu des hauts et des bas. Chaque année, on a mis beaucoup de notre intelligence et de notre bienveillance à améliorer notre fonctionnement : on est tous directeurs généraux, tour à tour ; tous les trois ans, l'un de nous prend la présidence. On valide à la majorité, tant pour le management que sur les investissements, la partie agricole, nos choix commerciaux ou de vinification. « Ensemble, on va plus loin », on met plus de temps à prendre les décisions mais elles sont puissantes, on ne revient pas dessus, on fait bloc. Notre fonctionnement est très sain. Chacun apporte sa personnalité, son expérience et nourrit la vie du domaine. Ce qui nous rattache, c'est que nous avons tous ici un passé très fort. Nous sommes ambassadeurs mais aussi défenseurs du lieu.

Comment vous répartissez-vous les rôles ?

Samuel, 53 ans, dirige le domaine, supervise les vinifications du Mas et la direction export. Il a étudié la géographie à la Sorbonne. Basile, 40 ans, suit les vinifications avec Samuel, s'occupe du volet export zone Asie et de la communication. Il a suivi des études de sciences politiques. Amélien, 46 ans, gère l'informatique, lui, c'est études de droit. Enfin, Gaël, 50 ans, supervise la partie viticole et les ressources humaines, études de maths pour lui. À moi le commerce France et les vendanges, c'est le meilleur rôle : tu finis tôt et tu fais la fête ! Je suis le Guibert le plus connu des vendangeurs, mes frères sont jaloux !

Quelles sont pour toi les clefs du succès de Daumas Gassac et de sa pérennité ?

C'est l'idée de ne pas être dans une mode. Le domaine a besoin d'être expliqué, on a conscience que Daumas Gassac est un symbole et on est

conscients aussi de sa singularité. Ce n'est pas simple à comprendre, on est ancrés en Languedoc, on est viscéralement attachés à notre région, mais on a un sol profond qu'on retrouve à Meursault, un matériel végétal qui vient de la France entière, une profondeur de couleur plutôt médocaine et une fraîcheur qui fait penser aux vignobles septentrionaux, et tout ça hors appellation. Cela nécessite de la pédagogie. Dans ce vignoble vierge de toute chimie, certifié depuis 2024, enfoui dans la garrigue sauvage qui caractérise nos vins, il y a une alchimie. S'y ajoute un climat spécial : juin, juillet, août, ont des amplitudes phénoménales, comme dans les déserts, souvent le thermomètre plonge la nuit, on peut ainsi tomber à 6 ou 7 °C en juillet, cela marque les vins.

« Les premières années étaient des quasi-faillites, personne ne voulait du vin de pays le plus cher du monde »

Pendant longtemps, avant que s'installent autour des vigneron ambitieux, le Mas a été isolé dans cet arrière-pays. Comment avez-vous fait venir le monde à vous ?

Les premières années étaient des quasi-faillites, personne ne voulait du vin de pays le plus cher du monde. Enfin, la presse anglo-saxonne a eu un coup de foudre, cela a permis le démarrage. Des particuliers amis ont aussi accepté d'acheter en avance quelques cartons pour nous soutenir, en primeurs. C'était une idée géniale mais désespérée, c'est de là qu'est parti ce système qui perdure : 100 % de la production est vendue sur allocations. On a à cœur de ne jamais oublier ces premiers clients fidèles.

Et puis il y a nos vendanges multiculturelles : dès 1978, maman avait mis une annonce dans « Midi libre » et s'est présenté une dizaine d'étudiants malgaches. Les 15 premières vendanges ont été faites avec eux, puis la deuxième génération est arrivée, c'est une population de chanteurs, ça chantait dans les vignes, l'ambiance perdure.

À la suite de deux convois humanitaires en Roumanie et en Pologne, maman a créé des liens avec des familles qui sont venues ; là aussi cela a perduré avec la deuxième génération. Chaque année viennent leurs amis, leurs cousins. On a une dizaine de nationalités sur le principe du bouche-à-oreille... Il y a des Français aussi, retraités, étudiants, soit 45 à 50 coupeurs. Le recrutement débute en janvier et Basile sélectionne : on veut de la qualité humaine à tous les étages.



En élaborant une bulle rosée dès 1981, Daumas Gassac était en avance sur cette tendance. Comment l'idée est-elle venue ? Quel est le résultat aujourd'hui ?

Plein de raisons sont entrées en ligne de compte. La première est romantique : au cours d'un voyage en Italie, mes parents ont eu un coup de cœur pour les vins pétillants. Puis nous nous sommes demandé que faire de vignes très jeunes. Un second vin ? On n'était pas pour. Notre Frizant, plus fruit que terroir, est parfait pour les jeunes vignes : aujourd'hui, avec 40 000 bouteilles, c'est un électron libre qui n'entre dans aucune case, vinifié en cuves closes, sans aucun rajout de sucre pour la fermentation. Je l'appelle le troisième mousquetaire, il fait partie de l'ADN du domaine.

Quelles sont les tendances à venir, d'après toi ?

Il y a une recherche de fraîcheur, de vins digestes, authentiques, à travers l'univers de la naturalité. Avec les outils actuels, on peut aller très loin dans cette vision de naturalité. À une époque, il fallait être très concentré, il faut aujourd'hui des bouches salivantes, une explosivité du fruit mais des textures sur la délicatesse. Parce que le vin se consomme aussi en dehors des repas.

Que penses-tu des menaces trumpistes sur le secteur du vin ?

C'est très inquiétant, on a connu cela dans le passé. Mais il n'y a pas que ça, je rêve de l'année où un gouvernement français nous présentera un budget prévisionnel à l'équilibre, on entrera dans une année optimiste. Il est facile de faire des chèques en blanc : les politiques ne sont que dans leur temps à eux, nous, on ferait faillite si on gérait comme ça.

Une filière qui vise la destruction de 100 000 hectares, qu'est-ce que cela t'inspire ?

Depuis des années, on voit dans nos villages des coopératives fermer et des caves particulières ouvrir, mais le bilan est quand même inquiétant. On va vers des lendemains catastrophiques, les paysages vont changer, on n'est pas défendus à l'échelle européenne. La conso est en baisse, je ne suis pas convaincu par la voie du sans alcool, la production française a vocation à diminuer et à aller vers l'excellence. Sans attendre grand-chose des pouvoirs publics, je trouve dommage que l'aspect culturel du vin ne soit pas pris en compte, il y a tellement de transmission culturelle à apporter. Être dans ce pays qui a tant d'histoire, du vin et qui fait passer le vin pour une drogue, c'est incompréhensible ! L'éducation au vin ne peut pas être en opposition à la modération. On infantilise les gens en diabolisant, on manque de créativité, donc on sanctionne. Au-delà de relancer, il faudrait juste ne pas tuer l'économie de vin. La conso ne redeviendra pas quotidienne, en revanche, elle peut être qualitative, intégrée et bénéfique à la vie sociale. L'interdit donne envie de faire le contraire.

Tu as une fille, Louise, qui a 15 ans. Que boira-t-on pour son mariage ?

J'ai mis un paquet de 2009 de côté. On boira un Prieuré Roch Goillotte 2009. J'y ai vinifié le 2023, un stage à 45 ans, c'était magique. C'est ça qui est génial dans le vin, on peut s'appeler et il y a de l'accueil.