



Elle rêvait de travailler dans l'univers du vin et a réalisé son souhait en devenant vigneronne. Depuis quatre ans, Éva Munch-Ellingsen est installée dans le charmant domaine de Villarzens à Bram, et propose une gamme de vins biologiques et en biodynamie.

## AUDE

# Villarzens : la maison du bonheur

**A**ccompagnée de son mari Aurélien, Éva cherchait à s'installer dans le Sud-Ouest, mais c'est finalement dans le Languedoc qu'elle a trouvé son bonheur, dans une campagne excentrée de Bram. "On souhaitait que le domaine soit assez grand pour pouvoir inclure mon père dans le projet." Ils s'installent donc en famille au domaine baptisé "Villarzens", composé de trois logements, de vignes et du matériel viticole. "Les vignes étaient en bon état sanitaire, mais avec beaucoup de manquants qu'on a mis deux ans à remplacer. Elles n'étaient pas travaillées depuis quelques années. On a tout débroussaillé à la main, et c'est maintenant, au bout de quatre ans, qu'on voit les résultats."

Ici, on ne travaille pas le sol, "on tond, c'est tout". Et pour s'en charger, Éva vient d'adopter quatre jeunes moutons Ouessant, la plus petite race de mouton français, qui pourront brouter à leur guise, de la fin des vendanges jusqu'en février, l'herbe du domaine, qui est entièrement clôturée. "Ils sont âgés de quatre mois, comme mon dernier", ajoute cette maman de trois petits bambins. "Mon mari travaille dans le re-

crutement à Toulouse, mais il m'aide chaque matin, soir et week-end. Avec les trois grossesses, je n'ai pratiquement pas fait de tracteur depuis mon installation."

À son arrivée dans l'Aude, la Toulousaine pose des bagages remplis de diplômes : après un Bac littéraire et plusieurs voyages, dont une année passée en Australie, Éva sort sommelière de l'École hôtelière de Toulouse, et obtient un BTS viticulture œnologie en candidat libre. Elle possède également une licence pro, 'Vinoval et mondialisation', obtenue à Cahors, un CQP 'Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole', et un DU 'opérateur de brasserie' acquis à La Rochelle. Avec toutes ses connaissances, celle qui est aussi l'arrière-petite-nièce du peintre Edvard Munch décide de mijoter un vin "sans artifice, plutôt jus de raisin fermenté", et rêve "du modèle d'une micro-ferme diversifiée".

### Cap immédiat sur la biodynamie

Depuis son installation, le domaine d'Éva est en agriculture biologique et en biodynamie (soutenu par l'association 'Biodynamie en Pays

d'Oc'). "Depuis mon premier stage à Gaillac, je savais que je ferai du vin en biodynamie. J'ai vraiment senti le vin différemment, avec plus de pureté et de finesse. Moi, j'y crois. Chaque année, on pulvérise à la main une décoction de prêle sur le sol avant la pleine lune de Pâques et, depuis trois ans, on n'a ni mildiou ni oïdium. On voit l'évolution de la vigne, elle est bien verte, il y a plus de végétation, les pieds ont plus de vigueur grâce au désherbage manuel et à la taille douce, et le raisin est dans un état sanitaire exceptionnel."

Éva fait partie des 20 premiers vigneronnes à avoir reçu le label 'Vin méthode nature', et met un point d'honneur à privilégier la biodiversité. "Mon père était pépiniériste à Seysses, en Haute-Garonne, pendant plus de 20 ans et, grâce à lui, on a planté une cinquantaine de fruitiers autour des vignes. Il y a des kiwis, des abricots, des pommes, des poires, des cerises, des nèfles, des amandes... On a restauré la mare existante, qui est aujourd'hui pleine de grenouilles, et on a installé des ruches."

La vigneronne aux yeux couleur cannelle envisage même de planter des haies tout autour de Villarzens grâce à l'association environnementale audoise, 'Forêt Vert for Ever'. "Il paraît que si un agriculteur du siècle dernier revenait dans le Lauragais, il ne reconnaîtrait pas le paysage tellement les haies ont disparu. On plante dans le but d'apporter de la biodiversité, qu'il y ait des oiseaux, des chauves-souris et des insectes qui mangent ceux qu'on ne veut pas dans la vigne." Éva est d'ailleurs en train d'installer des nichoirs à chauves-souris sur tout le domaine grâce à une formation donnée par la Chambre d'agriculture. "Elles peuvent manger des cicadelles, des insectes suceurs responsables d'une des pires maladies de la vigne : la flavescence dorée."

### Du naturel et des artistes

La vigneronne de 33 printemps rêvait d'un domaine "intergénérationnel, où chacun s'inscrit dans le



Avec sa caravane vintage, Éva a déjà beaucoup sillonné les routes du coin, et possède dans ses valises d'autres idées pour compléter sa gamme, comme réaliser de la bière avec du moût de vin.

projet". C'est chose faite. Le troisième logement de Villarzens est occupé par Juandez et Audrey Langellotti, un artiste peintre plasticien et une comédienne. "On aimerait parvenir à mélanger l'art et le vin. On organise souvent des expositions dans le chai." Le chai est composé de cuves et de vieux fûts. Tout se fait sur place, sans prestataire.

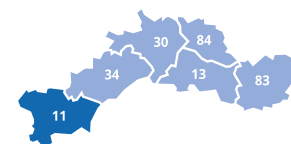
"On n'ajoute rien dans le vin du début jusqu'à la fin. On vendange à la main, on presse sur place, ça fermente tout seul, on n'ajoute pas de levures puisqu'elles sont naturellement présentes sur la baie du raisin. Et on n'ajoute pas de soufre, c'est pour ça qu'il est plus digeste." Le vin n'est ni filtré ni collé, il est embouteillé, étiqueté et ciré sur place, puis commercialisé par leurs soins. Pour la vente de ses cinq cuvées, elle privilégie la vente directe, les livraisons, les marchés, les cavistes et les épiceries fines des alentours. "Ici, il y a toujours du monde, des stagiaires, des woofers, des amis..." conclut celle qui aime recevoir et voir son domaine grouillé de monde. "C'est une passion qu'on vit. C'est mieux que ce que j'imaginais, c'est la maison du bonheur." ■

Justine Bonnery



### Les CHIFFRES clés

- ▶ Installée depuis 4 ans
- ▶ 2 ha en production (chardonnay et merlot)
- ▶ 0,6 ha de plantiers (grenache et syrah)
- ▶ 8 000 bouteilles par an avec un objectif de 12 000
- ▶ 4 jeunes moutons Ouessant
- ▶ 5 cuvées : trois rouges ('Le Bavard', le 'Picard' et la 'Pépite'), un rosé ('Les canailles') et un blanc ('L'alegría')



"Mes jeunes moutons sont âgés de quatre mois, comme mon dernier", confie Éva qui profite actuellement d'un congé maternité, qu'elle n'a pas connu pour son premier enfant né avant le décret de 2019.