



Quatrième génération sur le vignoble de Sainte-Valière, Mathieu Cathala est vigneron depuis 2015, avec également des parcelles sur Bize-Minervois. Un rêve devenu réalité malgré un tabou familial.

AUDE

Mathieu Cathala, l'âme d'un hardi bon vivant

Enfant du pays, Mathieu Cathala a grandi à Sainte-Valière avec, du côté paternel comme du côté maternel, trois générations de vigneron audois. Lorsque la cave coopérative des 13 vents de Sainte-Valière ferme en 2006, Mathieu est au lycée et en âge de choisir sa voie : il veut être vigneron. Cependant ses parents refusent de le voir devenir "un âne". "On m'a interdit d'aller au lycée Charlemagne, on m'a dit : tout sauf ça et qu'il n'y a que les ânes qui vont à la vigne", rebobine celui qui a donc décidé de passer un BTS en commerce international "par dépit absolu".

Après un an passé avec un visa de travail en Argentine, puis une année au Canada, le Saint-Valiérais trilingue est de retour au bercail. "Je travaillais dans le tourisme l'été et à la vigne le reste de l'année. Puis, j'ai commencé à me faire la main sur le vignoble familial. Mon père m'a donné 4 hectares, tout en étant réticent à l'idée de me voir faire cela."

Peu avant son installation, Mathieu travaille pour le groupe Grands Chais de France, pour la Chambre d'agriculture de l'Aude, puis pour l'unité expérimentale Inrae du Domaine de Vassal, à Marsillan, au conservatoire de la vigne, qu'il considère comme sa meilleure expérience. "C'était formidable, j'y ai beaucoup appris. J'ai

retrouvé la technicité qui me manquait, et je me suis rendu compte qu'à la vigne, tu peux faire tout ce que tu veux, c'est très complet. De la mécanique, de la soudure, de l'administratif, de la chimie, de l'agronomie, du commerce... Le fait de pouvoir toucher à tout est une richesse, et j'ai retrouvé ce savoir-faire qui m'était interdit et qui était tabou. Je n'avais pas le droit de parler de ce qui se faisait à la cave avec mon père."

Mathieu achète donc une dizaine d'hectares supplémentaires, et lors du départ à la retraite de son père, il récupère une quinzaine d'hectares avec des plantiers. Il hérite également d'une grande cave aux murs en pierre, farcie de trésors de l'arrière-grand-père. Parmi eux, de vieilles charrues, du matériel d'attelage, mais surtout : un quichadou – la masse en bois qui permet de comprimer le raisin et de finir le remplissage d'une comporte – et un pressoir fabriqué avec une jante de camion, ayant servi durant la Première Guerre mondiale, et dont Mathieu se sert avec joie.

"Le meilleur des grenaches"

Jeune vigneron de bientôt 33 ans, Mathieu est jovial et babillard, et a l'accent de là où il est né. Il aime partager son métier, son vin ou un repas, et a l'âme d'un hardi bon vivant.

Aujourd'hui, 24 hectares de viognier, syrah, carignan, mourvèdre, cinsault, caladoc, cabernet franc, sauvignon, chardonnay, floreal et grenache sont destinés à la cave coopérative 'Les Vignerons d'Argeliers'; et un hectare de grenache pour la cave particulière. "Les rares informations que j'ai eues de mon arrière-grand-père, c'est qu'il faisait le meilleur des grenaches. J'ai voulu rester fidèle à une tradition familiale. Je trouve ce cépage local élégant. Il se suffit à lui-même. On fait beaucoup d'assemblages avec, alors qu'il a un joli potentiel. En plus, il est adapté au terroir et au changement climatique. Les cépages traditionnels ont souvent été remplacés par des cépages mondiaux; mais on peut faire de belles choses avec ce cépage seul et notre terroir."

Pour son vin en bouteille, Mathieu a sélectionné ses meilleurs grenaches en coteaux exposés plein sud, et taillés en gobelet traditionnel à cinq coursons. Sa récolte est déclinée en trois cuvées "pour raconter une histoire autour du grenache et montrer toute son amplitude". Un premier vin "léger et facile à boire", un deuxième vin de garde "avec plus de caractère et beaucoup plus de corps", puis un troisième réalisé avec le pressoir de l'arrière-grand-père, Maurice. "Il a une super belle qualité d'extraction, mais c'est énormément de travail, car il presse vraiment très doucement. C'est beaucoup d'émotion, car c'est une cuvée hommage, mais il me faut deux jours pour vider une cuve !" Ceci dit, cette cuvée est un succès, puisque Mathieu n'en a plus en stock.

Cette année, il a sorti 3 800 bouteilles, "avec l'idée de valoriser le travail agronomique du vignoble, le savoir-faire et le patrimoine". Il travaille avec des cuves inox à ceinture de froid et en extraction douce, en effectuant des pigeages avec le quichadou familial, et des remontages à l'azote. Sur l'ensemble de son vignoble, il sème de l'engrais vert entre les rangs depuis cinq ans. "C'est un mélange de légumineuses, de crucifères et de graminées pour ramener de la biodiversité et stocker le CO₂ atmosphérique. Puis c'est bien pour la tenue et la texture du sol pendant l'hiver. Au printemps,



Pour ses étiquettes, Mathieu utilise une photographie des œuvres de l'artiste de Saint-Couat-d'Aude, Patrick Pavan. "Cela représente une silhouette en terre. Nous sommes dans la même démarche : prendre une matière brute et la transformer en quelque chose de vivant."

cela ramène de l'azote et de la matière organique pour un sol vivant. Puis en avril, je broie pour faire un paillage et l'intégrer au sol." Il a également auto-construit et installé des nichoirs à chauve-souris, grandes consommatrices d'insectes et auxiliaires dans la lutte contre le ver de la grappe, papillon ravageur de la vigne.

"Tant qu'il y aura de l'humain, il y aura du vin"

Le domaine de Mathieu Cathala est certifié HVE en partance pour le niveau 4 et fait partie des fermes Dephy, un réseau initié en 2010, afin de produire des références et assurer la démonstration et la promotion de pratiques économes en produits phytosanitaires. Pour la commercialisation, Mathieu fait beaucoup de vente directe, de salons et de marchés locaux. Ses bouteilles sont présentes dans des restaurants de la région. "C'est une grande émotion de pouvoir faire son vin. Je n'ai pas d'enfant, mais ça doit vraiment s'en rapprocher. Goûter les baies de raisins avant la vendange et retrouver l'essence de ce raisin dans ton produit fini, dans une belle bouteille avec une belle étiquette : c'est incroyable. Après, financièrement, ce n'est pas toujours évident, et je n'ai pas pris de vacances depuis cinq ans. Ce représente beaucoup de choses à gérer seul, d'énormes investissements, et le retour sur l'investissement, tu ne

l'as pas de suite. Heureusement qu'il y a quelques aides. Avec le réchauffement climatique, il y a des problématiques importantes, peut-être que je suis la dernière génération de vignerons, mais j'ai envie de rester optimiste. Tant qu'il y aura de l'humain, il y aura du vin. Les deux sont profondément liés. Tant que je serai dans les vignes, je tâcherai de faire le meilleur. On ne peut pas travailler si dur toute l'année, si ce n'est pas pour en tirer le meilleur." ■

Justine Bonnery



LES CHIFFRES clés

- 25 ha de vigne : 24 ha en coopérative 'Les Vignerons d'Argeliers', 1 ha en cave particulière
- 3 cuvées sur une sélection parcellaire de grenache
- 3 800 bouteilles en 2022
- Installé depuis 2015



Mathieu Cathala sème de l'engrais vert depuis cinq ans : un mélange de légumineuses, de crucifères et de graminées pour ramener de la biodiversité et stocker le CO₂ atmosphérique.