

UN PIED DANS LES VIGNES !

DOMAINE MAMARUTA : « J'AI CONVERTI LE VIGNOBLE EN BIO ET JE SUIS PARTI SUR DES VINIFICATIONS NATURELLES »



Marc Castan est le vigneron du domaine Mamaruta, sur les communes de La Palme et de Leucate, dans le Languedoc Roussillon. Il a récupéré les 14 Ha de vignes de son grand-père. « J'ai continué de travailler pendant 7 ans dans la cave coopérative où il était. En 2008, j'ai quitté la cave pour faire mes premiers millésimes en 2009 », raconte Marc. Le départ de la cave coopérative est l'occasion d'un nouveau départ et d'un nouvel horizon. Pour Marc, c'est l'accès à la liberté : « Le métier de vigneron me donne la liberté de faire ce que je veux quand je veux. »

« Plus on avance, plus les vins deviennent élégants et minéraux », souligne Marc Castan

« J'ai travaillé pendant 7 ans avec de la chimie. Jusqu'à en avoir vraiment marre », se rappelle Marc. « J'ai franchi le pas en 2008, en quittant la cave coopérative, j'ai converti le vignoble en **Bio** et je suis parti sur des vinifications naturelles ». Un gros changement pour le jeune vigneron qui n'arrivait plus à se retrouver dans le milieu de la coopération. En partant, il retrouve sa liberté. « Maintenant, je peux travailler comme je l'entends » affirme Marc, « c'est-à-dire que je peux me rapprocher de la nature afin de rétablir des sols vivants. Je suis à l'écoute de chaque pied de vignes, ils doivent être en harmonie avec ce qui les entoure. »



Marc Castan a trouvé sa liberté dans les vignes

Une philosophie de travail qui demande beaucoup de travail dans les vignes, et comme le souligne justement le vigneron : « si on fait un gros travail au vignoble, il est dommage de tout flinguer en réutilisant de la chimie en cave. » Une logique imparable qui amène Marc aux vinifications naturelles, sans levures, sans collage, sans soufre

Et les résultats sont là ! Pour le vigneron : « On voit les différences millésimes après millésimes. Plus on avance et plus les vins deviennent élégants et minéraux. »

Les vins du domaine Mamaruta : de la fraîcheur et du fruit

Comme tout bon vigneron, le but de Marc, est d'avoir des raisins les plus beaux et le plus sain possible. « Comme cela, en vinification, ça se fait tout seul », sourit le vigneron.



Le domaine Mamaruta : 14 parcelles, et presque autant de cuvées

Dans ces terroirs du sud de la France, il n'est pas évident pour les vignerons de favoriser les fruits frais et la fraîcheur dans les vins. Mais Marc arrive, avec beaucoup d'observation et de passion à trouver des solutions. « Je vendange très tôt dans l'année, en général 3 semaines avant tout le monde. Je ne fais pas de contrôle de maturité en laboratoire, je goute les raisins et quand ils ont une chair ferme et juteuse, je commence les vendanges. Ça me permet d'obtenir de l'acidité dans les vins. »

Les degrés restent relativement élevés sur ces terroirs gorgés de soleil, avec des vins rouges à 13, 14, voir même 15 en degré potentiel. Mais grâce à l'acidité, les vins du domaine Mamaruta restent très digestes, ils ne sont pas alourdis par l'alcool.

« Pour favoriser la fraîcheur, je ne fais pas de macérations longues et je ne fais que très peu d'extractions, confie le vigneron.

« Nous sommes sur une zone de bord de mer qui est très bien pour les vins blancs », Marc Castan

Leucate est une région de vins rouges : des terroirs argilo-calcaires, un climat méditerranéen, des traditions et du savoir-faire aussi. « On est sur un secteur très aride, très chaud avec beaucoup de tramontane. Mais j'ai aussi remarqué beaucoup de différences entre les vignes plantées sur les terroirs de garrigue, plus solaires ; les vignes en bord d'étangs qui ont un coté iodé et salin ; et les vignes sur Leucate, plantées sur une falaise calcaire qui fait des vins plus acides et plus durs » explique Marc. « Les entrées maritimes ramènent de la fraîcheur et de l'acidité dans les vins. Nous sommes sur une zone de bord de mer qui est très bien pour les vins blancs ». Marc souhaite développer la part des vins blancs sur son domaine en introduisant des cépages espagnols qu'il aime bien.

« Nous aimerions ramener de la diversité », raconte Marc Castan

Marc se projette bien au-delà de son domaine, à l'échelle de son territoire. « Nous sommes dans un village de plaine un peu monotone où toutes les haies ont été arrachées. Nous essayons de ramener un peu plus de vies, d'insectes et d'animaux », s'enthousiasme Marc.

Pour cela, le domaine Mamaruta imagine développer la polyculture. Depuis plusieurs années déjà, Marc réintroduit des haies en plantant des arbres fruitiers. Il voudrait aller plus loin, songe aux oliviers et aux troupeaux de vaches. « Nous avons déjà quelques bêtes. L'hiver, elles pâturent dans les vignes. Nous réfléchissons peut-être à développer un peu cet axe », confie le vigneron.



Ramener de la diversité dans les vignes : le pari du domaine Mamaruta

Coup d'œil sur le millésime 2017 du domaine

Mamaruta

Marc Castan est un vigneron parmi les passionnés, pragmatique, réfléchi, il avance au grès de ses envies en profitant de sa liberté. Le résultat de cet incroyable travail, c'est des millésimes réussis, à l'image des cuvées 2017. Certaines reposent encore en barriques, d'autres s'appêtent à être mises en bouteilles. Elles sont, en tout cas, toutes très prometteuses : « le millésime 2017 est un petit millésime, mais les jus sont vraiment très bons. Ils sont frais et ils ont beaucoup de fruit. » Il nous tarde d'y goûter !

Pour découvrir les vins du domaine Mamaruta sur les Grappes, c'est [ici](#).

[Manon Mouly](#) (pour Les Grappes)

<http://lesgrappes.leparisien.fr/domaine-mamaruta/>