



La bonne entente Salloise

Randonnée du lundi 24 Mars 2025.

LES BUGADELLES.



C'est là, le théâtre et l'histoire d'un coup de cœur de Jean Claude Albert et de sa famille. Amoureux de la nature et désireux de devenir producteur de vins authentiques.

LES BUGADELLES ou LES BUADELLES dont l'écriture a varié au fil du temps : Bugadèles, Les Bugadelles ; Buadelle, 1763 ; Lasbugadelles, 1781 ; Las Bugadèlos (Oc.) est le témoin d'un élément d'une activité passée : Bugadelles = Lavoir. (Buandière personne lavant le linge). L'histoire s'immisce ainsi jusque dans le nom « Les Bugadelles » ... En languedocien, « *la Bugado* » signifie en effet « la lessive », évoquant ainsi les lavandières qui ont pu travailler dans l'un des bâtiments situés au cœur du domaine.

Abandonnée jusqu'en 2005, cette propriété viticole de 400 hectares connaît un second souffle lorsque la famille Albert, en 2004, en devient propriétaire. Située au cœur du massif de la Clape, le domaine vit une véritable renaissance. Abandonnés depuis plus d'un siècle, les 400 hectares de garrigues avaient laissé place aux chênes kermès et aux sangliers.

Rapidement, la viticulture bio est mise en place afin de préserver au mieux ce terroir riche 100% nature. Dans un objectif d'excellence, les meilleurs terroirs ont été identifiés et préparés pour la culture de la vigne mais aussi de l'olivier, des chênes truffiers et des arbres fruitiers. La viabilité de la nature des sols du domaine est optimisée et son identité méditerranéenne naturelle s'exprime pleinement. Aujourd'hui, on y dénombre 250 moutons, des chevaux et des ânes, 5 hectares de chênes truffiers et d'arbres fruitiers, 25 hectares d'oliviers, et 40 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. Une bergerie en ruine du XIX^{ème} siècle a été réhabilitée, et un gigantesque chantier de rénovation a été mené. Résultat : L'agropastoralisme a été réintroduit dans la Clape, ainsi que le souligne le directeur du vignoble, Dominique Laux, naguère en poste dans le Médoc. Et d'ajouter : « *Le bétail fournit cent tonnes de fumier par an, qui engraisent dix hectares de vignes. Les brebis broutent dans les oliveraies, ainsi le couvert végétal est entretenu, et il y a moins de risque d'incendie...* ».

En 2013, Jean-Claude Albert est épaulé par sa fille Béatrice.

TUFFAREL.

Le mas de Tufarel : 1773, Tufarel : 1781.

LAQUIROU.



En 1993, Erika Hug Harke et son mari, Eckard HarkeHug, dénichent un domaine idyllique, situé en plein cœur de la Clape. Pour le vieux château Laquirou, cette découverte marque le début d'une restauration patiente et soignée.

Le premier écrit mentionnant le domaine date de 1495, époque à laquelle on l'appelait encore « a la Quiro », terme occitan signifiant « *petit rocher* ».

Après avoir été acheté par la famille Hug en 1993, le domaine d'une centaine d'hectares – dont 40 sont plantés en vigne – a fait l'objet d'importants travaux de restructuration, de rénovation et d'élargissement. La replantation de nombreuses parcelles, sur la base d'analyses détaillées du sol, s'est accompagnée de la construction d'une nouvelle cave en 1995. S'inspirant de l'architecture typique du Midi, cette bâtisse a su compléter le complexe de manière harmonieuse, malgré son volume imposant. La nouvelle cave offre tout ce qu'il faut pour élaborer des vins de grande qualité – notamment un réglage précis de la température des cuves et de la cave à barriques ainsi que la possibilité de transvaser les raisins écrasés, le moût et les vins non plus par un pompage mécanique, mais en laissant faire la gravité, tout simplement.

LE VIGNOBLE : 40 hectares, 24 parcelles, 7 cépages...

Les raisins du château Laquirou poussent dans un écosystème méditerranéen caractérisé. Vu du ciel, le domaine ressemble, lui aussi, à une île en plein cœur de la garrigue sauvage, ce paysage de végétation broussailleuse composé notamment de romarin, de thym, de lavande, de genévrier, de sauge et de bois-gentil.

Si, au premier abord, le vignoble du château Laquirou semble former une unité homogène, en y regardant de plus près, on relève quelques différences. Les parcelles les plus profondes, lovées dans le creux de la vallée, et leurs sols riches en nutriments, mélange de sable et de matières organiques, livrent des vins extraordinairement élégants, comme le très digeste rosé « sarriette ». Quant aux sols très calcaires des zones vallonnées, aux reflets blancs, les coteaux sur lesquels poussent de vieux ceps de grenache et de carignan, âgés de soixante ans pour certains, ils donnent naissance à des vins incroyablement denses et concentrés. Le troisième type de sols est composé de limon constellé de pierres rouges. C'est là que la syrah et le mourvèdre, en particulier, mais aussi l'ancien cépage blanc bourboulenc déploient tout leur potentiel.

Mettant à profit sa situation privilégiée en plein cœur d'un environnement riche et varié, le château Laquirou se trouve en transition vers la viticulture biologique en renonçant à l'utilisation de pesticides, tels que les herbicides et les insecticides. Le château Laquirou mise pleinement sur les variétés établies depuis longtemps à la Clape, comme le grenache, le carignan, le mourvèdre ou le bourboulenc. Et comme ces dernières expriment encore mieux leurs qualités en « cohabitation », le domaine ne produit pas de monocépages, comme le veut la tradition dans la région. Tous les vins du château Laquirou sont ainsi des assemblages, dont la composition peut varier d'un millésime à l'autre étant donné que le processus de maturation diverge en fonction des cépages.

LES VARIÉTÉS.

Voici les sept cépages traditionnels du Languedoc cultivés au château Laquirou : Blanc Bourboulenc (4 ha). Il n'est cultivé que sur 800 ha dans le monde, dont 50 se trouvent à la Clape. Cépage à maturité tardive. Souvent excellent, il révèle une bonne structure, des arômes d'agrumes et une acidité marquée.

Grenache blanc (1,5 ha) charnu, avec une subtile palette aromatique dominée par les fines herbes et une acidité plutôt profonde. Roussanne (0,25 ha) avec des arômes fleuris et minéraux. Un cépage corsé, présentant une belle acidité. Se prête à la garde. Rouge Grenache (12 ha) sur un terroir aride naissent des vins richement fruités, relativement alcoolisés et pourtant soyeux, possédant peu de tannins. Syrah (11 ha) cépage noble. Des arômes de groseilles et de poivre. Beaucoup de tannins et un bon potentiel de garde. Carignan (9 ha) corsé, avec une acidité remarquable et de nombreux tannins. Des arômes de prunes et de figes, souvent bien mûrs. Mourvèdre (2,5 ha) un cépage à maturité très tardive. Cépage corsé de couleur foncée, très tannique, avec des arômes de mûres.

LE JARDIN DES CÉPAGES.

Sur les rives de la Méditerranée, les Grecs et les Romains ont posé, en leur temps, les fondements de la viticulture moderne. Pour témoigner son appartenance à l'espace viticole méditerranéen, le château Laquirou a aménagé sur son site un jardin unique dédié aux cépages les moins courants – parfois même oubliés – de diverses origines. On y trouve des variétés rares comme le Maticha du Maroc, le Bokaskère de Turquie, l'Einuni d'Israël, ainsi que de vieux ceps du Languedoc, tels que le Terret ou l'Aspiran.

P.-H. VIALA.