

15 mai 2012

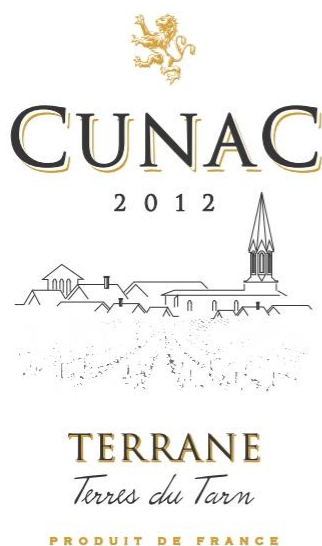
LA RENAISSANCE DU VIN DE CUNAC !

Nos vigneron n'ont pas la mémoire courte...

Au départ, c'est une idée un peu folle qui trotte dans la tête d'un groupe de vigneron du noyau de CUNAC (communes de Cunac, Bellegarde, Cambon, Fréjairolles, Mouzieys-Teulet et Albi) : revoir un jour des bouteilles étiquetées avec l'appellation CUNAC.

Ceux-là n'ont pas oublié que, jusqu'à la fin des années quatre-vingts, le nom de notre village figurait encore sur les étiquettes du gamay nouveau et du vin de pays Côtes du Tarn « Cunac », élaborés par la Cave de Labastide-de-Lévis dans son chai de Cunac. Ils se souviennent aussi que la renommée du vin de Cunac remonterait, dit-on, à l'époque des Templiers, au XI^{ème} siècle.

Ce ne sont que des règles administratives qui ont rayé le nom de Cunac des étiquettes, imposant que seuls figurent le nom de l'appellation Gaillac et celui de la Cave de Labastide-de-Lévis.



Les Vins de Cunac, issus de coteaux ensoleillés proches d'Albi, sont réputés depuis le Moyen Age. Présents sur les tables de François 1er comme de Richelieu, ces « bons vins d'Albigeois » étaient fort appréciés car « très bouquetés » (parfumés). Aujourd'hui, Les vigneron de Labastide sont fiers de pouvoir faire revivre ce vin de légende. Fidèle au style ancestral, ce vin rouge à la couleur dense est délicat et très parfumé. Ample et soyeux en bouche, il révèle des arômes complexes avec une finale marquée par la finesse. Servir à température ambiante ou légèrement frais (14 à 16°C).

Une
ténacité
qui
porte
ses
fruits
Et la
ténacité
de
nos
vigneron
s

finira par payer. Profitant, en 2011, de la refonte des cahiers des charges des appellations et d'un certain assouplissement des règles régissant les IGP (Indication Géographique Protégée), sous leur impulsion, la Cave de Labastide-de-Lévis va monter un dossier de demande d'IGP Cunac au sein des IGP Côtes du Tarn.

Leur objectif : donner une identité de terroir au vin issu des vignes du noyau de CUNAC et le différencier de ses concurrents. Pour cela, les viticulteurs définissent un cahier des charges plus restrictif que celui qui régit l'ensemble des vins IGP Côtes du Tarn : le rendement maximum sera ainsi plafonné à 90 hl/ha (au lieu de 120) et le degré d'alcool minimum à la vendange fixé à 11° (au lieu de 10°). Deux critères qui représentent un gage certain de qualité. De plus, toutes les parcelles destinées à la production de cette cuvée, au même titre que l'ensemble des parcelles AOP (Appellation d'Origine Protégée) de la cave, sont régies par un cahier des charges Agriconfiance® permettant une traçabilité complète des vignes.

Par ailleurs, tous les raisins servant à l'élaboration du Cunac doivent être issus du noyau de CUNAC et la première étape de la vinification (la macération) se fait au chai de Cunac, Route de Millau, le produit étant ensuite emmené à Labastide-de-Lévis pour la fin des opérations de vinification et la mise en bouteilles.

Ce cahier des charges reçoit la validation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) pour la récolte 2011. Ainsi, les premières bouteilles portant l'étiquette CUNAC sont commercialisées en mai 2012.

Un produit original et de qualité

Le vin de Cunac connaît donc une deuxième naissance avec un produit de qualité, qui se démarque de son ancêtre car produit à partir de cépages différents. En effet, les gamay, duras et brauacol ont remplacé les jurançon et carignan de l'époque. L'équilibre se fait à 40% de gamay, 40% de duras et 20% de brauacol. Les gamay sont vinifiés en macération carbonique pour optimiser l'expression aromatique, alors que les duras et brauacol sont vinifiés en macération traditionnelle courte. Une fois assemblés, l'élevage du vin se fait en cuve traditionnelle.

Le résultat final est un vin fruité à la robe pourpre, dense et brillante, aux arômes fins et charmeurs de petits fruits rouges et noirs. Sa bouche est ample et soyeuse avec une finale marquée en finesse. Il doit être bu de préférence jeune, dans les deux ans.

Des débuts prometteurs, le succès au rendez-vous !

La stratégie commerciale de la Cave de Labastide-de-Lévis vise en premier lieu le marché local, puis régional, le Cunac étant le fer de lance de la nouvelle gamme « *Terrane* » qui regroupe les IGP rouges, blancs et rosés produits par la Cave.

Entre mai et décembre 2012, ce ne sont pas moins de 30 000 bouteilles de Cunac qui ont été commercialisées dont :

- 62% dans le Tarn,
- 20% dans les autres départements de Midi-Pyrénées,
- 10% dans le reste de la France,
- 8% en Belgique.

Le canal de distribution est volontairement limité au réseau traditionnel (cavistes, restauration, épiceries).

Ces premiers résultats sont très encourageants pour nos vignerons, d'autant que deux médailles sont venues récompenser le travail réalisé. Et oui ! Le vin de Cunac s'est vu attribuer une médaille d'or au Concours des Vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin en 2012 (pour la cuvée 2011) et une médaille de bronze au Concours Général Agricole à Paris, pour la cuvée 2012.

Un optimisme raisonnable pour l'avenir du noyau de CUNAC

Si le ciel n'est pas totalement d'un bleu azur pour la viticulture locale, les nuages qui l'encombraient, il y a quelques années, se sont toutefois bien dispersés. La preuve ? Par rapport à 2004, la surface totale du vignoble du noyau de CUNAC s'est stabilisée, après des années de régression. Et l'on a pu voir ces trois dernières années, avec un plaisir évident, des parcelles replantées avec de jeunes vignes sur notre commune.

Autre signe encourageant : des jeunes reprennent les exploitations familiales, ce qui laisse augurer, à minima, d'un maintien de la surface du vignoble pour les années à venir.

Soyons fiers de notre terroir !

Alors, sachons apprécier et respecter les paysages de nos coteaux, que les vignes rendent si agréables en toutes saisons. Et puis soutenons nos viticulteurs en consommant*, avec la modération de rigueur, le vin de Cunac, délicieux breuvage issu de leur savoir-faire et de ce terroir auquel, comme eux, nous sommes si attachés.

Gilles COMBES

Merci à Sébastien FÉRAL pour son aimable collaboration pour la rédaction de cet article.

