QUILLE EN TÊTE : KARINE ET NICOLAS MIROUZE

Chronique de Thierry Guichard

LE COEUR ET SES RACINES

KARINE RÊVAIT DE RÉGLER les problèmes de l'eau dans le monde, elle qui vient de Bordeaux. Peut-être parce qu'elle a toujours eu la nature au cœur. Nicolas s'est mis à l'informatique parce qu'il fallait bien faire quelque chose et écrit après six mois d'études un livre sur le langage Java dont les spécialistes disent, paraît-il, qu'il est une bible.

Les deux se retrouvent dans la promotion 1993 d'AgroParisTech qui ne s'appelait pas ainsi à l'époque mais formait déjà des ingénieurs, à dépêcher au chevet du vivant.

En deuxième année, Karine part faire un stage à la chambre d'agriculture du Languedoc à Montpellier. Nicolas l'invite à aller voir le domaine viticole que sa grand-mère dirige près de Narbonne, à Bizanet : le château Beauregard-Mirouze. Karine y a un coup de cœur : dans le domaine isolé, au mitan d'une garrigue parsemée de cyprès et d'oliviers, elle croit retrouver le village espagnol de son père. Les racines de Nicolas ressemblent à ses racines à elle et le cœur bat plus fort. On les retrouve au Burkina Faso à la fin du siècle dernier où l'Afrique avait, côté cœur, plus à offrir que la Silicon Valley côté fric.

Ce n'est pas peu dire. À Bizanet cela fait dix ans que la grand-mère veut passer le relais, mais les enfants rechignent à exploiter les 50 ha de vignes d'un domaine plus vaste encore. Nicolas et Karine Mirouze tirent des plans sur la comète, mettent du sens à la vie et proposent d'être les nouveaux gardiens de Beauregard.

En 2000, ils débarquent dans la maison de maître que semble protéger le château perché de Saint-Martin de Toques. Dix siècles les contemplent et les voient réduire la surface des vignes de moitié, supprimer l'engrais chimique, puis toute la chimie, obtenir en 2010 la labellisation bio et passer en biodynamie en 2018. Devant le chai chaque année, de plus en plus tôt l'été, les rires des vendangeurs étirent les soirées jusqu'au plus frais de la nuit. Dans le chai dont une partie a été creusée dans le grès, toute une population de levures s'activent.

Et cela est lié : le rire des vendangeurs et les levures, les vignes de Beauregard-Mirouze et les moutons qui y pâturent et les arbres autour.

Puisque ce domaine n'a cessé de produire du vin depuis 1881, on n'y travaille pas sans penser n'être que le maillon qui relie le passé à l'avenir. Et pour qu'il y ait de l'avenir, il faut qu'il y ait de la vie. Et des gardiens pour la préserver.

Tous les vins du domaine apportent le plaisir ou l'émotion, mais arrêtons-nous sur le Campana blanc en AOC Corbières. Marsanne, roussanne et rolle, en égales proportions, apportent la fraîcheur des coteaux nord du massif de Fontfroide. Le jus est droit, vif mais pas maigre. Des saveurs de pêches de vigne aguichent le palais, la minéralité finale aiguise la soif.

Servi avec des gambas à la plancha, on touche au sublime. Plaignons les non-buveurs !

TG

► *Château de Beauregard-Mirouze - D613*
11200 Bizanet
Tél. : 06 11 60 09 55