

Dourbie. Le cœur a ses raisins

Par Virginie Dupont / Photos Benjamin Leveaux

Le vin ne vient jamais seul, il est toujours en bonne compagnie. Il s'acoquine volontiers avec un être cher ou un bon petit plat, dans un cadre naturel, stylisé. Autant d'éléments qui créent des souvenirs mémorables au domaine de la Dourbie, dans le Languedoc.

Aujourd'hui installé à Bruxelles, Nicolas, pleinement engagé dans cette aventure familiale, se souvient des étés passés dans le Languedoc, auprès de ses grands-parents : « *L'odeur à tomber des grillades d'agneau du Larzac, le goût d'anis rafraîchissant de l'antésite, qu'on buvait façon pastis avec de l'eau et des glaçons.* »

À la Dourbie, la tradition et le savoir-faire se bonifient avec une démarche disruptive, renouant avec des cépages autochtones oubliés. « *Le terret bourret confère peps et fraîcheur à l'Oscar et au Marius blancs. Du côté des rouges, Intemporal est un 100% cinsault aux tanins soyeux. J'ai un faible pour Joseph aussi, un rouge gourmand, généreux* », confie Nicolas.

La Dourbie en trois mots ? « *Collectif pour le travail d'équipe, sans lequel rien ne serait possible. Plaisir, à travers le vin, mais aussi l'expérience à vivre sur le domaine. Et durable pour saluer les efforts constants en vue de réduire toujours plus l'empreinte écologique* », résume celui qui partage son temps entre la Belgique et la France. Mais à la Dourbie, on ne se contente pas de travailler la vigne et d'élever des vins de qualité avec autant d'huile de coude que de créativité téméraire. Les efforts se prolongent dans le packaging, qui allie audace et cohérence. « *Nous avons entrepris une démarche globale afin d'offrir une expérience de dégustation totale. Le vin est un produit de plaisir, et ce plaisir passe aussi par les yeux. Sans tomber dans le gimmick, car l'épure doit rester le maître-mot.* »

Pour préserver l'histoire du domaine, affirmer son identité, marquer le coup, un rebranding a été mené par l'agence bruxelloise Coast, lequel a accouché du nom Dourbie ponctué d'un point. En parallèle, les étiquettes des bouteilles, aux allures de flacons de saké, ont également été revues. « *Notre approche graphique, peu commune dans l'univers du vin, reste néanmoins sobre et respectueuse du produit. Sur les quilles de Mala Coste et d'Intemporal, une trace illustre l'empreinte de l'homme sur le terroir, et du terroir sur l'homme* », précise Frédéric Vanhorenbeke, associé et directeur créatif de Coast. Mention spéciale pour les cartons kraft et les bouteilles allégées, qui font rimer biologique et écologique.

Into the wine

Venir à la Dourbie, c'est ouvrir une parenthèse. Côté dégustation, on trempe les lèvres dans des vins d'auteur qui ne (se) prennent pas la tête. Un peu comme à la maison, dans un canapé intimiste ou sur un haut tabouret, face à une platine vinyle d'où s'échappent des notes de jazz ou d'électro. À mi-chemin entre la tradition viticole et la modernité technologique, l'œnotour interactif lève le voile sur les différentes étapes de la fabrication du vin à travers un parcours fléché dans le parc du domaine. Enfin, le pique-nique, à la fois simplement basique et délicieusement bon, se déguste à l'ombre d'arbres centenaires ou au bord de la rivière, dans de coquets bocaux en verre.

DOURBIE.
Route d'Aspiran, 34800
Canet (FR). Tél. +33 4 67
44 45 82. Ladourbie.fr



1/ Le domaine a vu le jour en 1781 au pied du causse du Larzac. Il tire son nom de la Dourbie, petite rivière qui traverse le vignoble pour se jeter dans l'Hérault. Après en avoir fait l'acquisition en 2003, Nicolas et sa famille ont investi d'autres parcelles, notamment la vallée exceptionnelle de Rouveyrolles et les coteaux d'Aspiran. **2/ 4/ et 8/** Des jus biologiques et fougueux, issus de cépages autochtones et de procédés naturels, qui se boivent aussi avec les yeux. Sur les bouteilles, les tons rosés, presque fuchsia, rappellent le coucher du soleil dans la vallée de Rouveyrolles, tandis que le bleu du ciel et le jaune du soleil sont combinés au gris argenté de la terre. **3/** Au domaine de la Dourbie, les nectars sont vinifiés et élevés avec finesse, dans des foudres en bois, des cuves en inox ou des ovoïdes en grès. Des microcuvées synonymes de macroplaisir. **5/** Entre kraft et craft, il n'y a qu'une lettre. Le repositionnement de la Dourbie a ouvert un nouveau chapitre dans l'histoire du domaine, à l'aube de son vingtième anniversaire. **6/ et 7/** À la Dourbie, le visiteur s'offre une parenthèse gourmande, pleine de douceur, hors du temps. Le pique-nique se complète d'une dégustation au caveau et peut être combinée à l'œnotour interactif, véritable balade amplifiée.

