

ROUGE FRUIT 2016

ANNE-MARIE & PIERRE LAVAYSSÉ
LE PETIT GIMIOS

Harmonie naturelle

Depuis toute petite, Anne-Marie Lavaysse rêvait de vivre au contact de la Nature, de planter ses légumes, de s'occuper d'animaux, de voir le soleil se lever et sentir ses rayons sur sa peau. Depuis toujours, elle est en connexion avec le vivant et évolue en symbiose avec les éléments qui le composent. Ses choix se sont donc naturellement tournés vers la polyculture dans les années 1970, puis est venue la vigne quelques années plus tard. C'est à Saint-Jean-de-Minervois, dans le Haut Languedoc, qu'elle s'est installée au début des années 1990 pour créer le Petit Gimios. Au début, elle livre son raisin à la coopérative et puis, rapidement, elle passe le pas et vinifie elle-même sa récolte. Son premier millésime, 1999, vient de souffler ses vingt bougies.

Lorsque l'on parcourt les vignes du Petit Gimios, un indescriptible sentiment de liberté vous saisit. Ici, pas de rangs bien dessinés, pas de piquets, pas de contraintes, la vigne danse entre les herbes, elle évolue en liberté, au grès de son humeur et de sa douce croissance. Anne-Marie la regarde d'un œil attendri, presque maternel. C'est notamment parce qu'elle entretient une relation



particulière avec sa vigne et, globalement, avec l'ensemble du monde végétal et animal, qu'elle a très tôt décidé qu'elle ne souhaitait plus traiter, même avec ce soufre et ce cuivre qui semblent pourtant indispensables à bon nombre de vigneron·ne·s bio·s. Pour elle, ce n'était plus nécessaire. Il était temps de tourner la page, de laisser ses vignes développer leurs capacités d'autodéfense. Ainsi, un jour elle leur a dit : « *Les filles, l'année prochaine, il n'y aura plus de soufre, c'est fini, mettez-vous bien ça dans la tête* ». Depuis 2002, Anne-Marie, maintenant épaulée par son fils Pierre, ne traite plus que par l'intermédiaire de tisanes et de décoctions biodynamiques qu'ils pulvérisent sous le regard amusé de leurs vaches, dont la mission, hautement stratégique, est de réguler l'enherbement et d'apporter leur fertilisant naturel. Autour, arbres fruitiers, herbes aromatiques, salades

sauvages, poireaux et autres douceurs comestibles se multiplient. C'est fou comme le vivant se plaît dans une terre accueillante.

Au Petit Gimios, on produit un incroyable Muscat petits grains, sec ou doux. C'est un vin d'une intensité rare né dans les profondeurs de ce sol calcaire. Pourtant, nous avons souhaité prendre le contre-pied et vous présenter un vin rouge, la cuvée *Rouge Fruit 2016*, mariage de seize cépages méditerranéens complantés, issus d'une petite parcelle d'un demi-hectare. C'est un vin languedocien dans sa plus belle expression, un rouge à la fois fruité et épicé, terrien et aérien, minéral et profond. A travers ses vins, Anne-Marie a toujours souhaité exprimer l'intensité de son terroir, notamment par l'intermédiaire de petits rendements (10 hl/ha en moyenne) liés à la maîtrise de la taille et à l'ancienneté des ceps. Depuis deux décennies, elle produit avec Pierre des vins lumineux, incroyables de fraîcheur et à la douce énergie envoûtante, comme une balade matinale dans ce coin merveilleux de l'Hérault, le long du ruisseau de la Fontaine, par exemple.



© STUDIO AVOCAZI

CETTE CUVÉE EST UNIQUE ...

... par son profil aromatique, cette délicatesse qui vous caresse le palais et vous transporte sur un petit nuage de douceur.

SI C'ÉTAIT UN MORCEAU :

« *Shine On You Crazy Diamond* »
de Pink Floyd.

OÙ LE TROUVER

Cave : O Vins d'Ange (Lyon)
Restau : Le Clown Bar (Paris, 11^{ème})



MÉDITATION



16 CÉPAGES



BIODYNAMIE
ZÉRO SOUFRE



ENTRE 20 ET 30€

La belle alternative

Promise de Bernard Belhassen, domaine Fontedicto. Parce qu'il partage avec Anne-Marie cet amour de la nature et a développé dans son petit domaine de quatre hectares à Caux la même harmonie, tant avec le monde végétal qu'animal et, notamment, ses chevaux qui ne le quittent jamais.