


En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à **FERMER**  vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres \(/utilisation-cookies.html\)](#).

[Actualité \(/\)](#) > [Grand Sud \(/grand-sud/\)](#) > [Aude \(/grand-sud/aude/\)](#)

Christine Cazalet éleveuse de vin sous la mer

Article exclusif

réservé aux abonnés Voir l'offre Digital (</offre-digital/?url=http%3A%2F>

www.ladepeche.fr/%2Farticle%2F2015%2F01%2F25%2F2036048-christine-cazalet-eleveuse-de-vin-sous-la-mer.html)

Votre crédit de bienvenue en cours : 20 **articles**

Publié le 25/01/2015 à 08:52

La Route des Vins - Aude



Christine Cazalet dans les vignes de Peyriac, dont certaines ont plus de 70 ans. Sans parler des quatre hectares de vignes plus que centenaires à Banyuls, plantées par le bisaïeul du grand-père de Thibaut. /Photo DDM, J.-M. Guiter.

D'habitude on met de l'eau dans son vin. Tout le contraire de Christine Cazalet. Non que la viticultrice de Peyriac-de-Mer manquât de modération ou de tempérance, notez, il n'est pas ici question de vertus mais d'une insolite technique de vinification. Christine Cazalet met du vin dans son eau. Ou plus exactement du vin sous la mer. Une drôle d'expérience dont l'idée a jailli un soir de franche rigolade. Avec son mari Thibaut et des amis restaurateurs, en Bretagne, elle parle ce soir-là des liens qui unissent la mer et la terre, là-bas, dans ces Corbières maritimes où se pelotonne leur domaine, l'abbaye Sainte-Eugénie.

«Nous cherchions une sorte de cave idéale pour que nos vins soient porteurs de fraîcheur maximale. On a eu cette intuition œnologique que cette cave idéale pouvait peut-être se trouver sous la mer», explique Christine. Après un premier essai en Bretagne et quelques autres dans l'étang, il y a trois ans, Thibaut Cazalet et Laurent Maynadier, du château Champs des Sœurs, à Fitou, envoient par le fond 400 bouteilles d'AOC, au large de la plage des Chalets, à Gruissan.

Et voilà comment l'intuition, guidée par quelques légendes de vins divins vieilliss sous la mer, se transforma en réussite. À 20 mètres de fond, la température est constante et fraîche (8 degrés), nulle lumière n'altère le vieillissement, et aucun échange d'oxygène ne s'opère. Par-fait ! Doucement bercés par les flots pendant trois mois à un an, les vins révèlent une fraîcheur, une vivacité, une typicité poussée à l'extrême. Les rosés et blancs révèlent une belle authenticité, de la joie à boire à peine le vin repêché. Chaque année, les 1 000 bouteilles de vin sous la mer se vendent en un clin d'œil à Sainte-Eugénie. Par la grâce de la nature, chacune ressort ornée de magnifiques et singulières concrétions marines qui en font des exemplaires uniques.

Mais pour originale qu'elle soit, cette petite production de vin sous la mer ne doit pas occulter le reste de l'activité du domaine.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres \(/utilisation-cookies.html\)](#).

De l'abbaye Sainte-Eugénie, un lieu riche d'histoire (lire ci-dessous) transmis par Pierre Parer, le grand-père de Thibaut, sortent chaque année 1 000 hectolitres.

Lorsqu'ils s'y sont installés, en 1998, en œnologues avertis, Christine et Thibaut ont commencé par observer. Le sol, le climat, les cépages. «Les 15 hectares étaient plantés de carignan et de macabeu». Des cépages anciens et un peu démodés sur lequel le couple décide de miser, tout comme sur le mourvèdre et le grenache des six hectares attenant qu'ils agrègent à la propriété, en 2000. Ici, sur le domaine le plus élevé de la commune, certaines vignes ont un siècle. Elles s'alanguissent sur deux pentes au relief doux, en vis-à-vis, et puisent la vie dans une veine argileuse inédite. En lisière de l'abbaye, les pieds de carignan ont été greffés à la main, préservés de toute sélection clonale. Question de conception du métier. «Nous sommes des paysans. Un paysan vit sur sa terre, il vit de sa production et entretient le territoire. On se chauffe avec notre bois, on mange les légumes de notre jardin. Être paysan, c'est garder son âme», précise Christine.

Cette âme paysanne, les visiteurs pourront d'ailleurs mieux la cerner dès l'été, lorsque les deux gîtes aujourd'hui en travaux seront prêts à les accueillir. Il y aura des concerts de musique classique et de la bonne franquette.

Sans surprise, cette approche du métier, alliée à la sérénité des paysages et à relation aux anciens et à la nature donne une personnalité typée aux vins de Sainte-Eugénie. Une fluidité, une fraîcheur, une note fumée et minérale entre terre et mer s'accordant parfaitement à la cuisine du littoral. «L'expression du terroir et la patte du vigneron», dit-elle. Le fruit de la vigne, le travail des hommes. L'âme du vin, en somme.

Le lieu

Sainte-eugénie, ancienne grange cistercienne

Niché dans le creux d'un somptueux petit talweg dominé par le pic Valdejean, qu'on appelle aussi «pic pointu», le domaine est blotti autour de l'ancienne abbaye Sainte-Eugénie. Située sur l'antique voie héracléenne, dans le massif de Fontfroide, son histoire est liée à celle de l'abbaye éponyme. Car comme sa grande et majestueuse sœur, Sainte-Eugénie fut bâtie par une petite communauté de quinze moines bénédictins avant de rejoindre l'ordre de Citeaux. Sa construction, en 817, est antérieure à celle de l'abbaye de Fontfroide, fondée en 1093.

Lorsque Fontfroide étendit son influence pour devenir l'une des plus importantes abbayes de la chrétienté, Sainte-Eugénie devint un prieuré cistercien, en 1189.

«Les terres faisaient déjà partie de l'abbaye au IXe siècle. Il y avait des vignes, des céréales, des oliviers. Avant leur rattachement à Fontfroide, les moines y vivaient en autarcie», explique Christine Cazalet. Pendant trois siècles, du XIIIe au XVIe, Sainte-Eugénie fut alors convertie en grange cistercienne, une unité de production genre ferme modèle qui, comme sa cousine Fontcalvy, faisait tourner les affaires de Fontfroide. Sans prieur, les moines convers s'adonnaient alors exclusivement aux travaux des champs.

La cloche transférée dans l'église de Peyriac-de-mer

En 1636, l'abbaye est abandonnée par les moines et après la Révolution, elle est vendue à un propriétaire privé, puis revendue au fil des siècles. Sa vocation viticole s'affirme alors et c'est dans les années cinquante que Pierre Parer, le grand-père de Thibault Cazalet, rachète les murs et les quinze hectares de la propriété.

Aujourd'hui, les murs d'enceinte de l'abbaye sont toujours visibles mais pas la chapelle, et encore moins le clocher, dont le temps finit par avoir raison. La cloche, elle, sonne dans l'église de Peyriac-de-Mer.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêt. En savoir plus et gérer ces paramètres (Fairlight) - cookies.html).

LA ROUTE DES VINS (TOURISME/ASTUCES/INGONTOURNABLES/LA ROUTE DES VINS)

J'aime

Partager

18

g+1

0

Tweeter

2

AILLEURS SUR LE WEB



(<http://logc238.xiti.com/go.url?xts=508428&xtor=SEC-724&url=http://france3-regions.francetvinfo.fr/aquitaine/2014/08/13/le-corps-demembre-retrouve-dans-une-valise-tarnos-ete-identifie-531504.html#xtor=SEC-724>)

Le corps démembré retrouvé dans une valise à Tarnos a été identifié (<http://logc238.xiti.com/go.url?xts=508428&xtor=SEC-724&url=http://france3-regions.francetvinfo.fr/aquitaine/2014/08/13/le-corps-demembre-retrouve-dans-une-valise-tarnos-ete-identifie-531504.html#xtor=SEC-724>) (France 3)

- Jaune et violet, la déco tendance de l'automne (http://www.mavieencouleurs.fr/maison/decoration/jaune-et-violet-la-deco-tendance-de-l-automne?r=347&utm_source=outbrain&utm_medium=lien_cpc&utm_campaign=102014_diapo&utm_content=maison_diapo_cdt) (Ma vie en couleurs)
- Comment conserver la viande que vous achetez? (http://www.la-viande.fr/cuisine-achat/cuisiner-la-viande/conserver-la-viande?utm_source=outbrain&utm_medium=cpc&utm_content=conserverviande&utm_campaign=outbrainQ2) (La Viande.fr)
- Basket : Dijon affronte Gravelines, Chalon face au Mans (<http://logc238.xiti.com/go.url?xts=508428&xtor=SEC-724&url=http://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne/2014/12/29/basket-dijon-affronte-gravelines-chalon-face-au-mans-620782.html#xtor=SEC-724>) (France 3)
- Comment cuire facilement un magret de canard (http://gourmand.viepratique.fr/astuces-coaching/tours-de-main/comment-cuire-magret-de-canard-video-40728.html?utm_source=Outbrain&utm_medium=liens&)


A LIRE AUSSI



(<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2035893-le-meilleur-des-vins-de-gascogne.html>)

Le meilleur des vins de Gascogne (<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2035893-le-meilleur-des-vins-de-gascogne.html>)

- La mémoire oubliée de l'ingénieur mort après AZF (<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2035930-la-memoire-oubliee-de-l-ingenieur-mort-apres-azf.html>)
- Elle écrit des livres personnalisés pour enfants (<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2035782-elle-ecrit-des-livres-personnalises-pour-enfants.html>)
- Une application pour trouver le nom des sommets (<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2036043-une-application-pour-trouver-le-nom-des-sommets.html>)
- Un jeune militaire se serait suicidé au camp de Caylus (<http://www.ladepeche.fr/article/2015/01/25/2035968-un-jeune-militaire-se-serait-suicide-au-camp-de-caylus.html>)

utm_campaign=outbrain_videos) (Gourmand)
 En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à **FERMER** 
 vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres \(/utilisation-cookies.html\)](#).

Recommandé par



L'amour après 55 ans

Grâce au test de personnalité PARSHIP, découvrez enfin qui est vraiment fait pour vous.



Perdre du Ventre ?

Découvrez la méthode développée par un thérapeute grenoblois pour éliminer vos kilos superflus



Envoi d'Argent au Maroc

Envoyez des aujourd'hui de l'argent à vos proches au Maroc. Frais fixe de 5€ par envoi.



La méthode Warren Buffett

Téléchargez gratuitement les 40 règles d'or pour débuter en Bourse.

Publicité 

LES ANNONCES PRÈS DE «TOULOUSE»



(<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/t4-et-plus/annonce,5200084.html>)
 Vente T4 et plus 90m² à Toulouse (31200)
 (<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/t4-et-plus/annonce,5200084.html>)



(<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/studio-t1-et-t1-bis/annonce,5161260.html>)
 Vente Studio, T1 et T1 bis 30m² à TOULOUSE (31400)
 (<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/studio-t1-et-t1-bis/annonce,5161260.html>)



URGENT
 (<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/t3/annonce,3153499.html>)
 Vente T3 66m² à TOULOUSE (31300) (<http://www.publi.fr/immobilier/vente/toulouse,31/appartement/t3/annonce,3153499.html>)



(<http://www.publi.fr/saisie/etape1?offre=WEB&rubrique=IMO&pack=9>)
 Déposer votre annonce immo
 (<http://www.publi.fr/saisie/etape1?offre=WEB&rubrique=IMO&pack=9>)

LES ANNONCES IMMOBILIÈRES ([HTTP://WWW.PUBLI.FR/IMMOBILIER/](http://www.publi.fr/immobilier/))TOUTES LES ANNONCES ([HTTP://WWW.PUBLI.FR/](http://www.publi.fr/))

Déposer un commentaire

CHARTE DE MODÉRATION ([/CHARTE-MODERATION.HTML](#))

Envie de réagir ? Connectez-vous et donnez votre avis sans attendre !

JE M'INSCRIS ([/INTERNAUTE/CREATE/?SRC=COMMENT](#))

JE ME CONNECTE ([/INTERNAUTE/LOGIN/](#))

Réactions des lecteurs



([/internaute/profil/113273-myyrdhyn/](#))


Lecteur régulier

317 commentaires
 ([/internaute/profil/113273-myyrdhyn/](#))



myyrdhyn ([/internaute/profil/113273-myyrdhyn/](#)), il y a 16 heures

j'espère bien que pour ce publi reportage, le "journaliste" sera reparti avec une caisse ou deux...

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts. [En savoir plus et gérer ces paramètres \(/utilisation-cookies.html\)](#). [Signaler un abus](#) **FERMER** 



(/internaute/profil/79705-carqueyrolles/)

Lecteur impliqué

2442 commentaires

(/internaute/profil/79705-carqueyrolles/)



carqueyrolles (/internaute/profil/79705-carqueyrolles/), il y a 17 heures

Tout à fait @Marreteau ! A titre d'exemple, un vigneron de Minervois, par ailleurs navigateur connu, a pratiqué et pratique probablement toujours l'élevage de certains de ses vins au fond de la mer.

L'intérêt oenologique de la chose réside dans un élevage à température constante et fraîche. On retrouve la même recherche dans l'élevage au fond des grottes ou sous terre qui se pratique aussi dans le département.

L'autre intérêt est aussi et surtout de communiquer dessus ...

[Signaler un abus](#)



(/internaute/profil/321023-marreteau/)

Lecteur régulier

143 commentaires

(/internaute/profil/321023-marreteau/)



Marreteau (/internaute/profil/321023-marreteau/), il y a 23 heures

Eleveuse de vin sous la mère...A têter avec modération.....!l'immersion du vin sous l'eau, rien d'extraordinaire, voilà de très nombreuses années que cela se pratique un peu partout....un bon coup de Pub et de communication

[Signaler un abus](#)

©LADEPECHE.FR

CERTIFIÉ OJD

[Connexion \(/internaute/login/\)](#)


[Départements](#)

- [Grand Toulouse \(/communes/grand-toulouse,31g.html\)](#)
- [Haute-Garonne \(/grand-sud/haute-garonne/\)](#)
- [Ariège \(/grand-sud/ariege/\)](#)
- [Aude \(/grand-sud/aude-littoral/\)](#)
- [Aveyron \(/grand-sud/aveyron/\)](#)
- [Gers \(/grand-sud/gers/\)](#)
- [Hautes-Pyrénées \(/grand-sud/hautes-pyrenees/\)](#)
- [Lot \(/grand-sud/lot/\)](#)
- [Lot-et-Garonne \(/grand-sud/lot-et-garonne/\)](#)
- [Tarn \(/grand-sud/tarn/\)](#)
- [Tarn-et-Garonne \(/grand-sud/tarn-et-garonne/\)](#)

[Communes](#)

- [Ma ville](#)
- [Toulouse \(/grand-sud/toulouse/\)](#)
- [Agen \(/communes/agen,47001.html\)](#)
- [Albi \(/communes/albi,81004.html\)](#)
- [Auch \(/communes/auch,32013.html\)](#)
- [Cahors \(/communes/cahors,46042.html\)](#)
- [Carcassonne \(/communes/carcassonne,11069.html\)](#)
- [Castres \(/communes/castres,81065.html\)](#)

o [Foix \(/communes/foix,09122.html\)](/communes/foix,09122.html)

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à **FERMER** 

o [Pamiers \(/communes/pamiers,09225.html\)](/communes/pamiers,09225.html)
vos préférences d'intérêts. En savoir plus et gérer ces paramètres (/utilisation-cookies.html).

o [Montauban \(/communes/montauban,82121.html\)](/communes/montauban,82121.html)

o [Narbonne \(/communes/narbonne,11262.html\)](/communes/narbonne,11262.html)

o [Rodez \(/communes/rodez,12202.html\)](/communes/rodez,12202.html)

o [Tarbes \(/communes/tarbes,65440.html\)](/communes/tarbes,65440.html)

ance-Monde

o [Accueil \(/actu/\)](/actu/)

o [France \(/actu/france/\)](/actu/france/)

o [Politique \(/actu/politique/\)](/actu/politique/)

o [International \(/actu/international/\)](/actu/international/)

o [Economie \(/actu/economie/\)](/actu/economie/)

o [Insolite \(/insolite/\)](/insolite/)

faits divers (/faits-divers/)

sports

o [Accueil \(/sports/\)](/sports/)

o [Rugby XV \(/sports/rugby-xv/\)](/sports/rugby-xv/)

o [Rugby XIII \(/sports/rugby-xiii/\)](/sports/rugby-xiii/)

o [Football \(/sports/football/\)](/sports/football/)

o [TFC \(/sports/football/toulouse-football-club/\)](/sports/football/toulouse-football-club/)

o [Basket ball \(/sports/basket-ball/\)](/sports/basket-ball/)

o [Hand ball \(/sports/handball/\)](/sports/handball/)

o [Volley ball \(/sports/volley-ball/\)](/sports/volley-ball/)

o [Cyclisme \(/sports/cyclisme/\)](/sports/cyclisme/)

o [Tennis \(/sports/tennis/\)](/sports/tennis/)

o [Hippisme \(/sports/hippisme/\)](/sports/hippisme/)

santé

o [Actu Santé \(/sante/actu-sante/\)](/sante/actu-sante/)

o [Bien-être \(/sante/bien-etre/\)](/sante/bien-etre/)

o [Beauté \(/sante/beaute-forme/\)](/sante/beaute-forme/)

o [Nutrition \(/sante/nutrition/\)](/sante/nutrition/)

o [Psycho - Sexo \(/sante/psycho-famille/\)](/sante/psycho-famille/)

o [Famille \(/sante/famille/\)](/sante/famille/)

TV People

o [Accueil \(/tv-people/\)](/tv-people/)

o [Télé-médias \(/tv-people/tele-medias/\)](/tv-people/tele-medias/)

o [People \(/tv-people/people/\)](/tv-people/people/)

o [Cinéma \(/tv-people/actu-cine/\)](/tv-people/actu-cine/)

Sorties (/sorties/)

Tourisme (/tourisme/)