

DIMANCHE DÉCOUVERTE

Les quatre mousquetaires

Ils ont l'art du titre qui cingle à Cascastel-des-Corbières : « Viens Buller Dans Ma Cuve ». Serait-ce une nouvelle ode à la mythologie dionysiaque ? À une farandole de fûts enchantés portés par des factotums en toges dans des symposiums baignés d'orgies et de lyres enchantées ? L'antiquité étant malheureusement passée de mode, Cascastel n'en propose pas tant. Mais, l'énergie de ses quatre vignerons, tous baignés dans la biodynamie et le mode de vie qui va avec, ne supportant aucun intrant nocif - Zemmour et Morano sortez de ce corps - nous dirige vers une fête bien singulière le dimanche 17 octobre. Pour celles et ceux qui apprécient les quilles pas gâtées où refleurissent des senteurs inviolées, naguère appréciées par les tribuns, patriciens et fort heureusement le bon peuple, toujours présent là où ça débouche, Cascastel est l'endroit idéal.



Une restauratrice, trois vignerons et un historien pour Cascastel. Belle brochette du cru.

Photos : Thierry Grillet

Une folle envie de buller

joint au maire chargé de la culture et du patrimoine, Jean-François Bonnet.

Il manque à l'appel, Adrien Tyou quatrième mousquetaire du « Domaine d'Adrien », installé depuis 6 ans. On le pardonne, il est jeune, 24 ans, occupé et Belge. Avoir quatre domaines pour une commune des Corbières de 200 habitants, plus une cave coopérative, ça commence à compter en litres par tête de pipe. D'où l'idée de partage. Le premier



arrivé, avec un changement radical d'existence, c'est Gilles Contrepois. Ancien ingénieur à Paris, avec une femme qui bossait à Drouot, on était loin des céps des Corbières. C'est en 1999, qu'ils ouvrent des chambres d'hôtes après une lente rénovation des murs, avec un vrai projet d'oenotourisme dans leur reconversion commune, l'achat d'hectares de vignes, avec dès le départ l'envie de faire du bio. Aujourd'hui, ils peuvent accueillir 32 personnes, avec visite des vignes, de la cave, des vins élevés dans des énormes cuves en terre cuite, pour son domaine Grand Guilhem (1 chemin du col de la Serre). Le dimanche 17 octobre, vous pourrez donc échanger avec ces vignerons anticonformistes, tanniques dans leur rhétorique bien vinifiée. Garer la bagnole, prenez un verre et dégustez les conseils autour des différentes cuvées dès 10 h 30 chez les vignerons. Les deuxièmes à vous accueillir derrière leurs cuvées sont le couple, Sophie et Erwan Gautier (46 Grand-Rue) facile à détecter avec un nom aussi original que la démarche de ce breton de Da-

kar ??? « Les Vendangeureux », le sont, car peu importe d'avoir de nombreux hectares tant qu'il y a l'ivresse. Juste deux hectares, choyés à la main, en vieilles vignes, vente aux particuliers et rien que pour vous, lors de cette journée initiatique. Environ 3 000 bouteilles à l'année, loin des appellations d'origines souvent « incontrôlées », nos vignerons militants sont tous en « Vins de France », mais comble d'une certaine bureaucratie figée - pléonasme - n'ont pas le droit d'indiquer sur les étiquettes « Corbières ». Cascastel suffira donc, pour trouver le troisième larron qui vous attendra sur le seuil du domaine « Les Abrigans » (Traverse du Bassin) tenu par Laura Less et Arthur Joly. Rappelons que la manifestation est labellisée et incluse dans « Le Fascinant Week-end », vignobles et découvertes, second du nom. La bio équipe ne s'arrête pas là, et vous donne rendez-vous pour le premier week-end de décembre, avec le « Glou Glou Chez Nous ». Bon tiré.

Thierry Grillet



Pour un passionné d'histoire tel que Jean-François Bonnet, se retrouver à parler de la généalogie du château de Cascastel et de ses différentes merveilles, est, on le remarque, un vrai bonheur gustatif. Pourtant la passion des vieilles pierres, pour ce natif de Carcassonne, passé par un bac littéraire, puis par la fac de droit de Toulouse, le dirige vers une carrière de... Banquier. Une carrière commencée à Toulouse, puis Paris, pour une reconversion vers 2005 et une formation qui s'ensuit sur l'environnement. L'attachement au village il le doit, comme souvent, à son ascendance. Virée estivale dans la maison familiale, retape pendant les vacances de l'héritage foncier et retraite au grand air des Corbières après avoir trop souvent supporté les vapeurs nauséabondes du métro parigot. Président de l'association des mines depuis 2019, qui regroupe 15 villages et qui vient d'éditer un édifiant ouvrage « Mines des Corbières » par Julien Mainenant, qui peut se commander sur le site : contact@minesencorbières.fr (prochaine visite des mines à Auriac le 24 octobre).

N'oublions pas le plus important, Jean-François Bonnet est correspondant de l'Indépendant sur Cascastel. Un

La salle des gypes

Le gypse ou pierre à plâtre, est utilisé comme composant du plâtre, du stuc, du ciment. Assez fragile comme matériau il est aisément utilisable dans les décors qui ornent la magnifique et unique salle, dite des gypes, du château de Cascastel. Sur les conseils éclairés de Jean-François Bonnet, on apprend que ce « salon du levant » est travaillé selon le style rocaille. Son apogée au milieu du XVIII^e siècle sous le règne de Louis XV (1723-1750), est d'une grande exubérance avec ses quatre dragons aux angles de la pièce et ses ornements naturalistes faits de flore et de roches, qui contribue à sa dénomination. Le style rocaille, avec son épanouissement à travers l'Europe, sera vulgarisé grâce à la subtile langue italienne, en style rococo. Belle représentation du cadre de vie du XVIII^e dans ce salon qui se donne avec parcimonie à la visite, sous la houlette érudite de Jean-François Bonnet.



Au jardin des Hespérides

En haut, la figure de Diane en diadème principal de cette décoration chargée et affolante de la

terait le jardin mythologique des Hespérides, où poussait le pommier aux pommes d'or. Les quatre dragons ne sont

ce jardin illuminé où Diane demeurait. Une allégorie recherchée, pour cette unique salle polychrome de gypserie