

VITICULTURE. Pierre et Barbara Sibille cultivent 15 hectares en bio autour de Laure-Minervois.

# Un couple d'Alsaciens investit dans le Minervois avec le domaine Sibille

**A**vec un camping-car, ils ont sillonné le vignoble français. Et c'est à Laure-Minervois qu'ils ont trouvé leur bonheur avec une installation en décembre 2015 sur l'ancien domaine Vignalet, rebaptisé pour l'occasion avec leur nom de famille qui sonne comme une marque : Sibille.

Sur leur terre d'origine, l'Alsace, tout comme en Champagne, impossible pour eux de trouver des parcelles. « Elles restent dans les familles ». Pour le couple, Pierre (50 ans) et Barbara (40 ans), seuls deux vignobles en raison de leur budget s'offraient à eux : le Val de Loire et le Languedoc. « On a choisi le soleil », sourit Barbara Sibille.

Et c'est l'un des derniers domaines visités qui a retenu leur attention. Il est vrai que le couple avait des exigences. La propriété devait compter une maison de caractère, un espace pour créer un gîte, un chai et du matériel disponible. Et surtout disposer de vignes déjà converties en agriculture biologique. Rien que cela...



► Pierre Sibille a officié pendant plus de vingt ans comme directeur technique dans une cave coopérative à Colmar. Il exploite désormais un domaine de 15 ha avec son épouse Barbara, à Laure-Minervois. Photos N. Amen-Vals

## Des parcelles pour faire du blanc

« On avait une autre possibilité à Tuchan mais c'était loin de la ville », avoue Barbara Sibille. Pour aider son mari, cette quadragénaire, ancienne fonctionnaire territoriale, a suivi une formation au lycée Charlemagne. Aux 9 ha du domaine initial, les Alsaciens ont rajouté 6 ha de chardonnay et de viognier sur la commune de Puichéric. « Mon mari meurt s'il n'a pas de blanc ! », plaisante Barbara Sibille. Pas question pour autant d'implanter du gewurztraminer, comme l'ont fait quelques vignerons notamment dans la Male-

père. « Ça n'aurait aucun sens », avoue l'ancien directeur technique de cave coopérative. Ce dernier a toutefois développé une cuvée légèrement sucrée *Les P'tites Terrasses*, avec viognier et roussanne, rappelant un peu la douceur des crus de leurs origines colmariennes.

Le couple produit ainsi du minervois et de l'IGP Pays d'Oc. La première récolte de 2016 a été limitée en raison de la sécheresse et du gel avec 330 hl. En 2017, la quantité a bien progressé « malgré un tiers du vignoble gelé », relève Pierre Sibille, avec 480 hl.

Pour arriver à ce niveau, le couple a repris toute la taille des vignes, et « a pioché » activement entre les rangs, pour que les parcelles redeviennent propres.

Sur le premier millésime commercialisé, celui de 2016, 37 000 bouteilles ont été produites. « Nous en avons déjà vendu 21 000 », note le vigneron, confiant pour les prochains mois. Pour se faire connaître, le couple a participé à plusieurs salons professionnels : Vinisud, Millésime bio... « Ils nous ont permis de nous mettre le pied à l'étrier avec des cavistes et des gros

comptes », précise Pierre Sibille. Une trentaine de cavistes commercialise déjà le vin du domaine. Les bouteilles sont aussi proposées dans une vingtaine de grandes surfaces en Alsace. Un grossiste allemand et un caviste suisse ont également été séduits par la gamme développée. D'ici deux ans, le domaine Sibille prévoit une production de 60 000 bouteilles « mais nous disposons d'un potentiel de 80 000 », avance l'œnologue, heureux d'assouvir sa passion sous le soleil languedocien.

Laurent Costes

## DIVERSIFICATION

### Un gîte pour faire connaître le domaine

Pour les Sibille, le domaine devait disposer d'un gîte. En quatre mois, juste après le rachat de l'exploitation, le couple a pu ouvrir cette habitation touristique. Et dès la première année, en 2016, les locations ont fonctionné avec 17 semaines d'occupation « contre une moyenne nationale comprise entre 10 et 14 », relève, satisfait, Pierre Sibille. Cet hiver, le gîte a même été réservé. Et pour 2018, les réservations s'annoncent de bon niveau avec un taux d'occupation déjà satisfaisant pour l'été. « Nous ne voulions pas rester isolés, précise Barbara Sibille. Nous voulions faire venir du monde au domaine. » Si la première année, seuls des Français ont été clients, l'année suivante, des Belges, des Espagnols, des Américains et des Suédois ont profité de cet hébergement au cœur du Minervois.



### Une gamme de 8 à 17 €

Le domaine Sibille propose actuellement une gamme de sept bouteilles : trois blancs (un chardonnay, un viognier et *Les P'tites terrasses* en IGP Pays d'Oc), trois rouges (IGP Pays d'Oc et deux minervois dont *L'Audacieuse* réalisée avec les meilleures parcelles) et un rosé. Le couple utilise d'astucieuses étiquettes autocollantes : les consommateurs séduits dans un restaurant peuvent ainsi repartir avec. Les dessins rappellent les strates géologiques. Pour le rosé, le domaine utilise une forme de bouteille de crémant. Les bouteilles sont commercialisées entre 8 et 17 €.

### Une formation d'œnologue

Pierre Sibille, œnologue de formation, a officié pendant une vingtaine d'années comme directeur technique au sein d'une cave coopérative en Alsace. Il gérait, entre autres, la vinification, la mise en bouteille et une partie de la commercialisation.

Cette vocation est née... pendant une manifestation d'étudiants dans les années 1980.

« J'étais en 2<sup>e</sup> année de Deug bio. Un copain m'a parlé de sa formation d'œnologue et j'ai voulu faire pareil ; j'ai fini major de la promotion à l'école de Dijon ».

Son épouse Barbara, elle aussi originaire de Colmar, s'est, elle, formée au lycée Charlemagne de Carcassonne. Et c'est chez un formateur devenu un ami que le couple a suivi des cours de pilotage pour l'usage du tracteur, seule formation qu'il manquait à Pierre Sibille. « Mais maintenant, on maîtrise », avoue l'ancien directeur technique.





**PORTES OUVERTES**  
**SAMEDI 13 JANVIER**  
**DIMANCHE 14 JANVIER**

À VOTRE SERVICE DEPUIS 1972  
[www.barascud.fr](http://www.barascud.fr)

- 30%
SOLDES
- 50%

[www.barascud.fr](http://www.barascud.fr)

- 40%




Z.I. La Bouriette  
Bld. Denis-Papin  
CARCASSONNE  
04 68 71 25 84  
[www.barascud.fr](http://www.barascud.fr)