

Pézenas : le domaine Mas Ter Vino livre ses secrets

Agriculture, Pézenas

Publié le 28/11/2021 à 05:09

La visite du domaine est passionnante. Rencontre avec Philippe Lacuerda.

On fait parfois des découvertes par hasard en se promenant dans la campagne piscénoise. La curiosité et l'envie d'en savoir plus sur le sujet font le reste !

Ce grand bâtiment sur la route de Roujan, non loin de l'embranchement de la direction d'Alignan-du-Vent laisse découvrir un domaine passionnant. L'entrée dans ce caveau neuf – il date de 2017 - permet de repérer des bouteilles de blanc, rouge et rosé comme dans tous les caveaux, mais aussi de l'huile d'olive (production du domaine) et des confitures.

Le vin après... la viande !

La rencontre avec le propriétaire Philippe Lacuerda et son épouse ouvre sur un dialogue qui offre la découverte d'une vie et d'une passion. Après une vie consacrée à sa première passion, la viande, Philippe, qui y a fait une belle carrière pleine de diplômes de haute lignée a suivi la voie paternelle en 2007 dans le domaine du vin pour s'y consacrer entièrement en 2017 en intégrant ce magnifique bâtiment, édifié pour mettre en valeur sa production.

L'arrière de la cave permet de découvrir le lieu où sont concoctés les très bons crus du domaine. Ils sont conservés dans de nombreuses cuves en acier.

Philippe possède 24 hectares de vignes, dont 14 hectares en rouge. Différents sols permettent la culture de ces vignes comme le basalte, le calcaire, l'argilo calcaire, le graveleux, le limoneux et le schiste. Tous ces terrains offrent une diversité qui permet l'élaboration des différents crus. Les vins sont très aromatiques, élaborés avec des raisins bien mûrs, avec peu d'alcool (12,5°) et en utilisant moins de sulfites que pour les bios, cela donne des vins de plaisir. De plus, sa philosophie l'incite à pratiquer des prix justes, le premier prix étant à 5 €.

Cette année, en raison du gel des nuits des 7 et 8 avril, il y aura 60 % de récolte en moins et ce sera une année économique à oublier. Philippe gère le domaine avec son épouse et fait appel à des prestataires pour les travaux et récoltes.

Des olives aussi

La récolte d'olives n'a pas été plus florissante en raison de la sécheresse et Philippe a failli ne pas les ramasser. Heureusement, les dernières pluies ont donné un peu de corps aux fruits.

Il faut donc se déplacer dans les salons et foires pour faire connaître le domaine et Philippe et son épouse sont sur la brèche en ce moment. Belle découverte à visiter, sur un terroir de Pézenas de qualité, qui cherche à faire reconnaître ses produits par des appellations en devenir.

Correspondant Midi Libre : 06 30 37 62 20.