



www.hymao.fr



Cap sur AGDE.

une semaine en plein été indien.

En général quand les indiens arrivent dans l'Hérault c'est pour les vendanges! Cette fois les indiens descendaient du Poitou! Christian et Andrée FOUCHER, qui furent Ligugéens, ont émigré vers Agde depuis 3 ans environ, pour leur bonheur. Ils nous ont reçus et guidés une semaine durant. J'étais un peu sceptique à cause de la réputation « tropézienne » du coin sans parler des « nunus », pourtant inoffensifs, à moins que les sœurs la pudeur ne soient de sortie. Météo d'époque et fin de série estivale, trop cool.

Quelle histoire? Géologie éruptive et proximité marine, des Grecs six siècles avant notre ère, des Romains qui posent cothurnes à Agathé (Agde), chacun y allant de ses pieds de vigne, au cœur de la Narbonnaise antique, située sur la via domitia reliant Rome à la péninsule ibérique, beau temps toute l'année, quel décor! Lieu de production privilégié et port d'embarquement, tout est réuni.

Le musée de l'Ephèbe, au cœur de la ville, est incontournable,clair fort bien documenté, on peut ensuite sillonner ville et campagne en toute connaissance.

Marseillan, étalé au nord du Cap d'Agde et sur la rive sud du bassin de Thau, est l'objet de notre premier contact avec le monde du vin local. Christian nous avait pris RV avec les gens du Dom. de Henri RICHEMER. Gros propriétaire mais pas avec les 2 pieds dans le même sabot! Moyennant 10€ par personne, on pouvait être embauché à l'égrenage. Payer pour bosser, original!

C'est quoi l'égrenage? D'abord un petit déj. copieux en libre service, premiers échanges matinaux autant que cordiaux. Puis la centaine « d'invités » assis à de longues tables, munis de casquettes offertes et du sticker autorisant le repas de midi (il paraît que certaines années d'aucuns se glissaient entre les laborieux sans égrener, voyez le genre!?). Egrener consiste à sélectionner sans pitié les belles baies et de rejeter tout élément douteux en même temps que la rafle. Nous on a vu passer la syrah et un peu de petit verdot en fin de tri, récoltés à la fraîche du matin. Selon les années cette sélection de grains donne naissance ou non à la cuvée « Tempête de saveurs », haut de gamme du domaine. Pas de 2015, mais 2014 oui.

À midi, avec un vent qui tentait de nous envoler les coiffures et des tivolis épris de liberté, l'apéro fait se réjouir les visages des travailleurs du dimanche (on était bien dimanche matin!). Suit un repas respectable et complet, puis la récompense: 1 bouteille par personne du nectar de Richemer.

Redevenus touristes cat.1 textiles, on fait la boutique Noilly Prat, le vermouth de Marseillan, extra.

Plus tard nos hôtes nous mèneront en bateau (!) sur l'embouchure de l'Hérault et la fin du

canal du midi. Je comprends pourquoi on fait le choix de vivre en Agathois.



Les égreneurs.

Avec Christian et Andrée et les Tempête de saveurs.



Texte et photos: JM Richard