

La vigneronne solitaire fait revivre un somptueux château oublié



Marie-Emmanuelle Couderc dans ses vignes qui produiront dans trois ans. Celles en fermage lui ont déjà donné un premier vin 100 % négrette encensé par les connaisseurs./ Photo DDM E.H

Abandonné depuis 20 ans, le château Les Peyraux a été racheté par une femme seule. Devenue vigneronne, elle vient de décrocher une médaille dès la première cuvée.

Des gravats, des volets cassés, des tags, une bâtisse usée, meurtrie... le château Les Peyraux, à [Villematier](#), ne cache pas ses souffrances infligées par le temps. Abandonné depuis plus de 20 ans, il aurait pu finir en ruine totale, avalé par la nature qui montre ici sa toute-puissance, son énergie galopante. C'était sans compter sur une bonne fée qui au hasard d'une balade, se pencha un jour sur son sort... Le conte de Peyraux était né ! Depuis deux ans, Marie-Emmanuelle Couderc s'acharne à redonner vie à ces lieux jadis majestueux à travers une passion enfin réalisée : le vin.

«Petite Négrette» : la récompense

Du courage. Il en aura fallu, il en faut toujours, et il en faudra certainement encore ces prochaines années pour mener à bien ce projet aux yeux de beaucoup pharaonique. Tout commence par le choix d'une reconversion en 2013. Cette année-là, Marie-Emmanuelle Couderc jette les bases de ce qui va devenir sa nouvelle vie. «Je suis d'abord passée à mi-temps temps dans l'entreprise où je travaille, chez Safran. Puis j'ai fait un bac pro et j'ai acheté le domaine à la Safer en 2016. J'y consacre depuis la quasi-totalité de ma vie».

Le projet devient vite un combat. Certes, le fermage (obligatoire pour se lancer) au château Bonnet lui assure un bel enseignement et une production. Mais aux Peyraux, tout reste à créer... et un peu à détruire. Un sacré ménage s'impose, tout en faisant face aux incivilités, vols, dégradations, aux menaces aussi. «J'ai reçu des coups de téléphone m'incitant lourdement à vendre. On m'a aussi pillé... mais je tiendrai bon !», confie la nouvelle propriétaire.

L'intérieur du château a donc été cassé. Les planchers ont été refaits, ainsi que la toiture. Ce n'est qu'un début. «En parallèle je me suis occupée tous les jours de la vigne qui est la raison première de cet achat», explique la vigneronne qui crée rapidement un nouveau chai. Mais le bonheur supplante les difficultés. 2016, première année récolte, offre quelque 2500 bouteilles de «La Petite Négrette» nées à la sueur du front, de peu d'heures de sommeil, mais surtout d'un talent caché qui se dévoile vite. Issu des vignes en fermage, ce vin est un 100 % négrette. Son succès, total, est confirmé par une belle surprise. La «Petite négrette» 2016 des Peyraux décroche une médaille d'argent cet été au grand concours des vins de Frontons Saveurs et senteurs ! Rond souple, teinté de réglisse voire de fruits confits, ce vin est une réussite. En dégustation à la maison des vins, il fait depuis un vrai tabac...

L'aventure vitivinicole est lancée Elle ne laissera plus une minute à la propriétaire du domaine en pleine conversion bio. «J'ai arraché des tonnes d'herbes à la main puis avec une machine mécanique. Pas question d'utiliser des produits. Il y a du travail mais je veux arriver ainsi à mes fins, faire de l'orfèvrerie, à petite échelle, sur 5 hectares maximum. J'avoue que c'est un sacré pari...» lance avec humilité Marie-Emmanuelle Couderc, au milieu de son parc elle se plaît à écouter le vent qui souffle dans d'immenses platanes bordant une étrange copie du Canal du Midi à moitié ensevelie (!).

Accompagnée de son chien Gaston, elle savoure ce site paisible en pleine renaissance. Mais son esprit n'en reste pas moins en fusion, imaginant déjà un projet de gîtes à moyens termes. Tout comme l'idée la titille d'installer un gardien jardinier qui cultiverait un potager. Pourquoi pas aussi ouvrir une petite boutique bio, «mais il ne faut pas être pressé», insiste-t-elle, «j'ai le temps, je suis un peu fataliste, mais je sais en revanche déjà que ma nouvelle vie me rend heureuse !».

Emmanuel Haillot