

Un crocheteur à Saint-Saturnin

Balade | C'est l'un des terroirs historiques de la viticulture languedocienne. Et une jolie destination.



■ Virgile Joly, dans son caveau, où il a la réputation de proposer un très bon "rapport qualité/prix". Photo RICHARD DE HULLESSEN

Virgile Joly, la passion des échanges

L'ait être arrivé ici « un peu par hasard ». Quinze ans plus tard, Virgile Joly est presque introuvable sur l'attachement qu'il porte à Saint-Saturnin-de-Lucian, un terroir d'adoption pour ce vigneron indépendant âgé de 42 ans. Difficile, peut-être, de faire autrement quand vos bureaux sont bordés par l'église d'un côté et la mairie de l'autre, au cœur de ce village d'un peu plus de 300 habitants, dans la « *plaine vineuse* » de l'Hérault.

De cet enracinement encore neuf dans les terres historiques de la viticulture languedocienne, Virgile Joly tire aujourd'hui une solide énergie qui lui permet de multiplier les rencontres, échanger, parler de son travail sur les 18 ha de son domaine. Avec les professionnels de l'appellation dont il préside le syndicat de-

puis quelques mois ou les touristes auxquels il propose des visites de ses vignes, doublées d'une dégustation et d'un repas vigneron, servi dans le restaurant voisin du Pres-soir.

Du bio, exclusivement

Cet été, son vin est aussi représenté aux Estivales de Montpellier, ainsi qu'au domaine de Saporta (le 18 août). « *Ça me tient à cœur d'être présent ici. Autant qu'à Londeron, dont 80% de la production part à l'export vers l'Angleterre, les États-Unis, le Japon ou la Chine, dont les négociants privilégient les produits « les plus chers ».* »

Sur le marché, Virgile Joly a la réputation de proposer un « *très bon rapport qualité/prix* ». Assorti du label bio exclusivement. « *J'y crois énormément. Ça a toujours été dans ma vision globale de qualité. Ça fait à peu près cinq ans qu'il y a un engagement pour le vin bio, c'est impressionnant. La consommation a augmenté de 20 % quand*

Plein la vue au roc des Deux-Vierges

De ce belvédère, le panorama à 360 degrés est remarquable. Il offre une vue plongeante sur la vallée de l'Hérault, avec le trait côtier en guise d'horizon, le mont Saint-Clair comme repère.

Au nord-ouest, les ruffes, ces roches formant la fameuse terre rouge, dissimulent le lac du Salagon, alors qu'à l'est, le pic Saint-Baudille (845 m) complète un paysage unique. Le roc des Deux-Vierges est l'un des classiques de la randonnée dans l'arrière-pays héraultais. Considéré comme facile, long d'environ trois kilomètres, le parcours propose une montée continue vers la petite chapelle Saint-Fulcran et les ruines des anciennes fortifications, rapelant toute l'importance historique de ce promontoire qui dispose aussi d'un refuge. Aux trois quarts de l'itinéraire, s'élève le mémorial du bois de Sainte-Estelle, un hommage au Fédérige érigé en 1935 et un symbole de la culture occitane célébrée par quelques vers du poète Joseph Tellier.

À quelques dizaines de mètres du sommet, une aire de pique-nique ombragée permet déjà d'apprécier le



■ Un classique de la randonnée. C. T.

point de vue et de faire une pause. Cette ascension en pente douce sur des chemins caillouteux (prévoir des chaussures adaptées) s'effectue en 45-50 minutes à un rythme tranquille. L'itinéraire peut être rallongé suivant le point de départ de la randonnée, celui-ci pouvant très bien se faire aux pieds des vignes, à la sortie du village de Saint-Saturnin.

► **Sortie A 750 numéro 47**, direction Saint-Saturnin. En venant de Jonquières, le roc des Deux-Vierges est fleché à gauche en rentrant dans la commune. Continuez sur 5 km environ, jusqu'au parking. Fiche à retrouver sur le site du comité départemental de randonnée pédestre.



■ Depuis le sommet, une vue magnifique sur la plaine de l'Hérault et les ruffes. C. T.

La cave coopérative et ses fameuses letrines rouges et gothiques

Les deux letrines rouges en caractère gothique ont marqué les esprits. Sur le pignon de certains bâtiments, on retrouve encore l'inscription, la marque d'un terroir sur lequel s'est développée la cave coopérative de Saint-Saturnin. Celle-ci a été créée en 1950 et regroupe la majorité des vigneron de la commune,

d'Arboras, Saint-Guiraud et de Jonquières.

Aujourd'hui constituée d'une quarantaine d'adhérents, ses vins (proposés au caveau, du lundi au dimanche en pleine saison) sont majoritairement exportés mais restent disponibles dans les réseaux de grande distribution.

Le Pressoir, difficile d'y résister



Sa belle terrasse ombragée et sa large cheminée à l'intérieur sont deux des nombreux arguments que le Pressoir peut faire valoir.

Au cœur du village, ce restaurant-grill tenu par Isabelle et Vincent Bedos propose notamment de belles salades composées, des ardoises de charcuterie et de fromages, ainsi qu'un large choix de viandes grillées servies copieusement. En semaine, la formule du midi coûte 13,50 €, avec entrée et plat du

saint-saturnin, bien sûr.

L'établissement, qui a fêté ses 3 ans le week-end dernier, joue aussi un rôle central dans l'animation du village avec ses propres estivales et une dégustation avec un vigneron de la vallée de l'Hérault, chaque jeudi de l'été jusqu'en septembre. Ces vendredi et samedi, c'est une soirée cabaret, avec le Vénus show, qui est à l'affiche.

Le Pressoir, 17 place de la Fontaine. Infos et réservations au 04 67 06 70 50

EN BREF Caveau

Le caveau de Virgile Joly est ouvert du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 16h à 19h, ainsi que les 1^{er} et 3^e samedis du mois.

Livre

Virgile Joly et son épouse Magda sont au cœur d'un livre écrit par un auteur anglais, Patrick Moon, qui a passé un an dans l'exploitation. Le livre *Virgile's Vineyard, a year in the Languedoc wine country*, une initiation à la fabrication du vin, a rencontré un beau succès et vient de faire l'objet d'une réédition avec mise à jour.

Appellation

L'AOC Saint-Saturnin s'étend sur quatre communes : Arboras, Jonquières, Saint-Guiraud et Saint-Saturnin. La production annuelle y est de 15 000 hl.

Cinéma

Le domaine organise, le 22 août, une soirée cinéma sous les étoiles et repas (réservations obligatoires), avec la projection de courts métrages sur le thème de la vigne

