

Philippe Janiot : "l'avo-gneron" de Joch



© Yann Kerveno

En créant le Domaine Domanova à Joch, Philippe Janiot donne corps à une passion, au prix d'un changement de carrière sur le tard et pour le moins brutal, en devenant avo-gneron. Avocat et vigneron à la fois. Rencontre.

UN mot-valise, c'est bien pratique quand on a eu plusieurs vies comme Philippe Janiot. Notaire, puis avocat, il est depuis quelques années maintenant... vigneron. "Mais attention" prévient-il d'emblée, "je ne suis pas un de ces gentlemen farmer, moi j'aime être dans la vigne, la taille, les vendanges, être sur le tracteur." Quand nous le rencontrons dans son chai entre Vinça et Joch, les vendanges sont achevées et les jus patientent dans la cuverie neuve équipée de froid. Il s'est donné les moyens de bien faire. Les péripéties qui l'ont conduit jusqu'à ces vignes lovées dans le vallon qui relie Rodez à Rigarda pourraient avoir à voir avec les contes de fées. Il y a une dose de passion inextinguible pour le vin mêlée à une touche glamour, une histoire d'amour et une opportunité, des vignes qui se libéraient...

C'est par sa compagne qu'il découvre le Roussillon, à Finestret dont elle est originaire, depuis Aix-en-Provence où, Lillois d'origine, il a installé son cabinet d'avocat. La passion le hante depuis tellement longtemps qu'il a même tenté d'acheter des vignes, sans succès. "J'ai acheté les vignes en 2017 et la première année, durant laquelle je les ai gérées à distance, a été difficile. Je n'avais pas alors trouvé la bonne personne sur place pour s'occuper du vignoble." Pour s'installer, il s'est remis aux études à 60 ans pour décrocher son BPREA, en cours du soir. "À cet âge-là, on n'a plus vraiment de temps à perdre. Tout le monde me disait, et

le dit toujours d'ailleurs, que j'étais fou de me lancer là-dedans" raconte-t-il avec le sourire. Sans compter qu'il convertit les terres en bio dès son arrivée.

En coop, puis en cave particulière

Le temps de cette conversion, il porte les raisins à la cave de Ponteilla, le temps également de trouver un bâtiment et de l'équiper pour vinifier lui-même. Cette année il aura produit entre 300 et 350 hl, 20 à 30 % de moins que le potentiel, avec ces 12 hectares, dont quatre replantés par ses soins, c'est même un peu mieux que l'an passé même si l'année a été compliquée, comme partout ailleurs. "Mais je n'ai pas à me plaindre, mes vignes souffrent un peu moins qu'ailleurs, elles arrivent à conserver un peu d'humidité. Mais la qualité est par contre très belle."

Sa production est dominée par les rouges, 80 % des volumes, le reste étant produit en blancs et il préfère travailler en monocépage. "C'est ce qui permet de mieux exprimer les spécificités du terroir" explique-t-il. Depuis, il a aménagé un petit caveau pour vendre ses vins et se résout, la mort dans l'âme, à devoir passer plus de temps à cette tâche ingrate mais fondamentale. "Ce que j'ai appris, c'est que lorsqu'on est vigneron, on a trois métiers en fait : la vigne, la vinification, pour laquelle je suis accompagné par Hélène Grau, et le commercial qu'il faut assumer."

Et le cabinet d'avocat à Aix ? "J'y vais encore en temps en temps, mais je peux dire aujourd'hui que je suis 10 % avocat et 90 % vigneron !" Philippe Janiot présentera les vins de son domaine, ce week-end, lors du salon des Vignerons Indépendants.

Yann Kerveno

Grand prix de l'Académie Amorim

Des travaux sur le mildiou remportent le Grand prix Sciences & Recherche de l'Académie Amorim.

"TRAITER mieux pour traiter moins", tel est le credo d'Antonin Douillet qui remporte le Grand prix 2023 de l'Académie Amorim pour sa thèse mettant en lumière un nouvel indicateur de risque des épidémies du mildiou de la vigne.

La cérémonie de remise de prix, le 30 novembre prochain en Côtes du Rhône à Ampuis, sera précédée d'une table-ronde sur les nouvelles tendances de consommation en termes de couleur des vins qui semblent donner la part belle aux blancs et aux rosés chez les cavistes et dans les linéaires.

Grand prix Sciences & Recherche 2023 décerné à Antonin Douillet pour son "Étude pluriannuelle de la sporée aérienne de Plasmopara Viticola par quantification moléculaire : un nouvel indicateur de risque des épidémies du mildiou de la vigne".

La lutte contre le mildiou de la vigne reste un enjeu majeur pour bon

nombre de vignobles et la thèse d'Antonin Douillet propose un nouvel indicateur pour détecter le mildiou avant l'apparition des symptômes, donnant ainsi un nouvel outil d'aide à la décision de traiter.

La démarche proposée par le lauréat pourra, de plus, être transposée à d'autres champignons. La découverte de cette approche innovante est prête pour une mise en application dès la prochaine campagne et constitue une arme nouvelle dans la lutte contre ce fléau du vignoble.

Le jury scientifique de l'Académie Amorim, nouvellement présidé par Pierre-Louis Teissedre, se réjouit de la qualité des travaux en compétition et note, à travers les candidatures, une évolution des enjeux de la filière qui se déplacent de plus en plus de l'œnologie à la viticulture.

Créée en 1992 et constituée de personnalités du monde du vin, l'Académie Amorim, décerne chaque année son Grand prix Sciences & Recherche à un chercheur ayant soutenu une thèse de doctorat, qui contribue à améliorer les connaissances sur la vigne, le vin et leur environnement.

Les années paires elle remet également son Grand prix Innovation & Développement pour distinguer un jeune entrepreneur ayant réalisé un projet innovant dans le domaine du vin.

TAPCORK
BOUCHONS DE QUALITÉ

Excellents par nature

Martial Rose
Agent Languedoc-Roussillon
Tel +33 (0) 668 965 560
rose.martial@gmail.com
www.tapcork.net