



UNE AVENTURE VITICOLE COLLECTIVE

Raymond Papaix

NÉ DANS UNE FAMILLE D'AGRICULTEURS, RAYMOND PAPAIX N'A JAMAIS SU FAIRE UN CHOIX ENTRE SON AMOUR POUR LA TERRE ET SA PASSION POUR LES HOMMES ET LES FEMMES QUI FONT NOTRE SOCIÉTÉ. SI BIEN QU'AU DOMAINE RENÉ RIEUX, UN CENTRE D'AIDE PAR LE TRAVAIL GÉRÉ PAR L'ADAPEAI DU TARN, ON PEUT AFFIRMER SANS DÉTOUR QUE L'ŒNOLOGUE EST UN HOMME HEUREUX, FIER DE SON ÉQUIPE ET DE SES VINS.

PAR CÉCILE FORTIS - PHOTO DAVID NAKACHE

**LA SÉLECTION
VIGNOBLES & CO
SYMPHONIE 2001
VIN DE MOUSSE
DOUX**

Belle robe jaune doré, bulles fines et régulières. Nez très intense, dominé par des notes de confiture de coing et de pommes au four. En bouche, très fruité, avec des notes de fruits rouges, de pain d'épices et de cannelle.

C'est en 1988 que nous avons réalisé la première vinification du domaine", se souvient Raymond Papaix avec une certaine nostalgie. Un domaine résolument différent et qui, manifestement, lui va comme un gant. En effet, sur la rive droite du Gaillacois, au hameau de Boissel, on a pour ambition de réaliser des vins de qualité tout en donnant la part belle à l'aide par le travail. Et pour Raymond, originaire de Giroussens, qui a suivi une double formation, agricole et sociale, c'est enfin l'occasion de réunir sa passion pour les vignes, le vin, et cet intarissable besoin d'implication sociale. Bien entendu, dans un CAT (centre d'aide au travail), si l'aspect social s'impose comme une priorité, la logique d'entreprise n'est en aucun cas négligée. "D'ailleurs, l'objectif qui est de proposer des vins qualitatifs, apporte nécessairement une reconnaissance par le travail. Une reconnaissance valorisante et bénéfique pour toute l'équipe" confirme Jean-Michel Tirefort qui se charge, pour sa part, de la commercialisation des vins et de la gestion du domaine. Quant à l'équipe du Domaine René Rieux, c'est une quarantaine d'adultes encadrés par cinq moniteurs. Des adultes parfaitement formés qui peuvent être fiers d'avoir acquis un réel savoir-faire. D'autant plus que le but étant de favoriser l'expression du terroir et des cépages traditionnels, leur

ouvrage est réalisé dans les règles de l'art : vendanges manuelles, cuvaisons longues, maîtrise des températures... Qu'il s'agisse de rouges, de rosés, de blancs secs ou de blancs doux, du travail de la terre, en passant par les vendanges jusqu'à la vinification, rien n'est laissé au hasard. "Sans oublier, les vins de mousse brut ou doux : le plus ancien et le plus typique des vins de l'appellation de par son cépage, un pur mauzac, et sa méthode dite gaillacoise" précise Raymond. Et aujourd'hui, ces vins de mousse quelque peu oubliés par les vignerons du coin s'affichent comme une satisfaction supplémentaire pour l'œnologue. Tout comme la nouvelle cuvée qui patiente depuis plus de sept ans : un vin de voile qui devrait révéler ses plus beaux atouts cette année.

**"REALISER DES VINS
DE MOUSSE EST UNE FIERTE
SUPPLEMENTAIRE"**

À l'image des gammes Harmonie, vinifiée traditionnellement, ou Concerto, élevée en fûts de chêne, et largement récompensées au Concours des vins de Gaillac, au Concours général agricole de Paris ou encore remarquées par des guides de référence. Malgré tout, Raymond souhaite recentrer la production et porter son attention sur une dizaine de produits. Il lui semble aussi essentiel de privilégier la restructuration du foncier tout en répondant aux normes environnementales, d'affiner le fonctionnement d'une structure encore jeune. Et d'avoir enfin un millésime d'avance ! Histoire de voir venir, comme l'on dit ici.