



français

CHÂTEAU  
LAQUIROU



## *Editorial*

### *Symphonies gustatives ...*

**L**a musique et le vin s'accordent à merveille. En témoignent, notamment, Mozart qui aimait faire honneur à Bacchus et Neil Diamond qui chante le réconfort apporté par un verre de vin rouge. Le vocabulaire de la musique et celui du vin connaissent de nombreuses similitudes. Des formules comme «d'une légèreté ondoyante» ou «d'une résonance rafraîchissante» décriront ainsi, avec autant de justesse, une sonate de Frédéric Chopin et un cru à base de bouboulenc, ce cépage blanc implanté au Sud de la France. Dans la phase de création, les terminologies se confondent également: à l'instar du compositeur, qui marie mélodies, rythmes et accords pour créer un morceau, le vigneron compose souvent ses nectars à partir de différents cépages et parcelles de vigne.

En 1807, quand la famille Hug rachète un magasin de musique situé dans la Augustinergasse, à Zurich, sait-elle qu'elle deviendra un jour la plus grande enseignement musicale de Suisse? En 1993, Erika Hug Harke et son mari, Eckard Harke-Hug, dénichent un domaine idyllique, situé en plein cœur du somptueux massif de la Clape, à mi-chemin entre Narbonne et la mer. Pour le vieux château Laquirou, cette découverte marque le début d'une restauration patiente et soignée. Aujourd' hui, on y produit des vins de caractère, très digestes et au charme méditerranéen. Ou, pour l'exprimer dans un jargon plus musical: on y compose des symphonies gustatives.

*«Red red wine  
you make me feel so fine  
You keep me rocking  
all of the time»*

Red Red Wine, Neil Diamond  
(repris entre autres par UB40)

*«Bacchus war ein braver Mann,  
der zuerst der goldnen Rebe süssen Nektar abgewann ...»*

L'Enlèvement au sérail, Wolfgang Amadeus Mozart

## Le domaine

### Dégustation dans un pigeonnier...

Lors du court trajet qui mène de Béziers au bord de la mer, en passant par Saint-Pierre, la petite route se tortille entre de bien étranges falaises avant d'atteindre le massif de la Clape. Devant nous, des pins, des oliviers, des vignobles. Et un doux parfum de garrigue, empreint de thym, de romarin et de genêt. Juste après la crête, la mer en point de mire, nous découvrons, logé dans une vaste cuvette et protégé par les deux flancs de la vallée, le château Laquirou. Le site ressemble à un coquillage qui renferme une perle précieuse. Niché au cœur d'un écosystème intact, l'endroit est peuplé de sangliers, de perdrix et de couleuvres à collier. Des espèces rares d'oiseaux migrateurs y élisent régulièrement domicile, tels le guêpier ou le rollier d'Europe.

Les Romains y cultivaient déjà du raisin. Pour récompenser les combattants les plus méritants de sa Xe légion, Jules César leur offrait parfois un bout de terre de la Clape, qui était encore une île sauvage. Les Romains aimaient ériger leurs domaines dans des endroits protégés, orientés sud-ouest, comme l'est le Laquirou. Le premier écrit mentionnant le

domaine date de 1495, époque à laquelle on l'appelait encore «a la Quiro», terme occitan signifiant «petit rocher». Après avoir été acheté par la famille Hug en 1993, le domaine d'une centaine d'hectares – dont 40 sont plantés de ceps – a fait l'objet d'importants travaux de restructuration, de rénovation et d'élargissement. La replantation de nombreuses parcelles, sur la base d'analyses détaillées du sol, s'est accompagnée de la construction d'une nouvelle cave en 1995. S'inspirant de l'architecture typique du Midi, cette bâtisse a su compléter le complexe de manière harmonieuse, malgré son volume imposant. La nouvelle cave offre tout ce qu'il faut pour élaborer des vins de grande qualité – notamment un réglage précis de la température des cuves et de la cave à barriques ainsi que la possibilité de transvaser les raisins écrasés, le moût et les vins non plus par un pompage mécanique, mais en laissant faire la gravité, tout simplement.

## Le jardin des cépages

Sur les rives de la Méditerranée, les Grecs et les Romains ont posé, en leur temps, les fondements de la viticulture moderne. Pour témoigner son appartenance à l'espace viticole méditerranéen, le château Laquirou a aménagé sur son site un jardin unique dédié aux cépages les moins courants – parfois même oubliés – de diverses origines. On y trouve des variétés rares comme le maticha du Maroc, le bokaskère de Turquie, l'einuni d'Israël, ainsi que de vieux ceps du Languedoc, tels que le terret ou l'aspiran.

## Le jardin aromatique

La garrigue, formation végétale caractéristique du Sud de la France, n'est en fait rien d'autre qu'un grand jardin de fines herbes. Saviez-vous que la lavande ne se contente pas de sentir bon, mais qu'elle permet également de surmonter la fatigue, que le thym purifie les voies respiratoires et que la sauge a des vertus désinfectantes. Dans le jardin aromatique du château Laquirou, la menthe marocaine, l'hysope, la camomille et l'absinthe côtoient une myriade d'autres végétaux. De l'avis de certains visiteurs, rien que le parfum émanant de cet espace vert exerce déjà un effet «curatif»...

**Le «jardin de la Méditerranée» du château Laquirou a été dessiné dans l'esprit d'un jardin d'ornement français classique. Les seize parterres sont séparés par des chemins de promenade. Le site est ouvert tous les jours, de 9 h à 18 h, tout comme l'espace de vente.**



*Emblème du domaine, l'ancien pigeonnier abrite aujourd'hui un charmant caveau où les visiteurs peuvent déguster et acheter les vins Château Laquirou.*

*L'Œil doux, un lac  
de cratère mystérieux*



## AOP «La Clape»

Le Languedoc est la plus grande région viticole de France. Dans l'imposant vignoble de 250 000 hectares que compte le Midi, la Clape fait figure de perle rare avec son petit millier d'hectares. Depuis 1985, les vins «La Clape» sont mis en bouteilles sous l'AOC «Coteaux du Languedoc». Grâce au millésime 2011, la petite région a réussi son ascension parmi l'élite des grands crus du Languedoc. Aujourd'hui, les vins sont commercialisés sous leur propre appellation «AOP La Clape». Avec ce pas la désignation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) devient AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Informations sur l'«La Clape AOP»:  
[www.laclape.com](http://www.laclape.com)

## La Clape Secrets doux-salés et plus si affinités...

À deux petits kilomètres du château Laquirou, le massif de la Clape renferme un phénomène naturel qui n'a pas son pareil: le «gouffre de l'Œil doux». En plein cœur du décor rocheux de la garrigue s'ouvre soudain un cénote de forme circulaire. Au pied d'une formation calcaire de 40 m de haut, un lac couleur émeraude brille de mille éclats. Bien que situé à environ un kilomètre de la mer, il contient de l'eau douce, même si personne n'en connaît la provenance. Il y a des années, le Commandant Cousteau, en personne, a tenté de percer le mystère de l'Œil doux. En raison des courants sous-marins, le lac est considéré comme dangereux, et la baignade y est interdite. Le terroir de la Clape n'est pas prêt de révéler tous ses secrets...

Des croquis montrent qu'il y a six siècles encore, la Clape était une île côtière. Avec le temps, ce bout de terre tout en relief, de 17 km de long et de 8 km de large, a fini par être raccordé au continent sous l'accumulation d'alluvions de l'Aude. Aujourd'hui, trente domaines y exploitent un vignoble d'un millier d'hectares. Les vins AOP sont élaborés à

partir de cépages traditionnels comme la syrah, le grenache, le mourvèdre et le carignan (rouges) ainsi que le bourboulenc, le grenache blanc, la clairette, la marsanne, le piquepoul, le rolle et la roussanne (blancs). Les ceps poussent sur des collines calcaires, à des hauteurs comprises entre 20 et 250 m. Selon l'altitude, la composition du sol varie et le calcaire, majoritairement poreux, se mélange plus ou moins au grès, à la marne, voire au schiste. La Clape possède un climat méditerranéen, avec des étés chauds et secs. Et pourtant, la chaleur est régulièrement percée par le cers, un vent frais et sec provenant du nord, ainsi que par le marin, qui caresse les vignes en apportant un air humide de la mer. Les précipitations sont d'à peine 568 mm par an et m<sup>2</sup>.



*Un sol aride, un climat méditerranéen:  
le terroir de La Clape est fait pour produire  
des vins de très grande qualité.*



*Un écosystème resté intact: les vignes du Château Laquirou se trouvent au cœur d'un paysage de garrigue et de pins.*

## Le vignoble

40 hectares, 24 parcelles, 7 cépages...

Qu'elles chantent, comme l'écrivait le grand poète provençal Frédéric Mistral, ou qu'elles mettent nos nerfs à rude épreuve avec leur son strident, une chose est sûre: les cigales font partie du terroir de la Clape au même titre que la brise légèrement salée au parfum de romarin et de thym qui caresse les feuilles de vigne. Les raisins du château Laquirou poussent dans un écosystème méditerranéen caractérisé. Vu du ciel, le domaine ressemble, lui aussi, à une île en plein cœur de la garrigue sauvage, ce paysage de végétation broussailleuse composé notamment de romarin, de thym, de lavande, de gévrier, de sauge et de bois-gentil. Si, au premier abord, le vignoble du château Laquirou semble former une unité homogène, en y regardant de plus près, on relève quelques différences. Les parcelles les plus profondes, lovées dans le creux de la vallée, et leurs sols riches en nutriments, mélange de sable et de matières organiques, livrent des vins extraordinairement élégants, comme le très digeste rosé «sarriette». Quant aux sols très calcaires des zones vallonnées, aux reflets blancs, les coteaux sur lesquels poussent de vieux ceps de grenache et de cari-

gnan, âgés de soixante ans pour certains, ils donnent naissance à des vins incroyablement denses et concentrés. Le troisième type de sols est composé de limon constellé de pierres rouges. C'est là que la syrah et le mourvèdre, en particulier, mais aussi l'ancien cépage blanc bourboulenc déploient tout leur potentiel. Mettant à profit sa situation privilégiée en plein cœur d'un environnement riche et varié, le château Laquirou se trouve en transition vers la viticulture biologique en renonçant à l'utilisation de pesticides, tels que les herbicides et les insecticides.

Le château Laquirou mise pleinement sur les variétés établies depuis longtemps à la Clape, comme le grenache, le carignan, le mourvèdre ou le bourboulenc. Et comme ces dernières expriment encore mieux leurs qualités en «cohabitation», le domaine ne produit pas de monocépages, comme le veut la tradition dans la région. Tous les vins du château Laquirou sont ainsi des assemblages, dont la composition peut varier d'un millésime à l'autre étant donné que le processus de maturation diverge en fonction des cépages.

## Les variétés

Voici les sept cépages traditionnels du Languedoc cultivés au château Laquirou:

### Blanc

#### **Bourboulenc (4 ha)**

Il n'est cultivé que sur 800 ha dans le monde, dont 50 se trouvent à la Clape. Cépage à maturité tardive. Souvent excellent, il révèle une bonne structure, des arômes d'agrumes et une acidité marquée.

#### **Grenache blanc (1,5 ha)**

Charnu, avec une subtile palette aromatique dominée par les fines herbes et une acidité plutôt profonde.

#### **Roussanne (0,25 ha)**

Des arômes fleuris et minéraux. Un cépage corsé, présentant une belle acidité. Se prête à la garde.

### Rouge

#### **Grenache (12 ha)**

Sur un terroir aride naissent des vins richement fruités, relativement alcoolisés et pourtant soyeux, possédant peu de tannins.

#### **Syrah (11 ha)**

Cépage noble. Des arômes de groseilles et de poivre. Beaucoup de tannins et un bon potentiel de garde.

#### **Carignan (9 ha)**

Corsé, avec une acidité remarquable et de nombreux tannins. Des arômes de prunes et de figues, souvent bien mûrs.

#### **Mourvèdre (2,5 ha)**

Cépage à maturité très tardive. Cépage corsé de couleur foncée, très tannique, avec des arômes de mûres.

## En cave

### Une alliance subtile entre intensité et sophistication ...

**A** cépage spécifique, vinification spécifique», tel est le credo de David Amiel, régisseur général au Château Laquirou. Cet homme parle en connaissance de cause: son grand-père et son père travaillaient déjà le vin dans la région de Narbonne. David est un authentique Languedocien. Il a même pratiqué le rugby à un niveau fédéral pendant plusieurs années.

«Au Château Laquirou, nous cherchons à créer une symbiose entre le charme méditerranéen et la sophistication. Nous souhaitons réaliser des vins qui stimulent, qui ne fatiguent pas», explique David Amiel. Alors que la mode est aux vins toujours plus riches, y compris dans la région du Languedoc, il revendique le droit à la retenue, particulièrement pour les cépages vedettes que sont le grenache et le carignan, qui exigent beaucoup de doigté. «Si l'extraction du moût est trop forte, les vins perdront rapidement de leur fruité et présenteront une finale amère et dure.» Pour donner suffisamment de fruité et de fraîcheur aux cuvées rouges, David Amiel utilise une méthode ancienne qui a fait toutes ses preuves. Il vinifie jusqu'à 20% de raisins

de syrah et de carignan en macération carbonique. Fruités et légers, les vins de base ainsi produits servent alors à «rafraîchir» les lots qui ont subi une macération classique, d'une durée d'un mois pour la plupart. Les techniques, telles que la macération préfermentaire à froid (surtout la syrah), le pigeage, le remontage et le délestage sont mis en œuvre pour extraire de la pellicule un maximum de couleur, de fruité et de tanins. Les vins sont élevés en partie dans des cuves en inox et dans des barriques de chêne français, même si les petits fûts de chêne sont utilisés avec parcimonie.

Bien que les cépages rouges dominent avec une part de 70%, les vins blancs du Château Laquirou ne sont pas dénués de charme. Grâce au bourboulenc, un cépage de très haute qualité qui est la colonne vertébrale des Laquirou blancs, ces derniers font preuve d'une fraîcheur séduisante que l'on trouve trop rarement dans les vins blancs du Sud de la France.

## Les techniques de macération

Pour extraire un maximum de «matières premières» de bonne qualité des vieux cépages rouges de La Clape, les maîtres de chai du Château Laquirou utilisent plusieurs techniques de fermentation:

### Macération Carbonique

Les raisins sont versés entiers dans la cuve de fermentation et la fermentation commence au niveau intracellulaire dans les baies. Ce procédé respectueux de la matière produit des vins fruités et souples.

### Macération préfermentaire à froid

Les raisins mis en macération sont fortement refroidis pour que le jus prenne de la couleur, du fruité et des tanins avant même que la fermentation ne commence.

### Pigeage

Le chapeau formé par la pression carbonique à la surface du moût et constitué des parties solides du raisin est enfoncé régulièrement dans la cuve de façon manuelle ou mécanique (par des bâtons ou des pédales).

### Remontage

Le chapeau surnageant à la surface du moût est régulièrement arrosé et enfoncé dans la cuve par pompage du moût.

### Délestage

Le moût est retiré entièrement de la cuve, puis repompé par-dessus le chapeau resté au fond de la cuve.

*Une sélection rigoureuse: avant que les grains arrivent en cave, ils sont minutieusement sélectionnés.*





*Au milieu des fûts: Erika Hug Harke, Eckard Harke-Hug et le régisseur général David Amiel dégustent les meilleurs vins du Château Laquirou élevés en barrique.*

### *Les vins*

### *Des parfums de garrigue et de fruits mûrs...*

**L**a production du Château Laquirou couvre une gamme de vins allant de l'Albus, un vin blanc franc, aux rouges d'excellence élevés en barrique, parfaitement structurés tels que l'Ausines et le Aureus, en passant par le Sarriette, un rosé bien structuré. S'il est un trait que les vins de Laquirou ont en commun, c'est celui d'allier la sensualité du Sud de la France à la fraîcheur de la Méditerranée toute proche.

## Albus

Assemblage blanc de bouboulenc, de roussanne et de grenache blanc. Nez d'agrumes, de fleurs et de garrigue. Très équilibré en bouche, franc et frais. Albus signifie «blanc» en latin.

**Age moyen des vignes:**

20 ans

**Elevage:**

en cuve d'acier; sans fermentation malolactique

**Convient à merveille avec:**

huîtres, moules, poisson grillé, charcuterie

**A boire:**

dans les trois ans après la récolte



## Roxanne

La sélection prestige de cépages blancs a été baptisée d'après la chanson éponyme du groupe anglais The Police: il s'agit d'une cuvée issue de bouboulenc, de roussanne et de grenache blanc. Palette aromatique mûre et complexe, avec des notes d'agrumes, de vanille, d'orange confite, d'herbes fraîches et d'épices. Structure complexe en bouche, étoffée et portée par une acidité fruitée. Notes boisées joliment fondues. Longue persistance.

**Age moyen des vignes:**

30 ans

**Elevage:**

fermentation et élevage en barrique (6 mois), dont 50% de bois neuf. Pas de fermentation malolactique.

**Convient à merveille avec:**

homard, carpaccio de saumon ou de thon, terrines et pâtés

**A boire:**

dans les six ans après la récolte



## Sarriette

Rosé classique à base de syrah et de grenache, les cépages traditionnels de La Clape, vinification en macération pelliculaire courte. Arômes de baies rouges, mêlés de notes d'amandes, de viennoiseries et de fines herbes. Bien structuré et ferme en bouche. Ce vin à la fois sec et équilibré est merveilleusement rafraîchissant, vivifiant et franc. La dénomination Sarriette fait écho à la plante aromatique qui pousse dans la garrigue de La Clape.

**Age moyen des vignes:**

20 ans

**Elevage:**

macération pelliculaire courte, fermentation et élevage dans les cuves en inox

**Convient à merveille avec:**

poisson grillé, bouillabaisse, paella, risotto de légumes, plats asiatiques

**A boire:**

jusqu'à trois ans après la récolte



## Champs Rouge

Cuvée rouge de syrah, grenache, mourvèdre et carignan, baptisée d'après une parcelle du Château Laquirou. Nez de fruits rouges et de garrigue, mêlé de notes minérales et d'une touche de cuir, de réglisse et de sous-bois. Agréable en bouche et tonique, avec des tanins très présents et une acidité rafraîchissante et bien fondue.

**Age moyen des vignes:**

30 ans

**Elevage:**

à 50% en cuve inox  
et 50% en barrique (8 mois)

**Convient à merveille avec:**

cassoulet et potées,  
viandes grillées, pâtes

**A boire:**

dans les quatre ans  
après la récolte



## Ausines

Cuvée de syrah (80%), carignan et grenache issus de vieilles vignes sélectionnées. Arômes de fruits noirs et de cerise, mêlés de réglisse, de poivre, de tabac, de sous-bois et d'humus. Notes minérales expressives, comme le graphite. Bouche puissante, épicée, à dominante fruitée et de structure complexe, s'appuyant sur des tanins mûrs et une acidité de sève. Ausines est le terme occitan pour désigner le chêne vert, dont quelques exemplaires de plus de 200 ans ornent le domaine du Château Laquirou.

**Age moyen des vignes:**

50 ans

**Elevage:**

en barrique à 30% de bois neuf  
pendant huit à dix mois

**Convient à merveille avec:**

gjbier, bœuf, lentilles,  
ragoût de champignons,  
fromage au lait cru bien fait

**A boire:**

jusqu'à six ans  
après la récolte



## Aureus Prestige

Aureus Prestige, le fleuron du domaine, est le résultat d'une double sélection. Premièrement, il est produit uniquement à partir de très vieilles vignes, situées dans les meilleurs crus, les «coteaux». Deuxièmement, pour élaborer cette cuvée composée de syrah (80 pour cent), de grenache et de carignan, on a utilisé uniquement les trois ou quatre fûts dont les vins se sont le mieux développés. Arômes de fruits rouges et noirs, somptueuses notes d'épices et d'herbes de Provence. Concentré en bouche, il révèle une matière fruitée abondante, des tanins très fins et une acidité mature joliment développée. Longue persistance.

**Age moyen des vignes:**

50 ans

**Elevage:**

en fûts de chêne français  
neufs pendant 12 à 18 mois

**Convient à merveille avec:**

agneau de Sisteron aux  
épices, chateaubriand,  
râble de lièvre, ragoût  
de champignons, fromage  
au lait cru bien fait

**A boire:**

jusqu'à huit ans après  
la récolte





*Dans une ambiance typique du Sud de la France, les visiteurs peuvent déguster tous les vins Laquirou dans le caveau.*



*Piano avec vue sur les vignes:  
le vin et la musique forment une véritable  
symbiose au Château Laquirou.*

## *Musique et vin: l'accord parfait Händel, rock et «trobadore»*

**P**eu après 1800, dans la ville de Zurich, en plein essor culturel, le prêtre Jakob Christoph Hug, musicien passionné, ouvre la première boutique de partitions en Suisse. Aujourd'hui, plus de 200 ans et six générations plus tard, Erika Hug est à la tête du plus important «vendeur de musique» de Suisse. Après avoir pris très tôt des cours de violon classique, tradition familiale oblige, elle a suivi l'esprit de sa génération pour s'intéresser de plus près au folk, au rock et aux musiques du monde. C'est ainsi qu'elle a baptisé la meilleure cuvée de blanc du Château Laquirou «Roxanne», en hommage à la chanson éponyme du groupe anglais «The Police», sortie en 1978.

En mettant sa passion au service du Château Laquirou à La Clape, Erika Hug a appris non seulement la viticulture, mais également l'histoire musicale très riche du Languedoc, la région du parler occitan. A partir de la seconde moitié du XIe siècle, la musique vocale profane s'y est développée jusqu'à un haut niveau de complexité. Les «trobadore» étaient des poètes, compositeurs et chanteurs. Ils sillonnaient la région et divertissaient la po-

pulation par leurs «canso» (chants d'amour), «sirventes» (poèmes satiriques ou politiques) et «balada» (ballades). Les trobadore venaient de toutes les couches de population, parmi eux se trouvaient à la fois des nobles, des moines, des paysans et des artistes. Il y avait même des femmes, au premier rang desquelles, la plus célèbre, la comtessa de Dia (entre 1140 et 1175 environ).

Les représentations se déroulaient la plupart du temps dans un environnement festif. Dans un roman en vers de l'époque, on peut lire: «Voici venir les jongleurs, chacun veut se faire entendre... le récitant, l'accompagnateur, le joueur de cornemuse, le joueur de mandore, le marionnettiste, le jongleur de couteau». L'âge d'or de la culture des troubadours a duré environ 200 ans. Originaire de Narbonne, Guiraut Riquier (1230-1294) est cité dans les manuels d'histoire occitane en tant que dernier troubadour. Sur les 89 chansons qu'il a composées, 48 nous sont parvenues. La disparition de cette tradition vocale est le résultat des croisades menées contre les Cathares et de la répression des cultures régionales commandée par le centralisme parisien.



### **Nouvelles orchestrations pour des chants de troubadours**

L'un des chanteurs de tradition occitane les plus connus actuellement est l'auteur, ethnologue et compositeur Gérard Zuchetto, qui a publié une série d'enregistrements sur CD depuis 1985. En fabriquant des instruments anciens largement oubliés, il poursuit une démarche qu'il aime à résumer par les termes «motz de valor» (mots de valeur). Gérard Zuchetto est également le directeur fondateur du Centre Trobar na loba à Carcassonne, consacré à l'exploration et à la diffusion de la culture occitane des troubadours aux XIIe et XIIIe siècles.

*Les enregistrements de Gérard Zuchetto et autres interprètes de la culture médiévale traditionnelle des troubadours sont disponibles chez Hug Musique à Zurich (Suisse) au tél. +41 (0)44 269 41 82 ou directement au Château Laquirou. Vous trouverez un panorama de la musique occitane contemporaine sur le rabat intérieur en dernière page de ce livret.*

Depuis une vingtaine d'années, la culture occitane renaît dans la région du Languedoc. Pour preuve, les «calendretas», ces écoles privées où l'on enseigne en occitan, connaissent une affluence record. Nombreux sont également les villages qui ont une chorale chantant en occitan. Les groupes de musique professionnels qui réinterprètent ces chansons médiévales ont souvent recours aux instruments traditionnels tels que le luth, la harpe, la cornemuse, la vielle à archet, la vielle à roue ou l'accordéon, auxquels ils mêlent la guitare, la basse, le clavier, le saxophone et la batterie. Au Moyen Âge, les instruments à vent jouaient un rôle central, particulièrement les flûtes, ainsi que l'«autbò», un parent proche du hautbois. Les compositions faisant appel à cet instrument rappellent souvent les sonorités des pâturages, marquées par les meuglements du bétail, le tintement des cloches et les appels des pasteurs. Certains interprètes de la jeune génération associent l'héritage des troubadours et les influences du jazz et du rock, voire du hip-hop.

Le nouveau souffle apporté à la culture régionale sous toutes ses formes s'ac-

compagne d'un intérêt retrouvé pour la communauté chrétienne des Cathares, installée dans le Languedoc du XIIe au XIVe siècle, à la même époque que les troubadours. Les Cathares étaient surtout présents dans les contreforts les moins accessibles des Pyrénées et des Cévennes. Ils menaient une vie modeste, acétique et recluse, avant d'être pourchassés et exterminés par l'église romaine dans le cadre des «croisades contre les Albigeois».

Plusieurs musiciens ont mis en musique les vers de poètes occitans contemporains pour les rendre accessibles à un plus grand public. Le chanteur bien connu Gérard Zuchetto, par exemple, a arrangé une sélection de poèmes de René Nelli (1906-1982). Voici un extrait de son poème «La tronadissa»:

*Le fracas du tonnerre s'enfoncé  
dans la fraîcheur de la vallée*

*Les oiseaux se sont envolés  
avec les couleurs de la terre*

*Seuls les chemins qui fuient l'horizon  
me rapprochent de ce que j'aime*

## Des femmes occitanes de caractère

Avec un tempérament méditerranéen, une fraîcheur électrisante et une puissance venue de la nuit des temps, les six femmes de la formation «La Mal Coiffée» interprètent les chansons populaires occitanes, souvent issues du patrimoine des anciens troubadours. Le dynamisme de leur interprétation naît de la rencontre entre le chant a capella à six voix et les battements de tambour, le tout accompagné d'instruments anciens. Le plus souvent, leurs «Chansons languedociennes des vignes et des bistrots» décrivent la vie rurale. La chanson «Roseta», par exemple, parle d'une jeune femme qui épouse le forgeron du village, bien qu'elle redoute les étincelles de sa forge...

*Les enregistrements de «La Mal Coiffée» et autres interprètes de la musique occitane sont disponibles chez Hug Musique à Zurich (Suisse) au tél. +41 (0)44 269 41 82 ou directement au Château Laquirou. Vous trouverez un aperçu de la musique occitane contemporaine sur le rabat intérieur en dernière page de ce livret.*



*Le Languedoc, corne d'abondance: le marché de Narbonne offre le meilleur de ce que la mer et la terre peuvent produire.*



*Depuis 1901,  
les Halles de  
Narbonne sont une  
institution.*



## *Savoir-vivre* *«Entre terre et mer»*

Après avoir acheté leur poisson frais et leurs légumes encore bien terreux au marché des «Halles de Narbonne», les restaurateurs se retrouvent au bar à tapas pour prendre un verre de «La Clape» blanc, accompagné de «Pa amb tomàquet» (pain blanc toasté, frotté à l'ail et à la tomate et humecté d'huile d'olive. De la même façon que l'occitan parlé ici a plus en commun avec le catalan qu'avec le français, la cuisine narbonnaise laisse clairement entrevoir des influences catalanes. Ainsi, ce n'est pas une ratatouille française que l'on vous servira avec le rouget barbet, mais l'«escalivada» de Catalogne, à base d'aubergines, de poivrons, d'oignons et de tomates, grillés, pelés et découpés en lamelles, puis arrosés d'huile d'olive. Installées dans un spectaculaire pavillon métallique datant de 1901, les Halles de Narbonne sont ouvertes tous les jours et sont plébiscitées par les vrais connaisseurs, contrairement aux marchés hebdomadaires du Sud de la France, dont la vocation touristique est de plus en plus affirmée.

Les vins du Château Laquirou s'accordent à la perfection avec les spécialités

du Languedoc, enracinées à la fois dans la mer et dans le terroir. Ainsi, la fraîcheur et le fruité de l'Albus font merveille avec les huîtres premier choix de l'Étang de Gruissan, vendues à moins de vingt kilomètres du Château. Et pour accompagner le légendaire cassoulet, la référence par excellence de la cuisine languedocienne, rien de tel que le Champs Rouge. Plus qu'un simple plat, un cassoulet préparé avec talent s'élève au rang d'œuvre d'art. Les amateurs de cassoulet peuvent débattre pendant des heures de la nature des ingrédients nécessaires: confit d'oie, lard fumé ou saucisse de Toulouse. Quant à la question de savoir s'il faut ou non remuer la croûte formée en cours de cuisson, elle n'a jamais été tranchée. Instance de dernier recours en matière culinaire, la Grande Confrérie du Cassoulet est chargée de veiller à l'authenticité du cassoulet.

## Conseils

### **La Perle Gruissanaise**

Base Conchylicole  
6/7 Avenue de la Clape  
F-11430 Gruissan  
Tél. +33 (0)4 68 49 23 24  
Heures d'ouverture:  
tous les jours de 9 h à 19 h

Les huîtres et les moules fraîchement pêchées peuvent être dégustées sur la plage, sur des bancs de bois confortables. Conseil: emporter un Albus Château Laquirou bien frais, du pain bis et du beurre!

### **Les Halles de Narbonne**

Boulevard Docteur Ferroul  
F-11100 Narbonne  
Tél. +33 (0)4 68 32 63 99  
[www.narbonne.halles.fr](http://www.narbonne.halles.fr)  
Ouvert 365 jours par année,  
de 7 h à 13 h

Le rendez-vous des gourmets de Narbonne. Après la fermeture du marché, une visite de la cathédrale du XIIIe siècle s'impose. Devant l'hôtel de ville, on peut observer une portion de la via Domitia, la première voie romaine construite en Gaule.



## Contact

### Arrivée par le nord:

Quitter l'autoroute A9 par la sortie n° 36 (Béziers-Ouest), continuer sur la D64 en direction de Béziers pendant quelques centaines de mètres, puis tourner sur la D14 en direction de Lespignan. Continuer sur la D14, puis sur la D618 jusqu'à Fleury. Au centre-ville, prendre la D1118 en direction de Saint-Pierre-la-Mer. Suivre la signalisation du Château Laquirou.

### Arrivée par le sud:

Quitter l'autoroute A9 à la sortie n° 37 (Narbonne-Est) et prendre la D168 au premier rond-point. Suivre la route sinueuse sur environ 12 km jusqu'à Narbonne-Plage. De là, longer la côte jusqu'à Saint-Pierre-la-Mer par la D1118. A Saint-Pierre-la-Mer, continuer sur la D1118 en direction de Fleury. Suivre la signalisation du Château Laquirou.

### Château Laquirou

Route Saint-Pierre-la-Mer  
F-11560 Fleury d'Aude  
Tél. +33 (0)468 33 91 90  
Fax +33 (0)468 33 84 12  
laquirou@wanadoo.fr  
www.chateaulaquirou.com

### Heures de visite:

De lundi à vendredi de 9 h à 18 h. En été, également ouvert le week-end. Visites de groupe sur réservation téléphonique.

*Erika Hug Harke et Eckard Harke-Hug s'engagent depuis 1993 pour Château Laquirou.*



CHÂTEAU  
LAQUIROU



[www.chateaulaquirou.com](http://www.chateaulaquirou.com)

