

n°3  
Sept.  
2025

# élixir

L'âme du vin, l'art des vignerons

**CANAL DU MIDI**

Au fil de l'eau,  
au cœur des vignes

**Vins légers**

Effet de mode  
ou vraie tendance ?

**L'ACCENT D'ICI**

**Dans la cave de Moscato**

**CORBIÈRES**

**Le grand cru Boutenac**

**DOMAINE LAFAGE**

**Une épopée catalane**

Sept. - Oct. - Nov. 2025 - n°3 - 9,90 €



3 780027 409907 10036>



Le maniement d'un tracteur n'a plus de secret pour Sarah et Aymeric Discours.  
La moitié de leurs 4,5 hectares de vignes à Alignan-du-Vent sont en vendanges manuelles



## NOUVELLE VIE

# Des robes noires en robe des champs

Par **Catherine Betti** - Photos **Sylvie Cambon**

**IL ÉTAIT UNE FOIS...** Ils étaient avocats à Paris. Belles situations. Et puis le grand saut. Sarah et Aymeric Discours (*sic* !) raccrochent l'építoge et rachètent une poignée d'hectares de vignes en Languedoc. Clin d'oeil à leur "premier métier passion", le domaine des Robes Noires est venu grossir les rangs des Côtes-de-Thongue en 2021.

**D**eux grands fous qui se lancent. C'est ainsi que Sarah Discours analyse avec humour leur "bascule" à Alignan-du-Vent depuis quatre ans. Passer du métier d'avocat à celui de vigneron est en effet pour le moins... Original ? Audacieux ? Inconscient ? "Tout s'est joué dans notre jeunesse" avance Sarah, dont l'enfance sud-africaine a été marquée de grandes virées dans le vignoble de Stellenbosch, puis dans le Bordelais, grâce à des parents très amoureux du vin : "Enfants, on trouvait ça génial, les vendanges, les grandes tablées, on était très souvent chez ces amis vignerons à Pomerol et Fronsac." Idem pour Aymeric, natif du Var où un arrière-grand-oncle était coopérateur, et qui a lui aussi usé ses baskets entre les ceps du Midi, de Franche-Comté, d'Alsace et de Bourgogne. Une sœur à Beaune, l'autre à Pommard...

### "On s'est dit c'est maintenant"

On comprend que ces deux-là sont un peu tombés dans la cuve petits. Et que le secret de la potion magique les taraude quelques années plus tard, à l'orée de la quarantaine. Lui est avocat en droit international des affaires, elle spécialisée dans le droit immobilier. "Un métier passionnant, mais dévorant où, qui plus est, la place de la femme n'est pas la plus facile" explique Sarah, qui exprime l'envie de profiter davantage de ses deux filles, et de les voir grandir au contact de la nature.

"On était ok pour quitter Paris, résume Aymeric, et on avait déjà la vigne en tête depuis quelques années. On ne pouvait quitter notre métier passion que pour un autre métier passion." La période Covid accélère le processus de réflexion. "On s'est dit c'est maintenant. On est encore assez jeunes pour envisager ce métier dur physiquement."

### Le choix du Languedoc

Aymeric se lance dans un BTS viti-oneo par correspondance : "Les charges atomiques, les masses molaires, dur dur pour un littéraire passé avocat depuis quinze ans !" Formation complétée par deux stages, en Côtes de Beaune et du côté de Pomerol, "pour m'enrichir de la façon dont on travaille dans d'autres régions que celle que nous avions choisie".

Pourquoi le Sud ? "N'ayant aucune expérience, on s'est écarté de régions d'appellations trop pointues - et trop chères ! On était convaincus du potentiel de progression du Languedoc, qui fait des vins de grande qualité, mais subit encore des préjugés persistants, surtout de la part de consommateurs hors Occitanie. Ce petit secteur des IGP Côtes de Thongue nous a plu précisément parce qu'il n'est pas connu. Et puis on avait plein d'idées, d'envies, et une IGP est moins contraignante (jusqu'à 120 cépages autorisés, ndr). →



## ● NOUVELLE VIE

*Les vignerons d'ici sont très libres, tout en ayant un fort engagement environnemental, ce qui nous allait très bien, puisqu'on voulait travailler en bio, avec des cépages locaux, sans irrigation."*

### Baptême du feu

A partir d'une short-list de domaines, Sarah et Aymeric s'entourent des conseils du cabinet Natoli. Exit Uzès, puis Saint-Chinian, ce sera finalement Alignan et ses 4,5 hectares de vignes à taille humaine. Et c'est le même cabinet Natoli qui va leur tenir la main pour leurs premières vendanges et les accompagne depuis sur tout l'aspect agro et œno. "Ils nous ont tout appris, résume Sarah. Nous évitant pas mal de bêtises tout en respectant nos choix. Il faut dire qu'on est arrivés en juillet, et on a décidé de vendanger et vinifier dès la première année, alors qu'on était totalement novices."

Premières cuvées sport, donc. "L'œnologue conseil, Claire Menneteau, venait tous les deux jours. Elle voyait bien à nos têtes d'ahuris qu'on

ne comprenait pas ce qu'elle disait, alors elle faisait des schémas !"

Et puis l'entraide vigneronne, remarquable, a fait la différence dans ce baptême du feu. "On aurait pu être regardés bizarrement, un couple d'avocats parisiens qui a la prétention de faire du vin. Au contraire, on a été très bien accueillis, aidés. Mon voisin Jérôme m'a sauvé la mise plus d'une fois, notamment quand il a fallu faire les derniers traitements avant vendanges. Nous on avait zéro équipement. Il a acheté les produits, et est venu traiter avec son tracteur en une nuit, alors qu'on ne le connaissait pas six heures avant. Un autre voisin, Simon, est venu nous montrer comment fonctionnait la cave - on n'avait jamais utilisé de pressoir -, et il était là le premier jour des vendanges."

### "Il faut qu'on se canalise"

Depuis ces premières vendanges mémorables, le couple a pris de l'assurance et, au bout de quatre millésimes, trouvé ses marques, une belle identité et développé... pléthore de cuvées,



dont un vin orange, une co-fermentation syrah viognier... deux spiritueux et une fine. "Il faut qu'on se canalise, admet Sarah. On a envie de faire tellement de choses, mais on n'a pas forcément les quantités (10 à 15 000 cols par an, hors spiritueux). En fait, on s'adapte à ce que la nature nous dit."

S'articulant sur une large palette de cépages - des vignes de cinsault qui ont 70 ans, roussanne, marsanne, picpoul, viognier, syrah, grenache, mais aussi des cépages italiens (nero d'avola et monte pulciano), Les Robes Noires

jouent sur une gamme de cuvées aux noms latinistes, références au sabir des gens de robe - In Limine, T.I., Pro Bono.... Leurs étiquettes associent un logo graphique de parcelles vues du ciel au symbolisme des trois cyprès (boire, manger, dormir) traditionnellement plantés à l'entrée des maisons toscanes. Hommage discret à l'hospitalité des gens du Sud, qu'ils sont devenus.