

Guide des vins du Monde (Slow Food Editore) – 1992. **1900 propriétés, 5000 vins décrits et commentés, préfacé Hugh Johnson.**

Domaine de l'Hortus : Un grand cru est né.

En arrivant à *l'Hortus*, dans un cadre d'une grande sauvagerie, on pourrait un instant se croire en plein Orégon, dans un vignoble du Nouveau Monde. La route qui vient mourir aux portes du domaine conduit à une maison de bois, à l'écart de tout, édifiée dans un style qui marie l'avant-garde architecturale à la tradition sylvestre. Une harmonie tranquille, comme une symbiose originelle, transpire de ce lieu magique. *Jean Orliac*, élève de l'école d'agronomie de Montpellier, venait souvent y passer ses week-ends et s'était bien juré d'y poser un jour sa besace.

Le site est singulier : imaginez un vallon suspendu entre deux falaises qui se regardent : celle du Pic Saint Loup et celle de l'Hortus proprement dit, murailles abruptes qui font le bonheur des amateurs d'escalade. Au pied de ces hauts murs de pierre, des éboulis ont formé des sols de calcaire brun très pauvres, qui portent vignes et forêts. Car, c'est là une autre particularité du Domaine, il est niché au cœur d'une forêt dense qui vient tempérer le microclimat et fixer l'humidité. Dans ce terroir-coup de cœur, *Jean Orliac* commencera par obtenir un fermage, puis rachètera des parcelles à l'abandon, les arrachera et replantera à son idée. La propriété atteint à présent 22 hectares et le vignoble a parfois surgi *ex nihilo* après défrichage, ce qui explique l'âge moyen encore faible des vignes : autour de 10 ans.

Les deux versants du vignoble ont des expositions opposées. *Orliac*, agronome attentif à la phénologie, nous fait observer que sur un versant poussent des lentisques, sur l'autre du buis. Le Mourvèdre sera planté sous l'Hortus, exposé plein sud. Il va y donner des vendanges très mûres, accomplies, bien concentrées. Cette situation fait mentir l'adage selon lequel ce cépage doit voir la mer pour exprimer au mieux ses qualités : la seule mer qu'il aperçoive est celle des nuages ! L'autre versant, sous le Pic Saint Loup, moins ensoleillé, est consacré à la Syrah, qui y exprime toute sa finesse aromatique, et à des Grenaches, qui y tempèrent leur générosité naturelle. C'est là tout l'avantage d'un vignoble neuf, raisonné par un agronome qui n'a pas les yeux de sa poche : les accords cépages-terroir y sont déterminés en fonction de critères mûrement réfléchis.

Les vignes désherbées, sont conduites en cordon, et on ne laisse que six yeux par souche. Les traitements se limitent au cuivre et au soufre. En effet, la situation ventée et l'isolement dans la forêt rendent inutile l'emploi de tout autre produit contre les maladies cryptogamiques ou les attaques d'insectes. Les vendanges sont effectuées à la machine, avec un tri manuel à la benne, et les rendements oscillent entre 35 et 45 hl par hectare.

Le chai de *l'Hortus*, encore en projet, ne tardera point à apparaître. Pour le moment, les vinifications ont lieu dans le chai d'un complice et ami, Jean-Benoit Cavalier, qui partage avec *Jean Orliac* ses installations de Vacquières, à quelques kilomètres de là. Les vins (rouges et rosés, mais il est prévu de planter des cépages blancs) sont obtenus par égrappage partiel, levurage, fermentations à température élevée de 33-34°, avec des remontages bi-journaliers. Les macérations durent quatorze jours en moyenne. Le vin de presse (pressoir Vaslin) est réincorporé en proportions variables, selon les cuvées.

Deux rouges sont élaborées à *l'Hortus*. *La Cuvée Classique*, avec une bonne part de Syrah et de 20% de Grenache, est élevée en cuves, avec un peu de vin de presse.

La Grande Cuvée, elle, est à base de Mourvèdre, sans Grenache. Le vin de presse y est plus présent et elle élevée en barriques neuves à 50%. Filtration avant entonnage, les barriques étant gardées bonde dessus, avec ouillages, mais sous tirages. Les vins y resteront de neuf à douze mois, seront collés au blanc d'œuf et mis en bouteilles sans filtration.

Une seule mise pour les 3 000 caisses de la cuvée classique et les 1 000 de la **Grande Cuvée**, qui s'arrachent pour 30 et 60 F. On fait de plus à **l'Hortus** un vin rosé charnu, coloré et très vineux, un rosé pour vinophiles.

Si la **Cuvée Classique** est pleine d'arômes, épicée avec des senteurs de garrigue, de poivre, de fruits très mûrs, une bouche équilibrée, un fruité intense et une structure bien lisse, la **Grande Cuvée** est d'une tout autre allure : très fragrante, avec des épices et du fruit noir, des notes d'eucalyptus, menthe, réglisse, et un nez très complexe ; la bouche est parfaitement structurée, avec du gras et du velouté à l'attaque, et une présence tannique à trame serrée qui monte en finale. Un vin superbe, qui possède un caractère et une originalité indéniables. Un grand cru nous est né sur les crêtes du Languedoc.