

La lettre de Stephen Tanzer, International Wine Cellar.

Août/ Septembre 2000, N°91/17 : Les vins du Languedoc.

Domaine de l'Hortus

On pourrait comparer ma visite sur ce domaine à une mésaventure comique. Après avoir monté les marches de bois qui grinçaient, j'ai pu ouvrir la porte d'entrée qui n'était pas fermée à clef mais personne ne se trouvait à l'intérieur de la maison. J'ai ensuite tourné pendant un bon moment autour d'un chai immense mais rustique à la recherche d'une porte d'accès. Deux ouvertures dans la façade me paraissaient très prometteuses. Serais-je passé par l'une d'entre elles que je me serais retrouvé trois mètres plus bas sur le sol de ce bâtiment. J'ai enfin découvert une planche de contreplaqué qui fait office d'entrée et j'ai tambouriné dessus jusqu'à ce que Marie, la fille de Jean Orliac, qui ressemble un peu à l'actrice Geena Davis, m'entende par dessus le tintamarre de la machine à embouteiller. Marie n'était pas préparée à me présenter les rouges 1999 du domaine mais j'ai pu déguster les deux 1998 qui avaient été mis en bouteilles deux semaines plus tôt. Elle m'a précisé que le millésime 1999 n'était pas aussi bon ici à cause de la chaleur d'un été presque tropical. Selon Marie, 1998 est le meilleur millésime du domaine de l'Hortus depuis 1994 et 1992.

1998 Blanc Grande Cuvée Vdp du Val de Montferrand. Le nez, complexe, est dominé par des arômes d'ananas et de noix. En bouche, le vin est riche et épais mais bien vif ; il révèle des saveurs pénétrantes de citron et d'ananas ainsi qu'un extrait puissant. Sa finale développe une longueur superbe. **89.**

1999 Blanc Grande Cuvée Vdp du Val de Montferrand. Le nez, parfumé, exhale des arômes résiduels d'écorce d'agrumes, de pomme, de menthe et de noix. Ce vin, onctueux, épais et profond, montre une texture et une profondeur exceptionnelles pour un vin du Languedoc. Ses saveurs complexes de céréales, d'abricot, de pêche, de mandarine et de pamplemousse se prolongent sur la finale fruitée, littéralement explosive. Il est généreux et développe une longueur impressionnante. L'un des deux ou trois meilleurs vins blancs que j'ai goûtés lors de ma tournée dans le Languedoc, et pourtant pas encore mis en bouteille. **89-91.**

1998 Bergerie de l'Hortus Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup. (50% syrah, le reste étant du grenache et du mourvèdre). La robe, rouge moyennement coloré, est un peu évoluée. Arômes sèveux de cerise noire, de framboise, de fumé et de cuir au nez de ce vin juteux et relevé en bouche où il offre des saveurs de petits fruits qui évoquent le pinot, ainsi qu'une bonne vivacité. Il n'est pas gras mais révèle une belle intensité. Sa finale dévoile un soupçon de chêne épicé ainsi que des tanins légers, un peu secs. **87.**

1998 Grande Cuvée Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup. (45% mourvèdre, le reste étant de la syrah et du grenache). Belle robe rouge profond. Le nez parfumé déploie des arômes sèveux de mûre, de framboise, de cerise noire, de chocolat amer, de réglisse et de gibier. En bouche, ce vin concentré, frais et intensément aromatique révèle un fruit relevé qui évoque le pinot, ainsi qu'une vinosité extraordinaire. Il est un peu moins animal et plus primaire que la Bergerie. En fait ce vin très juvénile est un peu dominé par sa structure aujourd'hui. Sa finale, aux tanins fermes mais bien mûrs, développe une longueur fantastique. Cette Grande Cuvée récompensera une garde de quatre ou cinq ans. **90 (+ ?).**