

Le Figaro – 07 mai 1991.

L'étiquette de François Simon : Domaine de l'Hortus 90, un faux modeste en Languedoc.

Pourquoi un coteaux du Languedoc ? Parce que l'appellation ne cesse de troubler les préjugés. Des passionnés, un terroir pas si ingrat donnent des vins étonnants voire remarquable : ils sèment la pagaille dans les dégustations à l'aveugle, témoin le récent baroud d'honneur du château Lastours 86 parmi des crus classés et bourgeois du Médoc.

La bouteille. Pigez le flacon, il fait partie de la nouvelle génération des faux modestes. Dépouillement extrême, juste les nervures d'une étiquette blanc cassé, quelques mots à peine murmurés, un filet de voix.

Le nez. Ce premier communiant est un véritable gredin qui vous prend le nez. Cherchez en fermant les yeux. Vous trouvez ? Cerise, menthe et des fruits bien mûrs.

La bouche. Notre lascar n'en démord pas, lui qui faisait tapisserie, s'emporte, vif, , haut, allègre. Il est léger, presque vivace mais, vite, il va porter l'estocade par un aspect inattendu chez un vin du Midi : son coté velouté. Il peut ainsi vous emporter là où il veut.

Le prix : Pour trente-cinq francs environ (quarante au maximum), c'est l'affaire du mois. A ce prix-là, vous tournez autour d'un simple bourgogne ou d'un saumur-champigny.

La question. Le terroir est-il si important dans la réalisation d'un bon vin ? A en juger cette dégustation, on pourrait émettre quelques doutes diaboliquement iconoclastes. Le terroir, dans ces appellations peu renommées, constitue souvent une excuse facile. En fait, un judicieux encépagement, une vigne bien travaillée, des traitements subtils, des vendanges attentive, une vinification sérieuse (ne filtrant pas trop, ne bousculant pas les vins) ouvrent la perspective de bouteilles intéressantes. Le terroir apporte bien entendu sa part. Risquons l'axiome, il n'a pas de mauvais sols, il n'y a que de mauvais vinificateurs.

A éviter.

- De le servir trop chambré. Une nouvelle fois, un vin rouge doit être servi légèrement frais, dans les 12-14°. Il montera vite en température et vous cueillerez son fruit au meilleur moment.

- De l'aérer. Attention cet *Hortus* est un vin aromatique mais il craint la multiplication des courants d'air. Servez et buvez.

De le servir avec des plats trop épicés. Il ne tiendra pas le choc.

Et alors ? Finalement, cet *Hortus* ne tient pas à jouer les mystérieux. C'est un vin tout simplement bon, sympathique. C'est un vin de plaisir qui ne joue pas les intellectuels. Il est franc, bien travaillé, limpide. Il fait penser à des beaujolais tels qu'on les rêverait : directs, sains, épatants. Il se rapproche des côtes-du-rhône par sa faconde, il est loin des bordeaux sans pour autant être dépourvu d'élégance. Pas un humaniste, juste philanthrope.

Cave Taillevent : Coteaux du Languedoc.

Presque un Ovni dans le domaine du vin que *ce Domaine de l'Hortus*, puisqu'il s'agit d'une première vinification, signée de main de maître. Le résultat : une robe profonde, un nez élégant, une bouche mentholée, de l'onctuosité, de la race et de l'élégance ! Exceptionnel, mais seulement 300 bouteilles, en vente à partir du 15 mars.