

Le Meilleur de la France, Hubert de Chanville – 1993.

Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée 1992.

Durant les années 80, un jeune ingénieur agronome de Montpellier se prit de passion pour la vigne en découvrant un vallon oublié, suspendu entre deux falaises, qui lui sembla, plus que tout autre terroir, apte à recevoir de la vigne. L'une des deux falaises est le mont Hortus (« jardin » en latin). L'intuition se confirma lorsque, après des efforts considérables pour y planter syrah et mourvèdre, les premières cuvées de ce nouveau vigneron éblouirent les dégustateurs avec les millésimes 1989 et 1990. Les deux cépages se partagent des parcelles particulièrement adaptées à leurs besoins, terroir chaud et précoce pour le mourvèdre sur le clos de la Croix, fraîcheur et humidité en sous-sol pour la syrah sur le clos des Vignes.

La vendange fut divisée en plusieurs cuvées différentes, la **Grande Cuvée** recueillant les meilleurs lots et bénéficiant de méthodes de vinification et d'un élevage dignes d'un grand cru. Le résultat donne un vin qui n'a plus grand-chose de commun avec ce que l'on connaît ordinairement des coteaux-du-languedoc. Il possède une robe intense et limpide, couleur grenat, un nez de cire et d'épices et une bouche ronde, ample et longue marquée en finale par des tanins encore fermes. Un grand vin qui a le temps pour lui.

Le bon conseil. *La Grande Cuvée 1992 du domaine de l'Hortus* pourra rester en bonne cave une dizaine d'années. Ce qui l'empêche pas de pouvoir être débouchée dès 1994. A servir chambré, à 16°.