

## **L'Echo – Sortir.**

### **Le Vagabond des vignobles : Au jardin de Bacchus.**

Les dindinophiles sont à pied d'œuvre. Objectif : le plat de fête traditionnel qui apparut pour la première fois sur une table française lors du mariage de Charles IX en 1570. Et que l'on sert un peu partout (aux USA pour le *Thanksgiving*, au Québec au jour de l'an, en Angleterre où il détrôna l'oie de Noël...). Car rôtie entière, la dinde peut se montrer pleine d'esprit si on lui adjoint pour l'accompagner, un vin classe, de riche matière (il en faudra pour affronter la farce !), avec suffisamment de rondeur pour domestiquer sa chair et de soyeux tanins générateurs de suavité sereines. Faites étinceler les yeux de vos convives avec le vin, préalablement carafé, *de la Grande Cuvée 2004 du Domaine de l'Hortus*.

#### **Passion Clanique**

On devrait s'attendre, si on prête un brin de considération à l'étymologie, à découvrir un jardin (*hortus*, i, m nous enseigne le vénérable Gaffiot). Mais ici, sur des hectares d'éboulis calcaires pentus et bousculés, de jardin, point ! Si ce n'est la vigne. Royale (l'adjectif est à la mode) ! Et sans trahir l'étymologie, on se rend bien compte que l'on doit se trouver en un lieu de plaisirs raffinés, le jardin, au sens où l'entendait Cicéron : l'école d'Epicure (*Epicuri hortus*, nous y voilà !). Une école épicurienne superbement entretenue par le clan Orliac. Une école où les vignes accrochées aux sauvages pentes minérales du Pic Saint Loup et de l'Hortus dispensent une joyeuse culture hédoniste teintée d'humour. Les vins du domaine en témoignent : *le Clos du Prieur, Bergerie de l'Hortus, Le loup dans la Bergerie...* La famille tout entière participe à ce festival bachique, chacun apportant les ressources de son savoir.

*Coteaux du Languedoc. Rouge. Pic Saint Loup. Grande Cuvée 2004.* Domaine de l'Hortus. Micro-climat privilégié que celui de l'Hortus : à moins de 50 km de Montpellier, l'altitude et les vents dispensent une fraîcheur engendrant des maturations lentes (la fameuse « canicule » de 2003 fut aisément supportée). Le mourvèdre qui ne s'épanouit bien que câliné par la fraîcheur, est présent dans l'assemblage à hauteur de 50%, syrah et grenache équilibrant le reste. L'élevage de 14 mois en fûts de chêne (proportions « ajustées » : 2/3 de bois neuf, 1/3 de barriques d'un vin) ne maquille aucunement un ensemble de superbe équilibre et d'opulente matière. A la parure lumineuse d'un pourpre princier répond une olfaction complexe dont le bouquet, au départ floral (violettes... « impériales » !), s'enrichit de notes de fruits noirs à l'eau de vie mariées aux épices et à la réglisse. La matière révèle en bouche toute sa splendeur avec de tanins polices et une onctuosité généreuse précédant une finale au grain serré qui conduit très loin. Peut-être au « jardin » d'Eden... Allez savoir !

Bonne dégustation !

**Pierre Carbonnier.**