

## PORTRAIT



Fondateurs du domaine de l'**Hortus**, Jean et Marie-Thérèse Orliac n'ont pas seulement créé l'une des grandes étiquettes du Languedoc. Leurs efforts, avec d'autres, pour hisser le Pic Saint-Loup au rang d'appellation portent leurs fruits. **TEXTE ET PHOTOS FLORENCE BAL**

# Jean et Marie-Thérèse Orliac Le Languedoc fier et conquérant

**U**n endroit magnifique. Dans l'arrière-pays montpelliérain, entre les falaises calcaires du Pic Saint-Loup et de l'Hortus, le chai et la maison de bois de pin s'insèrent parfaitement dans la garrigue. Là, se trouve le domaine de l'Hortus, une propriété en grande partie à l'origine de la renommée internationale des vins du Pic Saint-Loup. Depuis trente ans, Jean et Marie-Thérèse Orliac y ont patiemment créé leur vignoble de 60 hectares. À l'époque, Jean Orliac, petit-fils de vigneron, agronome, chercheur en économie viticole du CNRS de Montpellier, comprend très vite l'énorme potentiel de ce terroir qui ne produit que du vin de table. Il abandonne les théorèmes de la recherche pour les applications du vigneron, convaincu que le Pic Saint-Loup est l'un des futurs grands crus du Languedoc. Pendant douze ans, le couple reconstitue un vignoble de qualité avant de vinifier son premier millésime en 1990, avec la complicité de ses pairs. Parallèlement, l'aventure collective de reconnaissance de l'appellation démarre, signée par une dizaine de pionniers : Guilhem Bruguière (Mas Bruguière), Bernard Durand (château de Lancyre), André Leenhardt (domaine de Cazeneuve), Jean-Benoit Cavalier (château Lascaux)... En 1985, l'appellation Coteaux du Languedoc terroir du Pic Saint-Loup voit le jour. Prochaine étape, la reconnaissance de l'appellation Pic Saint-Loup. La demande est examinée ce mois-ci par l'Institut national des appellations d'origine contrôlée. Mais le but n'est pas encore atteint. Les treize communes historiquement engagées dans l'aventure de l'appellation Pic Saint-Loup redoutent un élargissement de l'aire de production. « Attention, il ne faut pas se relâcher », avertit Jean Orliac, homme de conviction. Il est très fier « d'élaborer des vins de qualité sur l'ensemble de ce vignoble ». La Grande Cuvée rouge, assemblage de mourvèdre, de syrah et d'un soupçon de grenache, est un bon exemple du potentiel du cru : un nez de fruits noirs et d'épices, une bouche veloutée, équilibrée avec de très beaux tanins. Un vin

de courte garde toutefois, cinq à sept ans pour les meilleurs millésimes, deux à trois pour les autres. La Grande Cuvée en blanc (vin de pays du Val de Montferrand), assemblage de chardonnay, de viognier et de roussanne, est très aromatique, mais cherche encore son style. La Bergerie est une gamme de vins tricolore issus de jeunes vignes et d'achat de raisins. « Dix-neuf millésimes, ce n'est rien, c'est la deuxième génération qui affinera le travail », confie Jean Orliac. Le passage de relais est en place : François, 35 ans, est responsable des vignes depuis 2000. Arrivée en 2002, Marie, 36 ans, vinifie le clos du Prieur, un deuxième vignoble de 12 hectares situé à Saint-Jean-de-Buèges. Yves, 33 ans, pilote les opérations commerciales. Il est l'initiateur du pur négoce "Le Loup dans la Bergerie". Car, pour Jean Orliac, l'avenir de l'appellation passe aussi par la création d'un négoce local, « un petit Guigal du Languedoc ». À l'approche de sa « retraite active », il a toutefois la tentation de vinifier une microcuvée d'excellence, de longue garde, à partir de parcelles soigneusement sélectionnées. Le dernier échelon d'une hiérarchisation à la bourguignonne. Le rêve mûrit, mais « ce n'est pas urgent ». L'important est de « garder les pieds sur terre en pratiquant une viticulture viable ». ●



### Leurs quatre facettes :

- **Dates et lieux de naissance** : le 19 février 1944 à Lyon (Marie-Thérèse), le 1<sup>er</sup> juin 1947 à Tunis (Jean).
- **Vignerons depuis** : 19 millésimes.
- **La cuvée dont ils sont le plus fier** : Grande Cuvée 2007 du domaine de l'Hortus (70 €).
- **Leur plus grande émotion** : Château Latour 1955 (premier cru classé de Pauillac) dégusté en 1975. Une pure révélation.

