

VINS

Le grand retour des : vins du Languedoc

Le Languedoc, avant d'être un terroir, est avant tout une région à la situation géographique exceptionnelle, aux reliefs en gradins ouverts sur la Méditerranée. Cet amphithéâtre naturel cerné par les montagnes, entre la vallée du Rhône et les Pyrénées, à l'ensoleillement idéal, où l'on cultive la vigne depuis l'antiquité, ne pouvait que permettre l'épanouissement de vins de caractère.

Il aura cependant fallu que la volonté des hommes s'impose face à la facilité pour que le Languedoc produise des vins reflétant véritablement la diversité de ces terroirs : plus charpentés dans les massifs, plus ronds dans les vallées, plus structurés sur les terrasses, plus vifs en bord de mer. Les vingt dernières années ont ainsi connu une profonde restructuration du vignoble avec un développement de cépages méditerranéens (grenache, mourvèdre ou syrah) venus compléter les cépages locaux, comme le maccabeu, originaire d'Espagne, ou le piquepoul. En privilégiant la vinification séparée des cépages en fonction de leur maturité et de leur comportement en cuve et en apportant une attention particulière aux assemblages, les vigneron du Languedoc ont su redonner tout leur éclat aux nombreuses AOC régionales.

Priorité aux terroirs

Un véritable travail de fond a ainsi été mené depuis 1975, pour définir quel cépage pour quel produit sur quel terroir et déterminer les meilleurs réglages selon les types de sols, tout en privilégiant une fertilisation biologique des sols, la mise en place de la culture raisonnée et une politique de maîtrise volontaire des volumes de production (45 hectolitres/hectare en rouge et 60 en blanc), sensiblement inférieurs aux normes nationales. Le résultat est à la hauteur des investissements. Les dix appellations d'origine (Corbières, Côteaux du Languedoc, Malepère, Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Fitou, Clairette du Languedoc, Limoux et Cabardès), sans oublier les Muscats (Lunel, Frontignan, Mireval et Saint-Jean de Minervois) et les vins de pays, ont ainsi reconquis leurs lettres de noblesse. ■

Le Sommelier de *Quatre revues*

Abbaye Sylva Plana Cuvée la Closeraie

Le vignoble de l'abbaye de Sylva Plana est réputé depuis le XIII^{ème} siècle pour ses vins produits à l'origine par des moines cisterciens. La cuvée La Closeraie, heureux assemblage de syrah (40%), de grenache (35%), de carignan (20%) et de mourvèdre (5%), est un vin de plaisir, à la robe grenat, au nez de cerise, épices douces et cacao, qui accompagnera un pâté de lièvre, un gigot d'agneau ou un rôti de bœuf.
Vignobles Bouchard et Fils 34290 Alignan du Vent
9 € environ départ de cave



Cuvée la Briffaude 2002

Avec leur gamme baptisée les Flacons, Philippe Maurel et Stéphane Vedeau ont souhaité proposer en petites productions (ici, 1200 bouteilles seulement) des cuvées qui rendent hommage à leur terroir. Vin de pays d'oc, la Briffaude est issu de vignes plantées il y a 20 ans en cépage sauvignon. Récolte manuelle, fermentation lente dans de petites cuves, élevage en fût de chêne, mise en bouteille sans collage ni filtration... Le résultat est un blanc remarquable, à la robe jaune aux reflets verts, au nez subtil : cassis et genêt, puis notes minérales, pour finir sur la citronnelle et la vanille. Un vin à servir sur des crustacés ou des noix de Saint Jacques, mais aussi sur des viandes blanches, des champignons ou des fromages de chèvre.
Maurel Vedeau 34290 Scrovan
12,20 € environ départ de cave





Côteaux du Languedoc rouge Pic Saint Loup Grande Cuvée 2001

Situé entre deux grandes falaises, ce vignoble est majoritairement planté de mourvèdre, qui constitue la moitié de l'assemblage de cette cuvée, aux côtés de la syrah (40%) et du grenache (10%). Avec un climat moins chaud et des nuits fraîches, les raisins arrivent à maturité sans "brûler" les arômes. On retrouve donc aisément les parfums généreux de réglisse, de violette et de cassis bien mûr. Ce vin équilibré, onctueux, avec une belle longueur en bouche se révélera un compagnon idéal pour le gibier ou l'agneau.

Domaine de l'**Hortus** 34270 Val-Flaunès
14,20 € environ départ de cave

Faugères Domaine de Fenouillet

Fleuron de la famille Jeanjean, vigneron de la région depuis 1870, le Domaine de Fenouillet illustre l'association de la puissance et du fruit, typique de l'appellation Faugères. Issu de vignes de 30 ans d'âge moyen plantées sur une multitude de parcelles des contreforts des Cévennes, cet assemblage où domine la syrah fait l'objet d'une sélection sévère des raisins et d'une mise en bouteille environ un an après la récolte, pour conserver toute la fraîcheur du fruit. Un vin à la robe rubis, au nez de fruits (cassis, framboises) et d'épices, des tanins présents mais bien fondus et une longue persistance aromatique.

Jeanjean en Languedoc 34725 Saint Félix de Lodez
6,50 € environ départ de cave



Minervois les Murailles Château Artix

C'est un jeune vigneron de 30 ans, Jérôme Portal, qui préside aux destinées de ce domaine familial de 60 hectares situé dans un joli petit hameau d'une dizaine de bâtiments chargés d'histoire, au cœur de ce terroir du Minervois en bordure de Méditerranée. Ce rouge assemblage à parts égales de syrah et de grenache, complétés par 20% de carignan, est élevé dix mois en barriques neuves et affiné six mois en cuves. On retrouve les arômes intenses de fruits noirs bien mûrs finissant sur des notes de réglisse et de vanille. En bouche, ce vin ample et généreux aux tanins élégants révèle une belle longueur et des notes d'épices.

Château Beaufort 34210 Beaufort
5,70 € environ départ de cave



Coup de foudre Domaine de la Tuilerie

Une jolie histoire que celle de ce vin de pays qui mérite bien son nom. C'est en effet lors d'une dégustation à l'aveugle organisée par son chef de Cave que la propriétaire, Chantal Comte, remarque une barrique de merlot destinée à l'assemblage. Conquis par ce cépage gourmand, tendre et puissant, elle décide sa mise en bouteille, après douze mois d'élevage en fût de chêne et douze mois de repos en cuve, cette cuvée prouve que Chantal Comte a vu juste : un vin équilibré, ample, velouté, aux tanins fondus et aux arômes puissants (fruits mûrs finissant sur la vanille et la réglisse).

Château de la Tuilerie 30900 Nîmes
5,60 € départ de cave



Minervois Grande Tradition Château du Donjon

Jean Panis est l'un de ces vigneron attachés à tirer le meilleur parti de leur terroir. Loin des tendances actuelles à l'hyper extraction, ses productions privilégient le fruité de ces vins du soleil. En raison de la chaleur exceptionnelle de 2003, Jean Panis a limité le temps de cuvaison à 8 jours pour le grenache noir (60% de l'assemblage) et à 30 jours pour la syrah (30%) pour conserver la fraîcheur du raisin et obtenir un vin au nez mêlant fruits rouges bien mûrs, épices et notes balsamiques. À servir sur un cassoulet.

Château du Donjon 11600 Bagnoles
5 € environ départ de cave



Château de Nouvelles Cuvée Gabrielle

Entre Narbonne et Perpignan, le vignoble de Fitou est l'un des symboles du renouveau du Languedoc, avec des vins généreux, onctueux, charpentés. À l'image de cet assemblage de 60% de carignan, 30% de grenache noir et 10% de syrah, issu de vieilles vignes (60 ans en moyenne), dont la robe rubis et les arômes bien typés de fruits mûrs avec des notes fumées et viandées révèlent toute la qualité. À servir dès aujourd'hui sur de la charcuterie (jambons de pays), des grillades aux herbes ou du gibier, ou à conserver de 3 à 5 ans, voir plus.

Château de Nouvelles 11350 Tuchan
13,50 € environ départ de cave

