

## **Rustica – N°2029 – Semaine du 12 au 18 novembre 2008.**

**Nature et Terroirs : Cours d'eau et vins de caractère.**

### **Le Pic Saint Loup réhabilite ses rouges.**

Entre Montpellier (Hérault) et les Cévennes se déroule un paysage rocheux recouvert de forêts d'où surgit le Pic Saint-Loup (658 m). Il donne son nom à une appellation géographique viticole de l'AOC Coteaux du Languedoc. Depuis l'abandon de l'élevage ovin, en 1950, les vignes prospèrent entre les îlots de garrigue. Les 5 coopératives et les 46 vigneron installés sur les 13 communes de l'Appellation ont décidé de redorer le blason de leurs rouges autrefois décriés. La reconquête de terres abandonnées et le renouvellement des ceps en sont les signes. Preuve de cette reconnaissance, le domaine de l'Hortus, à Valflaunès, se voit récompensé d'une grappe d'or dans le Guide Hachette pour sa cuvée 2005. « *Elle provient de 8 ha de mourvèdre, cépage planté en plein sud, et de 8 ha de syrah, situés sous la face nord du Pic Saint-Loup ; enfin, un soupçon de grenache complète cet assemblage* », explique son créateur, Jean Orliac. Cet ingénieur agronome élabore des vins fruités et charpentés à partir d'une vinification en cuve suivie d'un élevage en barrique. Plus au nord, sur les contreforts des Cévennes, Pierre Jequier et Blandine Chauchat pratiquent culture biologique et biodynamie : « *Je me fie au calendrier lunaire* », affirme Blandine, qui a quitté les côtes du Layon après sa rencontre avec Pierre. Au mas Foulaquier, à Claret, ils élaborent ensemble des bouteilles au caractère bien trempé telles les Tonillières 2007, faites de jeune syrah et de vieux carignan de 50 ans, cépage qui fut le plus arraché dans le Languedoc. « *Les fortes amplitudes thermiques, les sols calcaires variés et drainant captent les arômes de la nature* », observe Samuel Feuillade, du domaine Mirabel à Brouzet-lès-Quissac (Gard). Sa cuvée Les Eclats 2006 (syrah à 55%, grenache, cinsault et mourvèdre) en est une belle illustration, « *suave, expressive et sur le fruit* ». Les Pic Saint-Loup accompagnent les viandes comme l'agneau de Saint-Affrique au piment d'Espelette. *Ghislain du Closel.*