

Minervois

Vers la finesse

Les vins du Languedoc gagnent en élégance, ceux du Minervois aussi! Regard sur cette spectaculaire et grande appellation située entre Narbonne et Carcassonne.

Texte Pierrick Jégu. Photos Laurent Grandadam.



Une vaste zone d'appellation à la géographie très variée et caractéristique, comme ici, le causse.

Premier jour de notre reportage : rendez-vous au Chai Port Minervois, à Homps, sur les bords du canal du Midi. Cette vitrine des vins du Minervois, ouverte au grand public, regroupe 200 références des vins de l'appellation. L'occasion rêvée d'une large dégustation pour nous forger une idée générale de la production locale, avant d'aller rencontrer des vigneron sur leur propriété. Devant nous, les cuvées de grands noms de l'AOC et de jeunes domaines méconnus mais prometteurs. Une entrée en matière intéressante qui confirme un virage pris dans tout le Languedoc : celui de la fraîcheur et de l'équilibre. Dans les années 90, la région montrait ses biscoteaux et sa puissance pour se faire une place dans la cour des grands vignobles de France, elle veut depuis quelques millésimes imposer ses vins en finesse et en élégance, tout en préservant bien sûr leur générosité et leur caractère méditerranéens. Oubliés les vins qui vous rendaient à la vie bien fatigué, dès la deuxième gorgée, et bonjour les cuvées plus aimables, plus digestes, moins démon-



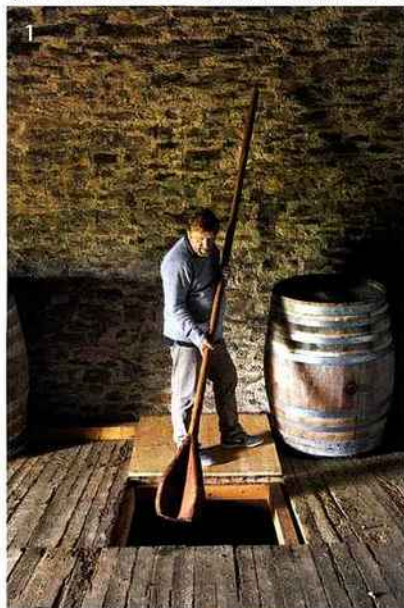
tratives. Le minervois est sans conteste dans ce mouvement. À cheval sur l'Aude et un petit coin de l'Hérault, cette vaste appellation s'étend d'est en ouest des hauts de Narbonne jusqu'aux portes de Carcassonne et, du sud au nord, du célèbre canal du Midi au causse et aux contreforts de la Montagne noire. Un vaste amphithéâtre orienté sud riche d'une géographie multiple et d'une grande diversité de terroirs. Composés de galets

roulés, grès, schistes, calcaires, marnes calcaires ou encore marbre rose, les sols révèlent de nombreuses nuances. Entre les rives du canal du Midi, les coteaux, le causse et la montagne, l'altitude peut varier de 50 à près de 500 mètres. Et, en fonction de cette altitude et de la proximité plus ou moins forte avec la Méditerranée, le climat se conjugue lui aussi au pluriel : dans la partie occidentale du



1. Benjamin Taillandier produit des vins bio délicieux. **2.** Jean-Baptiste Sénat : fournisseur des meilleurs bistrot comme des tables étoilées. **3.** Claude Fonquerie du Domaine de l'Oustal blanc a bien fait de revenir au pays après une escapade dans le Ventoux ! **4.** Les vignes de Nicole Bojanowski sur les cailloux du plateau calcaire de Cazelles. **5.** Dégustation au Domaine du Loup blanc, en compagnie de Nicolas Gaignon.

1. Claude Fouquierie « pige » ses cuves pour remettre en contact le jus et la pulpe du raisin. 2. Une région imprégnée de traditions, comme les fêtes votives qui se succèdent tout l'été dans les villages. 3. Le niveau des barriques est réajusté à l'aide d'un ouilloir pour éviter l'oxydation liée à l'évaporation.



Finis les vins qui roulent des biscoteaux, place à l'élégance !

PATRICIA CLABAUT ET LAURENT GASPARD.

Brevages alambiqués

À Saint-Jean-de-Minervois, la région vous raconte une autre histoire que celle du vin... Elle est professeur de mathématiques et lui de français, mais Patricia Clabaut et Laurent Gaspard pourraient aussi enseigner l'art de la distillation. Dans le village ceint par les vignes, ils ont installé, en 2009, leur petit bijou de distillerie de poche dans une minuscule dépendance de leur maison. Et l'alambic en cuivre ne rutilé pas pour rien, ni pour faire joli, ni pour épater les copains... La « machine » est bel et bien en marche et fait naître des merveilles d'eaux-de-vie plébiscitées par quelques cavistes parisiens spécialistes et les sommeliers de tables étoilées languedociennes. S'inscrire dans le paysage, dans le rythme des saisons, dans un savoir-faire artisanal et, tant qu'à assouvir sa passion, la respecter au point de mettre le meilleur possible en bouteille. Rien n'est donc laissé au hasard. Si autrefois on réservait les fruits gâtés à la gnôle, Patricia et Laurent sélectionnent localement des fruits sains et à maturité optimale, de préférence issus de l'agriculture biologique : une matière première médiocre n'a jamais accompli le miracle d'une eau-de-vie fraîche, pure et parfumée que le couple ambitionne. On passe sur l'équeutage, le nettoyage et l'examen attentif de chaque fruit pour en ôter toute imperfection

ou saleté... Après fermentation – sans levurage –, arrive le temps d'une unique distillation dans le bel alambic à feu nu : la chauffe est maîtrisée avec précision et, à la sortie, seul le cœur de chauffe est gardé, les têtes et queues de distillation écartées notamment pour éviter une puissance alcoolique outrancière ou d'éventuelles « déviations » aromatiques. Le distillat n'est pas filtré, pour ne pas trahir la qualité de la matière première qui se trouverait dépouillée de sa chair et de ses charmes. Et qu'est-ce qu'on goûte ? Des eaux-de-vie d'une grande maturité, d'un équilibre remarquable : pas d'agressivité, pas de brûlure de l'alcool, mais de la douceur, du soyeux, de la netteté, de la longueur en bouche et une expression aromatique à la fois franche et complexe. La meilleure ? Impossible de trancher entre le merveilleux fruit de l'eau-de-vie d'abricot rouge du Roussillon, la finesse, la complexité et l'élégance du marc de muscat petit grain, la droiture et la fraîcheur incomparables de la poire williams... Sans oublier la fine de muscat d'Alexandrie, élevée un mois dans le bois.



Distillerie du Petit Grain, 34360 Saint-Jean-de-Minervois. Voir coordonnées page 128.

vignoble par exemple, l'influence océanique se fait encore sentir et, sur le causse, les hivers sont un peu plus rudes qu'ailleurs, sans parler de l'importance des vents, le cers, sec et chaud, et le marin, venu de la mer et plutôt humide. À l'échelle de l'appellation et de chaque domaine, ces variations jouent forcément un rôle sur le caractère des vins. La teinte ultra-dominante du minervois? Le rouge, même si quelques vigneron démontrent le potentiel de ce Sud à produire de délicieux vins blancs, sur la vivacité beaucoup plus que sur la lourdeur.

Et côté cépage ?

Au contraire d'autres régions marquées par des cépages prédominants, ici la palette est large. En blanc, les cépages principaux – ils doivent représenter au moins 80 % de l'assemblage – sont le bourboulenc, le grenache blanc, le maccabeu, la roussanne, la marsanne et le vermentino, et les cépages accessoires, la clairette, le muscat à petits grains, le piquepoul blanc et le terret blanc. Grenache, syrah, mourvèdre, et/ou lledoner pelut doivent constituer 60 % des assemblages des

rouges et les autres cépages comme le carignan, le cinsault, le piquepoul noir, le rivairenc et le terret noir ne sont autorisés que dans de faibles proportions. Reste que des vigneron, désireux de jouer sur leur propre palette, n'hésitent pas à sortir des clous du cahier des charges de l'AOP et inventer de remarquables cuvées classées en vin-de-pays voire en « vin de France ». Les cuvées 100 % carignan ne sont pas rares et souvent délicieuses, comme le terret blanc peut engendrer des réussites convaincantes à lui tout seul. Parmi les plus grandes appellations du Languedoc, le minervois – et minervois-la-livinière, « AOP dans l'AOP » – abrite, au sein de ses 200 et quelque caves particulières, une petite foule de domaines pertinents, tenus par des familles ou des néo-vignerons venus d'ailleurs et qui se sont amourachés du terroir. Une double bonne nouvelle vous concerne directement : cuvées de garde ou à boire dans leur jeunesse, leurs vins se montrent d'excellente tenue, et la plupart restent tarifés très raisonnablement. Et, n'oubliez pas, du côté de Saint-Jean-de-Minervois, à l'est du vignoble, quelques producteurs continuent de donner naissance au fameux muscat éponyme. ❖

Une vaste appellation pleine de nuances et de cépages différents.



Le village de Minerve, capitale historique du Minervois et ancienne cité cathare.

DÉGUSTATION

DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT

15 hectares en agriculture bio, des cépages qui s'expriment dans la vérité de leurs terroirs, un vigneron aux idées claires... Les vins du domaine tutoient les meilleurs



bistrotts comme les tables étoilées. Tout est très bon, à commencer par le classique La Nine (12 € le 2012), assemblage de carignan, grenache et d'un poil de syrah, ensoleillé, frais, fluide, soyeux... À goûter aussi ? Arbalète et Coquelicots, Mais où est donc Ornicaire, Le Bois des merveilles, L'Enclos de l'âne et un joli blanc baptisé Les Amis de ma sœur.

L'OUSTAL BLANC

Sur le terroir de la Livinière... Après une escapade dans le Ventoux où il a créé un premier domaine, Claude Fonquerle est revenu au pays. En vin de table, en minervois et en minervois-la-livinière, il signe une belle gamme de vins, de la Cuvée



K (7 €), un 100 % carignan de pur plaisir, à la cuvée Prima Donna (25 € le 2008), un assemblage syrah-grenache puissant mais équilibré, aux arômes d'épices, de réglisse et de garrigue.

VIGNOBLE DU LOUP BLANC

Ou l'histoire de Carine Farre et Nicolas Gaignon, ligériens d'origine, comme des poissons dans l'Aude. Superbe dégustation au domaine – en bio et en conversion

pour la biodynamie – avec des vins mûrs mais jamais trop extraits ou alcoolés. De l'équilibre, de la pro-



fondeur, de la gourmandise, voilà la signature « maison » sur la remarquable cuvée Régat 2011 (11 €), très représentative du domaine, comme sur la Mère Grand 2010 (14 €), à la fois fine et racée. En blanc, surprise épataante avec, en « vin de France », un 100 % terret pianotant sur quelques notes d'agrumes.

CLOS DU GRAVILLAS

Les 9 hectares de vignes de Nicole et John Bojanowski – en bio et biodynamie – sont plantés dans les



cailloux, notamment sur le plateau calcaire de Cazelles. Les vins ? Bon béguin pour les blancs, Emmenez-moi au bout du terret 2012 (10 €), désaltérant, et L'Inattendu 2011 (17 €), fougueux et minéral, taillé pour la table. Côté rouge, belle réussite avec Lo vièlh carignan de 100 ans, d'une belle complexité. Sans oublier un moelleux intitulé Pour un peu de tendresse (15 €).

DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER



Dans l'ouest de l'appellation minervois, ce jeune vigneron bénéficie de terroirs intéressants dont il fait le meilleur usage ! Bio, ses vins délicieux concilient la gourmandise de leur profil « nature » et la droiture, la précision, la structure, à l'image de la cuvée Viti vini bibi 2011 (10 €), assemblage de grenache et d'un chouïa de carignan. Même enthousiasme pour Laguzelle 2012 (8 €), parfait vin de soif, et Bufentis 2011 (12 €), plus puissant mais idéalement tenu par une agréable fraîcheur.

CHÂTEAU SAINTE-EULALIE

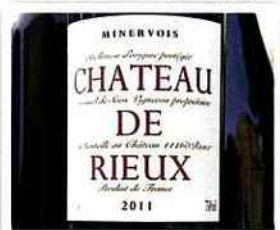
33 hectares plantés de carignan, syrah, grenache et cinsault, voilà le tableau à peine esquissé du domaine d'Isabelle Coustal. Au menu, Plaisir



d'Eulalie 2012 (5,50 €), première cuvée qui porte très bien son nom et ne manque pas de profondeur, La Cantilène 2010 (12 €), plein, franc et élégant, et Le grand Vin 2011 (20 €), intense, frais et racé.

CHÂTEAU DE RIEUX

Le domaine pointe le bout de son nez parmi les propriétés à suivre. La preuve en deux cuvées : Riussanelle 2012 (8 €), qui allie cinsault, grenache et carignan, un vrai vin de plaisir au fruit croquant, et Château de Rieux 2011 (12 €), un excellent duo syrah-grenache plus



structuré et riche, mais lui aussi marqué par une fraîche expression de fruit et d'épices en finale.

CLOS CENTEILLES

Une référence du Minervois, qui a la particularité de remettre en valeur des vieux cépages autochtones oubliés. Au générique de la propriété, figure notamment la cuvée C de Centeilles (le 2008 à 10,30 €), issue de 78 % de pique-poul noir, 15 % de riveirenc noir,



5 % de morastel noir à jus blanc et 2 % d'ocellade. Un assemblage unique qui fait un vin d'une grande singularité, fin, ample, à la belle complexité aromatique autour de notes de cerise, de café ou encore de garrigue.

& aussi...

CHÂTEAU COUPE-ROSES

Domaine plantée sur les piémonts de la Montagne noire... Très belle dégustation, entre un minervois blanc en finesse et en caractère, et de très beaux rouges : Bastide 2011, qui allie souplesse et tempérament, et Granaxa 2010 (11,50 €), superbe, à la fois généreuse et droite, fidèle expression du grenache sur des sols très caillouteux.

DOMAINE DU BOSCH ROCHET

Pour le Carpe diem 2010 (6,80 €), excellent rapport qualité-prix !

CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

Une valeur sûre. Fluidité et élégance pour Esprit de Trianon 2008 (14,50 €).

DOMAINE ANNE GROS

Des vigneron bourgeois, à l'assaut du Minervois, ça donne une cuvée, La Claude 2008 (20 €), d'une classe certaine.

LE CLOS DES SUDS

Notamment pour le très joli blanc Éligie 2011 (11,90 €).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.