

VINISUD 2014 :

COUPS DE CŒUR



Difficile de faire un choix face aux 1642 producteurs et leurs milliers de bouteilles exposées. Que de flacons ignorés, que d'opportunités manquées de faire LA découverte. Cela dit, j'ai eu de nombreux coups de cœur ; voici mes incontournables du Languedoc pour cette édition. Et pour démarrer, honneur à un futur Cru potentiel, candidat à la haute hiérarchie languedocienne.



DOMAINE DE L'ANHEL

Le Terroir de Cazelles, en Minervois.

Six domaines, présents à Vinisud, arboraient sur leurs stands quelques « Peyre Ficat », ces pierres blanches calcaires qui « chantent » sous les chaussures lorsqu'on parcourt les parcelles. Elles sont typiques du hameau de Cazelles. Ce hameau est bâti sur une butte à 200 mètres d'altitude. Il est situé sur des coteaux ensoleillés, adossé aux contreforts de la montagne noire. Ce causse, pauvre et aride, possède le potentiel nécessaire à l'élaboration de grands vins solaires, dotés de finesse et d'élégance. Les trois domaines que j'ai préférés le démontrent parfaitement :

Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot

C'est à Vinisud 2010 que j'ai découvert les vins de ces deux Bourguignons conquis par ce bout de causse. Déjà ils me racontaient : « Nous avons choisi les terroirs de Cazelles pour leur diversité de sols argilo-calcaires et de grès, la découverte de 4 cépages languedociens majeurs, la qualité des vignes de divers âges, l'environnement privilégié au pied de la Montagne Noire, l'altitude étant de 220 mètres (comme Vosne Romanée...) ». Leurs vins expriment l'élégance, la pureté et l'harmonie ; autant de qualificatifs plutôt rares pour le Minervois où l'on rencontre le plus souvent des vins riches et excessivement puissants. Tant pour « La CinsO » (nouvelle cuvée 100%

cinsault en 2012) que pour « L'O de la Vie » (issue d'une jeune vigne de syrah), on perçoit la finesse et la précision d'un fruit désaltérant. Un clos argilo-calcaire permet de passer dans un autre registre avec la cuvée « Les Carrétals », du nom d'un lieu-dit planté de carignan et de grenache en 1909. Que d'énergie dans ce 2012 ! Une matière au fruit précis et une texture tendue allient à merveille puissance et finesse. Pour la cuvée « La Ciaude », je vous renvoie au compte-rendu ci-joint de la verticale 2012/2008.

Domaine Cailhol Gautran

Cinq ha sur 50 sont mis en bouteilles par le jeune couple Gautran. Olivia et Nicolas proposent une série de cuvées parmi lesquelles la « Tradition 2012 » en AOP Minervois. Il s'agit d'un assemblage de trois cépages, avec une dominante grenache/carignan et un complément de syrah. Au nez : fruits rouges et noirs, garrigue et épices ; en bouche : du jus sur des tannins élégants, de la fraîcheur et de la droiture. Cette belle cuvée associe intensité et buvabilité. Avec un autre assemblage des trois mêmes cépages, la cuvée « Carrétal 2011 » présente plus de puissance et une authentique expression du terroir de Cazelles. Avec une matière ferme, elle offre une énorme tension compensée par des arômes de fruits noirs et de garrigue.

Le Clos des Suds

Dans l'environnement préservé et sauvage du Causse de Cazelles, ce vignoble de 7,5 ha propose huit cuvées. Pour commencer, un blanc sec minéral « La Note Bleue » composé à 90% de terret gris, le solde étant assuré par le muscat à petits grains et le grenache blanc. Vinifié en cuve à 100%, il présente plein de vie, de fraîcheur d'agrumes et de minéralité ; délicatesse et élégance sont au rendez-vous. En rouge, avec « Nocturne 2011 », vieux ca-



DOMAINE DE LA MARFÉE

rignan, cinsault et grenache composent une matière assez charnue ; les fruits noirs bien mûrs expriment de la vitalité. Avec la cuvée « Cœur de Pierre 2012 » (1/3 syrah, 1/3 carignan, 1/3 grenache), fermentée en barrique de trois ans, on a droit à un élégant nez fruits noirs, tandis qu'en bouche la matière marie fraîcheur, puissance et finesse du terroir de Cazelles. Finale verticale sur la pierre et de beaux tannins.

Cocktail de découvertes

Clos des Augustins, Pic Saint Loup

Un domaine familial où la jeune génération est aux commandes. Viticulture bio depuis 2004 et préparations biodynamiques depuis 2008, sur 35 ha de vignes et cinq sols différents. Parmi les 11 vins proposés, retenir les cuvées parcelles comme « Les Deux Rogers 2011 » (syrah et mourvèdre) qui présente une forte personnalité, une mâche ferme, des fruits noirs frais, du jus et surtout de la tension. Ou encore « L'Ainé 2010 » (syrah et grenache sur calcaire) : un vin très ambitieux aux tanins plus fins, avec des fruits noirs, de l'étoffe et de l'éclat.

Domaine Saint Martin, IGP Cité de Carcassonne

sélectionner un vin de cette cité est une première pour moi. Deux cuvées en 2012 : « Rouge » assemble merlot et caladoc pour un plaisir de petits fruits rouges et d'épices ; c'est souple et agréable. La cuvée « Merci ! » est un assemblage de marselan et caladoc, elle offre un fruit plutôt confit, du jus et une petite charpente tannique. Des vins à prix doux, à boire sans y penser.

Domaine de Joncas

je vous présentais ce nouveau domaine sur Montpeyroux dans le dossier paru en février dernier. Ici j'ai été bluffé par leur première production en blanc, « Alba 2013 », un pur grenache gris. Très belle matière, du fond, du fruit, de la fraîcheur, de la salinité et de la pureté. Rien que ça ! Plus surprenante encore, cette cuvée « Canta 2013 » : un riesling à la fraîcheur d'agrumes, fermenté en œuf béton, avec une longue finale sur un bel amer minéral.

Domaine de Saumarez

Situé en AOP Saint Georges d'Orques, ce domaine s'étend sur 11 ha de vignes et se compose de neuf parcelles sur une variété de collines, entre 80 et 150m d'altitude. Dans ce petit coin du Languedoc, ce terroir est unique, on y trouve quartz, schiste, calcaire et marne. J'ai aimé la structure de la cuvée « Aalenien 2011 » (90% syrah et 10% grenache) : un nez complexe, avec des notes de fumée, fruits noirs cuits, violette et poivre noir. La maturité

du fruit est tenue par une bonne acidité et des tannins amples.

Domaine de la Marfée

Ce domaine n'est pas une découverte car il est déjà bien connu en Belgique mais je ne résiste pas à citer ici la cuvée « Della Francesca 2011 » qui m'a favorablement impressionné (80% mourvèdre et 20% syrah). Piero Della Francesca est un maître de la renaissance italienne, il est considéré comme celui qui a inventé l'art de la perspective dans la peinture. Le nom de la cuvée est un petit clin d'œil à cette notion de perspective, de lignes, de profondeur de champ, à laquelle le vigneron se dit sensible dans la dégustation d'un vin. De fait, ce grand vin associe droiture, rondeur et profondeur. La fraîcheur minérale apporte de la vitalité et de la tension à cette magnifique matière. La vendange est issue de 2 petites parcelles caillouteuses, sur argilo-calcaires du jurassique, situées sur la commune de Murviel lez Montpellier, au coeur du terroir de Saint Georges d'Orques.

Clos de l'Anhel

Depuis quelques années, Sophie Guiraudon gère seule ce domaine créé avec son ex-mari en 2000. Les vins n'ont pour autant rien perdu de leur qualité. « Les Terrassettes 2011 » assemble tous les cépages de ses différentes parcelles pour obtenir une matière soyeuse, un tannin élégant, une belle fraîcheur et du jus abondant. On découvre encore plus de finesse et de subtilité dans la cuvée « Les Dimanches 2012 » alliant force et équilibre ; c'est un magnifique Corbières de syrah et carignan, avec du fond et de la personnalité. A garder 3 ou 4 ans, puis à boire le dimanche !

De grands blancs du Roussillon

A chaque édition de Vinisud, j'y viens et j'y reviens, pas d'exception cette fois non plus, la visite au **Roc des Anjes** s'imposait. Marjorie et Stéphane Gallet ont réalisé ces dernières années une progression fantastique sur la fraîcheur de leurs vins blancs (attention, ne négligez pas les rouges pour autant). On démarre avec un 100% maccabeu, « l'Oca 2012 », un vin de dentelle tout en subtilité, finesse et fraîcheur saline. Le même en 2009 offre au nez une touche de menthol et en bouche une superbe tension minérale. On poursuit avec « Les Vignes Métissées 2013 », une complantation de 15 cépages méditerranéens centenaires, tous vendangés en même temps, à maturité des blancs. En fait, c'est un rosé qui se déguste comme un blanc, avec une petite tannicité et une fraîcheur d'agrumes très gaie, type zeste de pamplemousse. Celle-ci déroule sa fine amertume dans une finale persistante. Voici maintenant une cuvée que j'ai dégustée pour la première fois : « lmalaya 2013 ». Elle provient d'une vieille parcelle de carignan gris à 500m d'altitude. Quand vivacité, minéralité, densité et finesse se rencontrent, elles élèvent le vin à des hauteurs "himalayennes" de pureté cristalline et ce malgré un grain légèrement tannique. Passons ensuite à « Chamane 2013 » : un muscat à petit grain transcendé par le terroir, dans une matière étonnamment tendue. « Llum » en catalan signifie lumière, cette cuvée assemble en 2013 grenache gris et macabeu pour offrir un profil aérien à l'attaque, grâce à une grande fraîcheur minérale. Attention, il ne faut pas s'y méprendre, en milieu de bouche le grenache apporte un peu de rondeur à ce profil cristallin, la finale est longue. Parmi toutes ces vins qui déclinent les différents



■ LIZ & ROBIN WILLIAMSON

terroirs et cépages du domaine, s'il fallait n'en retenir qu'un, mon choix se porterait sur « Iglesia Vella », un 100% grenache gris. Encore bébé, le 2013 s'ouvre sur une attaque plus ample et plus ronde que les autres mais très vite le vin se recentre et s'élance dans un envol de fraîcheur minérale, de délicatesse et de subtilité pour se prolonger sur de fins amers minéraux. Quelle race, quel grand blanc !

B.Arnould

UNE MINI VERTICALE CHEZ ANNE GROS

Cette figure emblématique de la Bourgogne m'a proposé de déguster en sa compagnie les cinq millésimes de la cuvée « Les Ciaudes », sortis depuis la création du Domaine en Minervois. Elle décrit cet assemblage de syrah, carignan et grenache (minoritaire) « comme une cuvée Solaire où, sur ce grand terroir argilo-calcaire exposé plein sud, les calcaires blancs d'Agel, à la clarté aveuglante, nous ont donné des vins de très belle énergie. C'est l'alliance magique du soleil brulant et des sols frais où la vigne va puiser ses réserves en eau en profondeur. Maturité précoce et régulière, belle acidité. »

2012 : un bébé encore, au remarquable équilibre dans une matière d'une rare élégance ; le fruit très 2012 est délicat, tanins et minéralité se conjuguent pour mener le vin vers une finale très fraîche.

2011 : très belle vinosité et tanins soyeux dans un millésime à la relative tendresse ; une élégance et une harmonie comme on en rencontre peu dans le chaud Minervois.

2010 : le millésime de la complétude, avec de la race et un fruit bien mûr, une grosse matière dont la puissance est contrebalancée par la fraîcheur et la trame tannique encore assez serrée. Une finale persistante.

2009 : la chaleur du millésime a patiné les tanins, ils sont soyeux. La matière ronde ne manque cependant pas de vitalité, le fruit est étonnamment précis pour 2009.

2008 : le premier né. Avec des notes d'orange confite, de fruits noirs et une touche de cuir, le nez se montre complexe. Avec les années, la bouche a pris du volume, elle s'articule autour d'une colonne vertébrale portée par la minéralité de son acidité. Ce grand vin possède une tension remarquable dans sa vinosité. Un amer raffiné contribue à la fraîcheur finale.

B.Arnould

Liste des importateurs

- **Cailhol Gautran** - Thierry Martin Consulting - www.domainecailholgautran.com/
- **Clos de l'Anhel** - Maes Braem/Maison des vins Fins/Jacques Delire/H et H www.anel.fr/
- **Clos des Augustins** - www.closdesaugustins.com
- **Clos des Suds** - Fermette de Faulx - www.leclosdesuds.com/
- **Domaine de la Marfée** - Basin Marot*/TGvins - www.la-marfee.com/
- **Domaine de Saumarez** - Cuvee/Lelievre/La Maison des Vins Fins/Predikaat www.domainedesaumarez.com
- **Domaine du Joncas** - www.domaine-du-joncas.com
- **Domaine Saint Martin** - Vinum Est Sanus/Vents d'Anges/Bestvins/Landolium www.domaine-saintmartin.fr/
- **Gros A.et J.P. Tollot** - Le Madec*/Bernard Poulet*/Vinesse Art et Terroirs Groupe M/Vents d'Anges/Gorsco/BSM Vins www.anne-gros.com/minervois.html
- Roc des Angés - www.rocdesanges.com/fr

Grande Dégustation de L'Académie des Vignerons du Sud-Ouest

Le 01 septembre 2014
de 14h00 à 18h00

Dégustation Professionnelle
Inscription obligatoire : apic@skynet.be

Holiday Inn Brussels Airport
Holidaystraat, 7 - 1830 Diegem - Belgium

www.skoj.be

Armagnac	Domaine de Joy
Bergerac	La Tour des Gendres Domaine L'Ancienne Cure Château les Tours des Verdots
Cahors	Château du Cèdre - Château Lamartine
Côtes de Gascogne	Domaine Haut Campagneau
Duras	Domaine Mouthes-Le Bihan
Eau de vie de fruits	Cazottes Distillerie
Fronton	Château Bouissel - Domaine Le Roc La Colombière
Gaillac	Les Vins Robert Plageoles - Domaine Rotier L'Enclos des Braves - Domaine Labarthe
Jurançon	Clos Uroulat - Clos Lapeyre Domaine Bordenave Domaine Bellegarde
Madiran	Château d'Aydie - Domaine Berthoumieu
Marcillac	Clos Basté Domaine du Cros
Marmandais	Domaine Elian Da Ros
Pécharmant	Domaine des Costes
Vins de pays	Domaine de Ribonnet

