



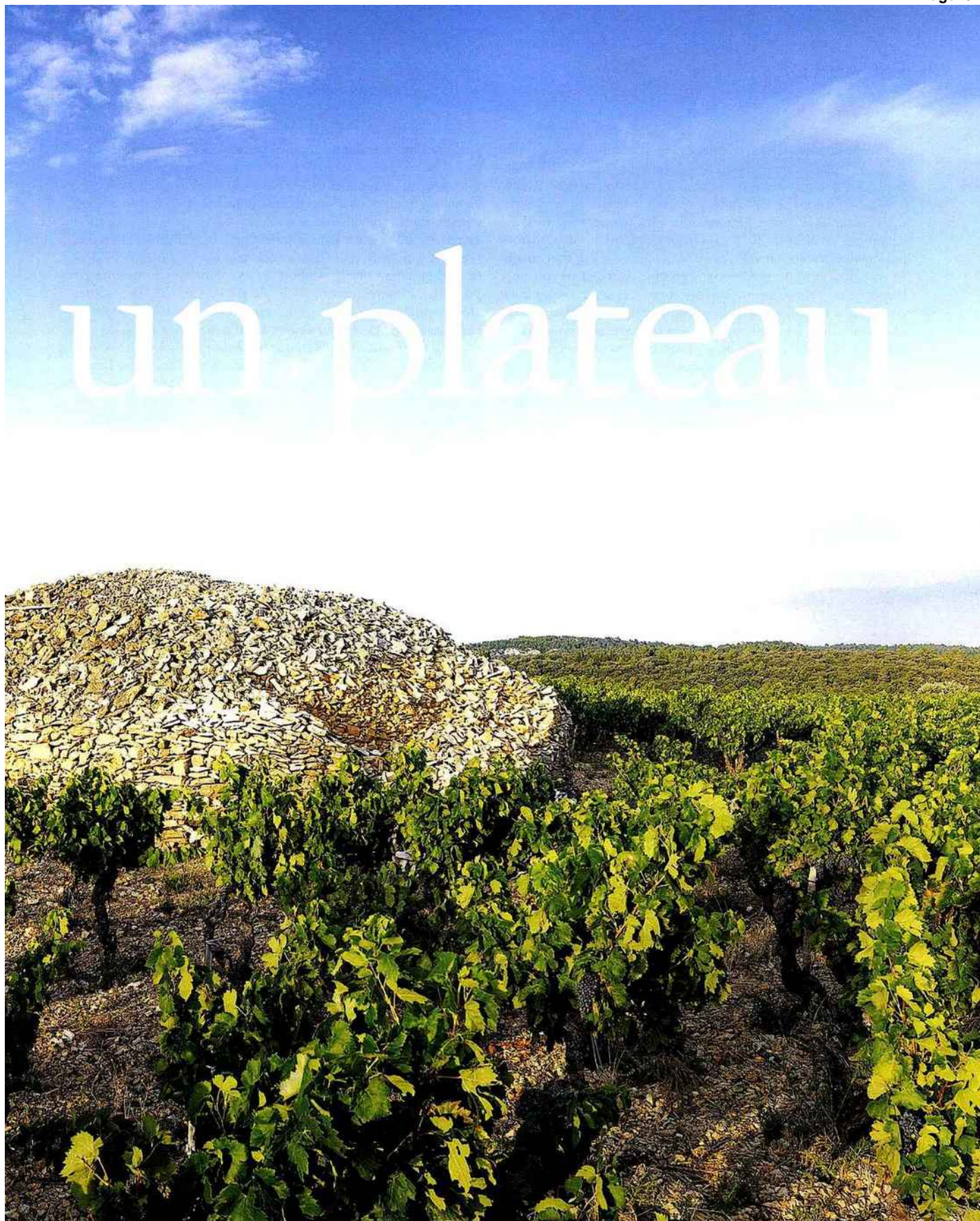
ESCAPADE | MINERVOIS (11 ET 34)

Des vins sur

DANS UN MOUCHOIR DE POCHE AU NORD DU **MINERVOIS** DÉLIMITÉ PAR AIGUES-VIVES, AGEL ET SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS, LE PLATEAU DE CAZELLES ABRITE UN MICROTERROIR QU'UNE POIGNÉE DE VIGNERONS SOLIDAIRES EST BIEN DÉCIDÉE À METTRE EN VALEUR

Par Marina de Baleine, photographies Emmanuel Perrin





Cazelles... il faut retenir ce nom. Il désigne un village et un plateau posé au pied de la Montagne Noire, piqué de petites cabanes de pierre, abris contre les intempéries. Bientôt ce sera l'un des premiers territoires du Languedoc à bénéficier d'une UGP (unité géographique plus petite), cette nouvelle dénomination créée en 2012 par l'Inao. Une douzaine de vigneron indépendants, conscients de l'extrême qualité de leur terroir au sein de l'appellation Minervois, se sont regroupés pour en faire connaître la spécificité. *« Au départ, ce sont des hommes et des femmes qui ont commencé à travailler ensemble, explique Philippe Sicard, président de l'association des vignerons du plateau de Cazelles. Au fil des mois, une vraie dynamique est née entre nous et, aujourd'hui, nous vivons une aventure humaine très forte. »*

Le plateau peut se découvrir de loin en grim pant sur le Puech, une colline surmontée d'une table d'orientation, mais c'est en foulant son sol que l'on ressent mieux l'évidence de son caractère. Sous les

pieds, une mer de cailloux calcaires, blancs, friables ; à hauteur de regard, une végétation fournie qui témoigne d'une pluviométrie raisonnable ; au-dessus de la tête, le vent qui s'emploie à nettoyer ciel et vignoble... sans oublier une altitude moyenne de 150 mètres, gage d'une fraîcheur toujours bienvenue.

Le résultat ? Il se goûte dans le verre. Quels que soient les choix à la vigne ou dans la cave, des dominantes sont clairement apparues lors de la dégustation que le syndicat du cru Minervois a organisée en préambule, à notre arrivée, sur le plateau de Cazelles. Au nez, des arômes profonds de mûre et de cerise noire ; en bouche, poivre, cade, genévrier, girofle sur des tanins d'une grande élégance ; en finale, la minéralité se double d'une fraîcheur mentholée, voire d'une légère salinité qui laisse une délicieuse sensation et provoque l'envie immédiate d'y revenir. Quant aux blancs, qui ne font encore qu'une timide apparition sur le plateau, les spécialistes leur prévoient un bel avenir. À suivre de près.





CHRISTELLE ET MICHAËL BARTHÈS

DES FLEURS À LA CAVE

Acheter une cuve en passant par My Major Company ? Ce site participatif qui permet de financer toutes sortes de projets, grâce à la contribution d'anonymes, offre à des artistes la possibilité de mener à bien un projet, alors, pourquoi ne pourrait-il pas aider un vigneron à s'installer ? Michaël et Christelle Barthès, à court de financement après le désistement de leur banque, se lancent dans l'aventure, convaincus par un ami. « On était démoralisés, se souvient Christelle, mais, quand on a vu des gens de la France entière prêts à nous soutenir, cela nous a vraiment fait chaud au cœur. Et, dans la foulée une banque concurrente a accepté notre prêt. » Le projet de ce jeune couple ? Rénover le domaine du Bosc, acheté par l'arrière-grand-père de Michaël, et s'y établir avec leurs deux enfants. « Le lieu est fantastique. On est entourés de vignes et de bois et on domine le plateau de Cazelles. Quand Michaël m'y a emmenée, j'ai tout de suite eu envie d'y vivre et j'ai tout de

suite vu l'attrait que cet endroit peut avoir pour des visiteurs. » Cette année, les Barthès inaugurent la cave qui accueillera leurs vins, en suivant ils prévoient de s'attaquer à la rénovation de la maison et à la restructuration du vignoble. Car, depuis la reprise du vignoble, en 2009, Michaël commence juste à créer ses cuvées en nom propre : Carpe diem et Une autre histoire, deux vins gourmands soutenus par des tanins raffinés. Quand à Christelle, en attendant de recevoir au domaine, elle fait partie du réseau Minervoïs en fleurs, qui propose des week-ends thématiques ou des balades vigneronnes. Tout un programme.

DOMAINE BOSC-ROCHET

Le Bosc

34210 Agel

04 68 65 58 20 ou www.domaineduboscrochet.com



ANNE GROS ET JEAN-PAUL TOLLOT

DE LA BOURGOGNE À CAZELLES

« On cherchait un endroit qui nous parle. » En 2006, Anne Gros, à la tête d'un des plus beaux domaines de Bourgogne, et Jean-Paul Tollot, lui aussi vigneron et originaire de la même région, décident de créer un domaine à quatre mains où leurs talents respectifs trouvent matière à modeler. Mais, pour ces deux vignerons exigeants, l'affaire n'est pas facile. « L'idée était de créer quelques hectares haute couture dans le Sud. Nous sommes allés nous promener dans le Var, dans les Côtes-du-Rhône, dans les Costières : rien ne nous convenait et on a bien failli abandonner. Un jour, un marchand de biens nous emmène dans les environs de Narbonne. Soudain, je me suis aperçue qu'on était en altitude. J'ai posé le pied sur le sol : du calcaire et de l'argile ! Ce crissement sous les pieds, ce blanc sur le fond rouge de l'argile, ça m'a tout de suite fait vibrer ! » Anne et Jean-Paul viennent de trouver la perle rare : un ensemble de petits îlots de vignes anciennes et de cépages variés. Aucune pollution visuelle ou sonore, une vue qui porte loin... c'est là qu'ils décident de bâtir leur caveau, surmonté d'une maison (à la bourguignonne) suffisamment spacieuse pour y recevoir les enfants et les copains. « Nous avons choisi un style contemporain et une maison à ossature bois, très économe en eau et en énergie. » Cette vie entre deux régions n'affecte en rien l'attention qu'Anne et Jean-Paul portent à leurs cinq cuvées. Des arômes voluptueux savamment maîtrisés, une matière magnifique entre la soie et le velours, une fraîcheur surprenante et une belle longueur en bouche. Oui, de la haute couture !

DOMAINE ANNE GROS
ET JEAN-PAUL TOLLOT
34210 Cazelles
03 80 61 07 95



AURÉE TAUTIL ET PIERRE ALISTE

AU PLUS PRÈS DE LA PIERRE

Toute son enfance, il l'a passée là, à jouer entre les rangées de vignes ou à l'ombre des figuiers, le visage desséché par le vent et les chaussures blanchies par le calcaire. Toute son enfance, il a aimé ce paysage lunaire où son père travaillait comme ouvrier agricole. Mais, pendant cette enfance, personne ne lui a appris l'amour du vin. *« Se retrouver à la vigne, c'était la punition qui me guettait si je ne travaillais pas assez bien à l'école. C'était une menace ! »* C'est bien plus tard que Pierre Aliste a découvert le plaisir de déguster : *« J'ai travaillé pendant une dizaine d'années comme dessinateur industriel dans la vallée du Rhône et j'ai découvert Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape, Crozes-Hermitage. Quand j'ai eu envie de changer d'activité, je me suis tourné vers la vigne. Avec l'aide d'Aurée, ma compagne, je me suis lancé en 2005. J'ai eu la chance qu'un voisin me confie une parcelle à travailler et m'offre une petite place*

dans sa cave. » Aujourd'hui, le Clos des Suds commence à se faire une jolie réputation. *« J'ai racheté de vieilles vignes, de l'alicante centenaire, du carignan de 60 ans, un grenache blanc et un cinsault de 40 ans, mais aussi de la syrah, du terret gris... en tout 7,5 ha, en majorité sur le plateau. Cela me suffit. »* Pierre vient de mettre en bouteille la nouvelle cuvée du domaine, issue des terres les plus maigres et élevée en barriques pour devenir le fleuron de sa gamme. Il l'a baptisée « Cœur de pierre », un nom qui joue sur les mots. Mais un nom à ne surtout pas prendre au premier degré.

CLOS DES SUDS
La Roueyre
11120 Bize-Minervois
04 67 38 25 02 ou www.leclosdessuds.com

JEAN-PAUL VERDIER

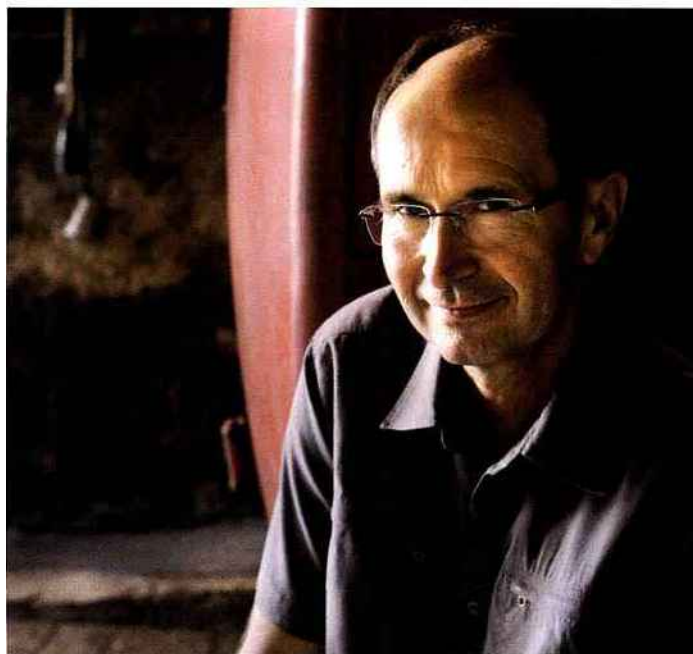
DE L'HISTOIRE ANCIENNE

Depuis trois cents ans que sa famille est installée sur le plateau, Jean-Paul Verdier connaît tous les secrets de ce terroir aride et n'a pas hésité à y accoler son patronyme. « *Chez les anciens, ce lieu a toujours eu la réputation d'un terroir qualitatif. Le sol paraît inhospitalier, mais il possède beaucoup de qualités. Après la pluie, par exemple, on peut passer la machine à vendanger dès le lendemain, car toute l'eau a disparu dans le sous-sol. Les cailloux permettent également à l'humidité de ne pas s'évaporer et protègent les plantes contre le gel en restituant des calories pendant la nuit. Autre phénomène : le taux de matière organique s'élève à 4 %, alors qu'avec 2 % on est déjà heureux.* »

La petite cave de Jean-Paul Verdier est en plein cœur du village de Cazelles. Il aurait aimé l'agrandir et la déplacer près de sa maison, à l'entrée du village, mais il n'a pas eu l'autorisation, alors il jongle avec l'espace et les cuves en béton. Ce lieu exigu et imprégné de la mémoire familiale semble amuser finalement ce passionné d'histoire, qui ne se fait pas prier pour raconter celle de ses ancêtres. Sa cuvée de tête, un concentré de parfums exotiques équilibré par des notes de menthol et des tanins de soie, s'appelle « Le Marchand de poivre ». « *Cela vient de mon grand-père. Il est parti en Indochine en 1900 pour se lancer dans le commerce des épices, et tout le monde l'appelait ainsi au village.* » Un hommage qui ne pouvait mieux tomber pour ce vin complexe et frais évoquant en bouche les saveurs d'un poivre sauvage de Madagascar.

DOMAINE CAZELLES-VERDIER

Hameau de Cazelles
34210 Agel
04 68 91 15 81





NICOLE ET JOHN BOJANOWSKI

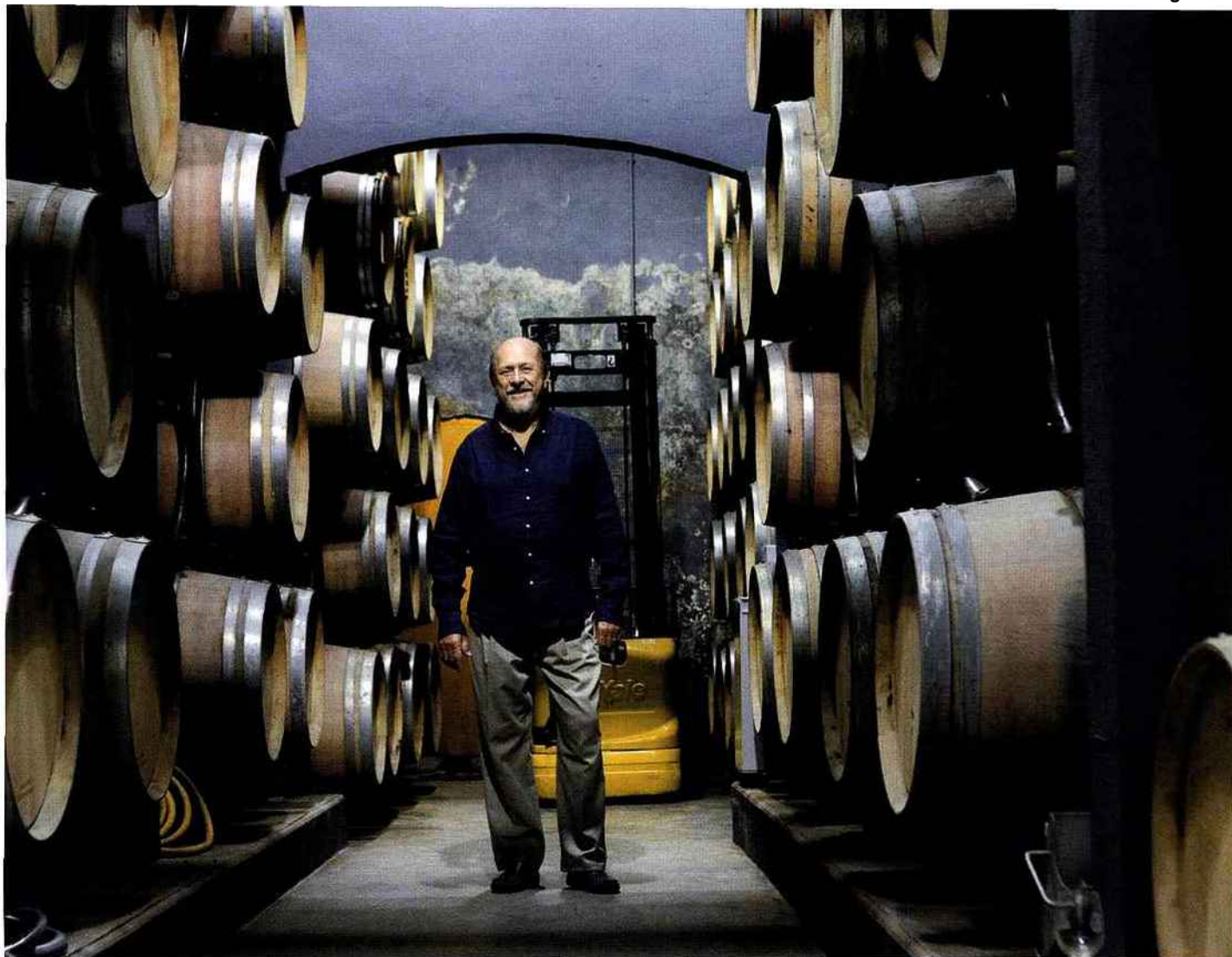
UNE PARTITION À QUATRE MAINS

Sur le plateau, impossible de manquer le panneau noir façon ardoise d'écolier recouvert d'une écriture blanche et sage : « *Vieille vigne centenaire de carignan plantée en 1911* », signé : « Clos du Gravillas ». « *C'est intéressant pour les gens qui se promènent !* » Nicole est née à Narbonne, John dans le Kentucky. Aucun n'était vigneron, mais Nicole était très déterminée à le devenir, obsédée par un objectif de taille après un stage chez Sylvain Fadat, du domaine d'Auphillac, à Montpeyroux : trouver un terroir aussi bon que celui d'Aniane. « *Nous avons beaucoup navigué autour de Narbonne. J'aimais bien le village d'Agel, et finalement nous avons trouvé une maison sur le causse, à Saint-Jean-de-Minervo. Cette vigne centenaire de carignan, sauvée de l'arrachage, est notre premier achat, en 1999. Aujourd'hui, le Clos du Gravillas compte un peu plus de 9 hectares.* »

Picpoul gris, terret gris et noir, counoise, grenache blanc, gris et noir, cinsault, mourvèdre, macabeu, roussanne, syrah... une mosaïque d'une quinzaine de cépages entre dans la composition des vins certifiés AB de Nicole et John. Une diversité, doublée d'un vrai savoir-faire qui donne à leurs flacons une forte personnalité. L'Inattendu, par exemple, très beau blanc au nez discret, joue les équilibristes entre amplitude des arômes et fraîcheur en finale. L'an dernier, entre deux parcelles de vignes, Nicole et John ont planté des arbres fruitiers. « *Cette biodiversité apporte de la fraîcheur et attire les oiseaux, ce qui permet de protéger les grappes des ravageurs... Et puis, c'est beau, vous ne trouvez pas ?* »

CLOS DU GRAVILLAS

Gîte pour 4 personnes entre 300 et 485 € la semaine
34360 Saint-Jean-de-Minervo
04 67 38 17 52 ou www.closdugravillas.com



GONTRAN DONDAIN

DES PROJETS SUR UN PLATEAU

« De Chypre au Portugal, des Côtes-du-Rhône à Bordeaux, je suis allé visiter les terroirs qui me paraissaient les plus intéressants. Grâce à un ami œnologue, je me suis arrêté sur le plateau de Cazelles et j'ai fait faire une étude de sol : du calcaire, beaucoup d'oligoéléments, de l'eau en profondeur... le terroir de Cazelles est un des plus intéressants de la Méditerranée, capable de rivaliser avec les plus grands. » Gontran Dondain, métis normand-provençal, ancien leader mondial de la gomme arabique (un additif naturel issu de l'acacia souvent utilisé par les vignerons), cherchait un domaine pour satisfaire sa passion pour le vin une fois fortune faite. Le Château de Cabezac convenait à cet homme ambitieux qui n'a cessé de valoriser ce domaine depuis son acquisition, en 1997, avec un caveau sur trois niveaux, une boutique high-tech, sans oublier la partie hôtel, restaurant, œnotourisme et vinothérapie,

pour laquelle il a des grands projets qui verront le jour courant 2014. Entre les mains de Gontran Dondain, les 75 hectares de Cabezac trouvent une deuxième jeunesse grâce au savoir-faire de Mélanie Estival, l'œnologue maison, et aux conseils de Stéphane Deroncourt, qui a participé à la naissance de deux nouvelles cuvées prestigieuses, en blanc et en rouge. Deux vins à l'étiquette graphique et au nom intrigant : Roc de Bô. « C'est le nom de la parcelle écrit à l'ancienne. Elle porte vraiment bien son nom, vous savez, la vue sur la Montagne Noire et les Pyrénées est fabuleuse. »

CHÂTEAU CABEZAC
23, hameau de Cabezac
11120 Bize-Minervois
04 68 46 23 05 ou www.chateaucabezac.com

NICOLAS BRU

UN RELAIS À LA HAUTEUR DES VINS

Revenir dans le village de son arrière-grand-mère ? L'idée lui plaisait bien. Et puis Minerve, c'est non seulement la capitale du Minervois, mais aussi un village spectaculaire construit sur un éperon rocheux entre les gorges de la Cesse et du Briant. Nicolas, Sandra et leurs enfants sont arrivés en 2009 pour reprendre l'ancienne auberge Chantovent avec des idées plein la tête et quelques ambitions. La première ? Mettre en avant le terroir. À la carte de cet ancien élève des frères Pourcel, d'excellents fromages de chèvre du causse, du veau et du cochon ultra-savoureux, des légumes de petits producteurs, du miel... le tout cuisiné avec précision et raffinement. « *Je pars toujours du produit pour élaborer une recette, sa mise en place, la façon de la servir. Nous discutons beaucoup avec mon épouse, une vraie gastronome passionnée qui me donne beaucoup d'idées.* » Cet hiver, Nicolas Bru a envie de jouer avec la grande famille des courges. « *Il existe beaucoup de variétés, et c'est un légume que l'on peut préparer salé ou sucré.* » Un velouté de potimarron et châtaigne rehaussé d'une écume de chèvre, un cochon cuit trente-six heures à basse température, un fondant au chocolat au cœur craquant, ce ne sont que des exemples piochés sur une carte très appétissante. Côté vins, excellente sélection des domaines du Languedoc-Roussillon... et du Minervois, bien sûr.

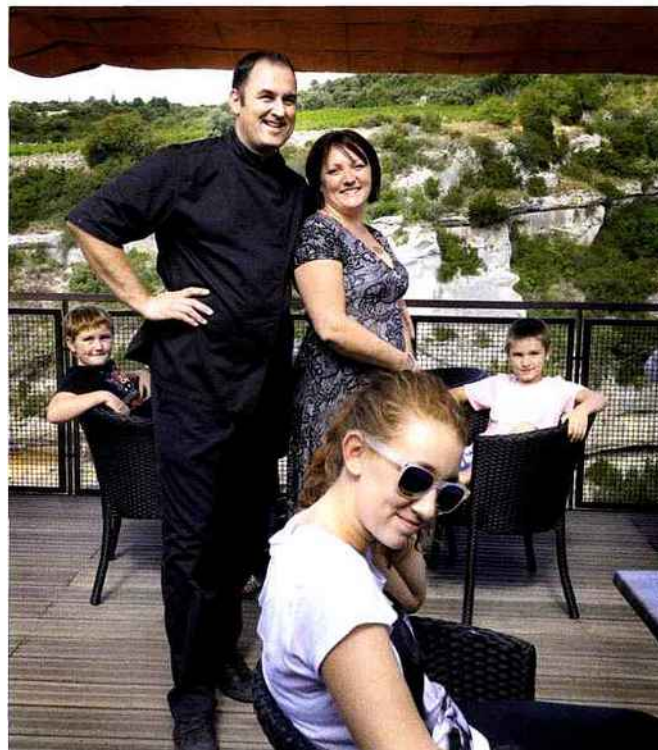
LE RELAIS CHANTOVENT

Ouvert toute la semaine, sauf les dimanche et mardi soir et le mercredi.

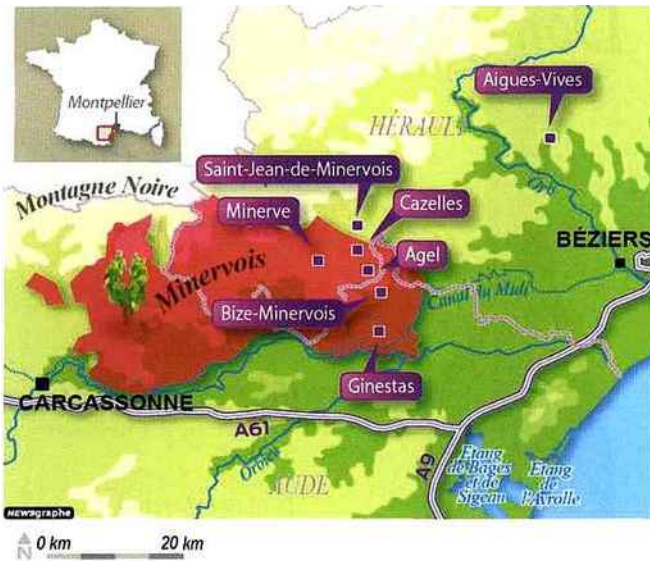
Fermé en février. Menus 21 € - 51 €.

17, Grand-rue, 34210 Minerve

04 68 91 14 18 ou relaischantovent-minerve.fr



ESCAPADE PRATIQUE



OU DÉGUSTER

LE CHAI PORT MINERVOIS
Pour découvrir les vins du plateau de Cazelles et de l'appellation Minervois en général, une visite à la Maison des vins du Minervois s'impose. On peut participer à des dégustations et faire son marché dans la boutique parmi une centaine de cuvées vendues à prix caveau.

35, quai des Tonneliers, 11200 Homps, 04 68 91 29 48
ou www.lechai-portminervois.com

L'ONCLE JULES
Il se définit comme « bar à bon vin », créé par quatre copains amateurs de bonnes cuvées, ouvert du jeudi au samedi et de 18 h à 21 h, ce comptoir ne veut pas se substituer à un restaurant. Pour l'apéro, on y déguste des assiettes délicieuses et une excellente sélection des cuvées de vigneronns proches. Ah ! et il y a aussi un grand plus : la déco joyeuse et colorée d'Éric Blanc.

13, Grand-rue, 11120 Ginestas, 04 68 48 25 74

OU MANGER

LO CAGAROL
Une terrasse accueillante, un service souriant, des propositions variées et originales comme une spectaculaire « planche de la mer », avec poissons, crustacés, coquillages, riz à l'encre et homard (59 € pour deux). Sans oublier un imbattable menu du jour à 15 €.

Place de la Fontaine, 34210 Aigne, 04 68 27 84 22

LE CAFÉ DU MIDI
Après avoir fait ses armes à Paris (Fouquer's, Maison du Danemark, Café de la paix), voilà Nicolas Marsault chez lui dans une ancienne maison du cœur de Bize-Minervois. Pour le déjeuner, il propose une formule inédite : la Cagette du midi (9,90 €), qui comprend entrée-

plat-fromage et dessert joliment présenté sur un plateau en osier. À la carte, les amateurs de bonnes viandes seront comblés.

1, place aux Herbes, 11120 Bize-Minervois, 04 68 70 39 18 ou www.cafe-du-midi.com

OU DORMIR

CHÂTEAU D'AGEL
Un vrai château de conte de fées, avec tour médiévale, lits à baldaquin, cheminées monumentales, pigeonnier, parc à la française, orangerie romantique... La bâtisse en impose, mais l'accueil chaleureux de Jean-Marie et Martine Cal-Besse rend le séjour vraiment sympathique. « Château d'Agel » est également le nom d'un excellent domaine viticole. Si les propriétaires sont différents, les deux proposent des activités communes : visite des vignes à pied ou à cheval, soirées dégustation, etc.

6, place du Château, 34210 Agel, 04 68 91 21 38 ou www.chateaudagel.fr
Chambres pour deux à partir de 160 €, location du château entier avec 15 couchages à partir de 3 200 €.

LA MAISON DES ESCALIERS
Sur la place du petit village du Somail, entre le canal du Midi et les vignes, Tina et Ruud ont aménagé cinq chambres d'hôtes dans une ancienne maison de maître (à partir de 65 €). Ruud propose aussi une découverte du canal, à l'heure ou à la journée, sur son joli bateau en acajou (à partir de 60 € de l'heure).

6, rue Paul-Riquet, 11120 Le Somail, Ginestas, 04 68 48 44 23 ou www.patissas.com

LA GRANGE DE VALORIANE
Au cœur du village, Virginie et Fabrice ont aménagé une ancienne cave viticole et créé plusieurs chambres d'hôtes grand confort (75 €). Accueil chaleureux et petit déjeuner exceptionnel.

Avenue de la Cesse, 34210 Aigues-Vives, 06 23 73 04 79
ou www.lagrangedevaloriane.com

À RAPPORTER

UN VERGER DANS UN BOCAL
Non contente de cultiver d'excellents fruits, légumes et aromates, Valérie a décidé de les transformer. Elle propose gelées (rose, thym, romarin, piment, muscat de Saint-Jean, etc.), confitures (tomate-basilic, figue-citron, melon-orange, etc.), coulis et conserves de tomates.

Le Jardin de Valérie, 4, route de Bize, 34210 Agel, 04 68 91 24 08

À VISITER

UNE CITÉ ET UN LIBRAIRE
La cité de Minerve est incontournable, ainsi que les spectaculaires gorges de la Cesse et du Briant, qui exigent de bonnes chaussures. Dans la cité, ne pas manquer d'entrer dans la librairie Paroli : une formidable sélection de livres anciens et expos d'artistes.

Librairie Paroli, rue des Martyrs, 34210 Minerve, 04 68 49 82 54