

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

VIN ET BASKET

Les stars de
NBA craquent
pour la vigne !

**CLOS DU
MONT-OLIVET**
Un châteauneuf
historique

CHAMONIX
Les bonnes
adresses
du vin

Volnay et Pommard

Si proches et si
délicieusement
différents

MILLÉSIMES ANCIENS

Les meilleurs
sites pour
en acheter

Dossier spécial

Le champagne à table

■ Cinq chefs donnent leurs accords
■ 200 cuvées de gastronomie

Spiritueux
Dix créations
à découvrir
en 2020

Thibault
Sombardier,
du restaurant
Antoine,
Paris XVI^e

M 08279 - 637 - F : 7,20 € - RD



De vigne en cave **Dégustation**



Vingt-deux cuvées haut de gamme du Languedoc ont été dégustées à l'aveugle sous contrôle d'huissier à Montirat, près de Carcassonne.

À la recherche du grand Languedoc qui est resté... caché

Une séduisante dégustation à l'aveugle se promettait d'esquisser le profil du grand vin rouge languedocien... Peine perdue !

Une dégustation de **Pierre Citerne**

Les grands vins du Languedoc et du Roussillon à l'aveugle : l'affiche était alléchante ! Organisé avec le plus grand sérieux à l'initiative des négociants Laurent Calmel et Jérôme Joseph, à Montirat, près de Carcassonne, et en présence d'un huissier, l'événement avait pour ambition de nous éclairer sur l'élite actuelle de cette vaste région viticole. Au menu, uniquement des rouges, secs, vendus 50 euros minimum. Allait-on enfin décrocher le Graal : parvenir à esquisser le profil du grand vin rouge languedocien ?

Une par une nous furent servies vingt-deux cuvées. Et au fil du service, cette évidence : aucune ligne directrice ne se dégageait. Au contraire ! On passait d'un extrême à l'autre, du très mûr et très boisé, enkysté dans les années 90, au sous-mûr ligneux et acidulé se rattachant aux dernières tendances du

fooding. Une fois relevées les copies de la douzaine de dégustateurs présents (Bettane + Desseauve, Decanter), l'huissier nous communiqua les résultats : un palmarès inattendu ! Premier : la Reserva Especial n° 4 de Rémy Pedreno (Roc d'Anglade), un vin atypique assemblant plusieurs millésimes. En deuxième place, La Madone de Calmel & Joseph, outsider absolu. Le Clos d'Ora, minervois haute couture de Gérard Bertrand, complète le podium.

UN APPARENT CHAMBOULE-TOUT

Si certaines étiquettes célèbres s'en tirent bien (Gauby, Roc des Anges, Peyre Rose, La Grange des Pères, Les Aurelles), d'autres sont reléguées au bas du classement, devancées par des vins nettement moins connus. Cet apparent chamboule-tout procède autant des goûts discordants des participants que de l'hétérogénéité du profil des vins, très différents. On est libre de voir ici la marque vitale de la diversité, une ode à la liberté ; on peut aussi l'interpréter comme une flagrante immaturité stylistique. Quel avait été le critère de sélection des cuvées ? Uniquement le prix.

De vigne en cave

À la recherche du grand Languedoc

Cette dégustation n'a en définitive apporté que peu de réponses. Si certains producteurs que j'attendais au plus haut niveau ont bien répondu présents (Peyre Rose, Les Aurelles, Gauby, Clos Marie), d'autres m'ont déçu (La Négly, Prieuré Saint Jean de Bébian, Clos des Fées, La Grange des Pères), alors que des outsiders, comme le château Gilbert & Gaillard, tiraient leur épingle du jeu. Gérard Bertrand confirme avec talent qu'il entend jouer dans la cour mondialisée des cuvées "ultra-premium" et Daumas Gassac nous rappelle l'originalité de sa proposition fondatrice, ce choix du cabernet que l'on pensait être il y a trente ans l'avenir du Languedoc. La disparité des styles me semble cependant beaucoup plus significative que le palmarès lui-même. Quels sont donc l'identité commune, la matrice, le but de ces "grands vins" ?

À L'ORIGINE, L'ÉCLAT DE LA SURMATURITÉ

Ayant suivi l'évolution de la région depuis vingt ans, je ne suis pas surpris par ce résultat en forme de point d'interrogation. La nature est généreuse en ces contrées méditerranéennes où *vitis vinifera* prospère depuis si longtemps. Avec l'aide du soleil et du vent, il est plus facile qu'ailleurs de produire ici de beaux raisins qui feront de bons vins. Mais peut-on en déduire qu'il est également plus facile de produire de grands vins ?

Cette notion-même de "grand vin" est une perpétuelle redéfinition, indexée sur les attentes des consommateurs. Si l'on s'accorde *a minima* sur l'idée que pour être grand, un vin doit être capable de procurer une émotion, par l'articulation et la complexité de ses éléments, si l'on y ajoute une notion de durée, on constatera que tout le monde ou presque, en

Languedoc et (surtout) en Roussillon, peut faire de grands vins mutés (vins doux naturels) ou non, oxydatifs (rancios) ou non et d'une façon générale de grands vins de surmaturité, c'est-à-dire des vins dont une part du degré d'alcool vient d'une maturation prolongée de la récolte de raisin au-delà des dates de vendanges habituelles.

Il est moins évident que chacun puisse y élaborer de grands vins secs, issus de raisins de maturité "modérée" ou "juste". Au moment où les vins secs représentent la seule issue économique envisageable, le problème est accentué par l'évolution du climat, plus aride et plus torride, quand il n'est pas affecté par des dérèglements ponctuels dans le sens de l'humidité ou de la fraîcheur avec lesquels les vignerons ont du mal à composer (2014, 2018). Les données culturelles pour le vigneron travaillant autour du golfe du Lion ne s'apparentent-elles pas à celles qu'ont domptées les vignerons de régions comme l'Andalousie, l'ouest de la Sicile ou la Vallée du Douro, réputées avant tout pour leurs vins de surmaturité, le plus souvent mutés ?

Une juxtaposition de propositions individuelles, sans cohérence

QUI DERRIÈRE LES PRÉCURSEURS ?

Revenons à nos vins secs du Languedoc et du Roussillon. L'équilibre entre sous-maturité et surmaturité est-il donc si difficile à atteindre ? Il semble que oui... Chaque petite région viticole de l'arc languedocien possède un, deux, au maximum trois vignerons ayant trouvé la clé, capables de produire des vins secs de haut niveau, pouvant tenir la dragée haute aux régions "classiques" (reconnues pour leurs vins secs depuis le Moyen Âge). Ce sont, à de rares exceptions près, les mêmes

Les vins de Gérard Bertrand, Jérôme Joseph (Calmel & Joseph) et Rémy Pedreno (Roc d'Anglade, de g. à d.) sont sortis en tête de la dégustation collégiale.



Photos : D. R. / Léo Ridet

À la recherche du grand Languedoc

depuis vingt ans. Cette dégustation vient nous le rappeler, illustrant ce qui ressemble fort à une crise de croissance.

L'existence de ces vins devenus aujourd'hui emblématiques (Mas Jullien, Peyre Rose, La Grange des Pères, Les Aurelles...) n'est pourtant pas arrivée *ex abrupto*, par la magie du terroir, mais bien davantage par la sensibilité unie au travail, ainsi que par la culture acquise par leurs auteurs dans d'autres régions, en goûtant d'autres crus. Hors ces domaines à juste titre reconnus, la survie est difficile pour les nouveaux arrivants, si ambitieux et perfectionnistes soient-ils. On s'arrache les nouvelles étiquettes du Jura, de Savoie ou du Beaujolais, moins celles du Languedoc ou du Roussillon. Fléau régional récurrent, le spectre de la surproduction refait surface.

C'est à dessein que je parle pour le Languedoc et le Roussillon de "petites régions viticoles" plutôt que d'appellations. Ces dernières sont encore trop souvent aux mains de cliques corporatistes, bachiquement incultes, niveleuses par le bas malgré une sincère bonne volonté, ayant pour horizon ultime le rayon de l'hypermarché. Si parfois elles daignent récupérer les talents originaux, elles ne les aident pas toujours à éclore.

LA RESPONSABILITÉ DE LA CRITIQUE

Mais il est facile de rejeter la faute sur les institutions, sur les mentalités ou sur le climat. Qui a porté aux nues ces vins du Languedoc et du Roussillon, souvent sans discernement, sans anticipation ni recul ? Nous, les critiques. Nous avons envoyé vers cet eldorado investisseurs et néo-vignerons sans avoir pondéré leur enthousiasme par les leçons de l'histoire et les

réalités du terrain. Critiques et marchands les ont incités à croire qu'ils allaient enterrer Bordeaux, renvoyer le Nouveau Monde à ses chères études, faire de grands "pinots du Sud" en vendangeant carignans ou grenaches à 11,5°, puis en faisant leur marché chez les meilleurs tonneliers bourguignons... Quand, il y a vingt ans, Michel Bettane ou Bernard Burtschy répé-

taient que les plus grands vins de ces contrées étaient les vins doux naturels et que le carignan n'était pas forcément le meilleur cépage du monde, la jeune garde vineuse les regardait avec une certaine commisération, quand elle ne les traitait de vieilles badernes... Avec le recul, avaient-ils si tort que ça ?

Pourtant, les forces de création sont bien là : des terroirs propices et très variés (il reste des zones plus fraîches à réinvestir, par exemple autour de Cucugnan), la volonté et le talent vigneron qui commencent à s'émanciper des formules mimétiques et de certains complexes (d'infériorité ou de supériorité), les cépages autochtones justement – mais trop lentement – remis à l'honneur : aucun d'entre eux n'était servi lors de cette dégustation. À la nouvelle génération de créer des légendes neuves, d'inverser les tendances et de déjouer les pronostics, en inventant un grand vin du Languedoc dont le principal apogée ne sera plus le prix de vente !

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés à l'aveugle par Pierre Citerne le 15 avril 2019 au domaine Calmel & Joseph. Ils sont présentés dans l'ordre de service. Les prix indiqués sont ceux pratiqués par les cavistes.

La dégustation

22 "grands" vins du Languedoc et du Roussillon

14/20

MAS GABINÈLE

Faugères Inaccessible 2010

Premier vin, premier contact : on est d'emblée sollicité par le boisé chocolaté et exotique qui pare le fruit de cette cuvée à forte majorité de mourvèdre de notes évoquant le rhum ou la banane flambée. Matière très riche, suave, tout en rondeur et en sucrosité. Malgré une charge alcoolique appuyée, elle parvient à faire passer le message de son hédonisme extraverti. 80 €

15/20

CHÂTEAU

GILBERT & GAILLARD

Saint-Chinian Roc Blanc 2015

Expressif et structuré, partagé entre le floral et l'épicé, c'est tout à fait ce qu'on peut attendre d'une cuvée à dominante de syrah issue de la partie argilo-calcaire de Saint-Chinian. Construite sans être démonstrative, la bouche se montre certes un peu chaleureuse (et encore prise dans son élevage), mais affirme au final

de belles qualités de finesse et d'allonge, supérieures à celles du vin précédent. 58 €

13/20

PRIEURÉ SAINT

JEAN DE BÉBIAN

Coteaux du Languedoc 1152 2011

On reste dans une veine solaire et travaillée. Expression rôtie, chocolatée, confite, d'une cuvée dominée par la syrah (65%), mais qui fait davantage penser au grenache... Marqué par le bois, le vin développe d'intéressantes notes de résines et d'herbes sèches, mais manque de fraîcheur et surtout de tonicité. 60 €

15/20

CLOS DES FÈES

Côtes du Roussillon-Villages

La Petite Sibérie 2015

Très sombre et épicé, sanguin, encore abrupt dans sa façon d'imposer tanins et alcool, ce vin massif interpelle le dégustateur avec force, offrant une longue rémanence mentholée, balsamique et grillée

Le domaine Gauby s'est illustré dans cette dégustation à l'aveugle.



À la recherche du grand Languedoc

qui évoque les cuvées les plus ambitieuses et richement dotées du Priorat, en Catalogne sud. Singulièrement dense et structuré pour un grenache !
200 €

14/20

DOMAINE DANJOU-BANESSY
IGP Côtes catalanes
La Truffière 2011

Quel contraste avec le vin précédent ! Derrière une robe très claire, orangée en bordure, on découvre un joli nez complexe, mais fort évolué. La bouche possède également une belle finesse ; on la sent néanmoins fragile, avec des tanins qui font saillie et un fruit languide qui vire déjà vers des notes de sauce soja. 50 €

15/20

DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES
IGP Hérault 2013

Le vin le plus recherché du Languedoc offre dans sa version 2013 un profil encore ferme, taiseux, avec beaucoup de relief, de mâche et de fraîcheur en bouche. Les arômes sont pour l'heure discrets, avec des pointes plus confites tirant vers la résine et la figue sèche, inattendues vu le caractère globalement frais du vin. Sans briller, il affiche néanmoins un potentiel certain. 115 €



Au Roc des Anges, Marjorie et Stéphane Gallet ont su imposer un ton très personnel à leur production.

18/20

DOMAINE PEYRE ROSE
Coteaux du Languedoc
Clos des Cistes 2008

Emphatique et volubile, mais éminemment distingué, le style de Marlène Soria est très reconnaissable. Intense, complexe, ce vin affiche une profondeur de goût bien supérieure à tout ce que nous avons goûté jusqu'ici. La matière est encore campée sur ses tanins, mais les notes de cèdre et de garrigue imbriquées dans la structure sont superbes. 75 €

13/20

CLOS DES FÉES
Côtes du Roussillon-Villages
Le Clos des Fées 2015

Présentation dense et jeune, alcool très présent et fruit balsamique, tanné. Vin difficile à interpréter, profil dur, marqué par le bois. 50 €

15/20

DOMAINE LAFAGE
Côtes du Roussillon Les Aspres
Les Onze Terrasses 2011
Profil original, baroque, séduisant dans son caractère

excessif, construit autour d'une grande masse de fruit noir solaire, volatil et confit. Souplesse caressante, veloutée, langoureuse en bouche, saveur mentholée linéaire mais très suave. On peine à reconnaître l'origine géographique ou les cépages (70 % syrah, 25 % carignan, 5 % grenache) de ce *blockbuster* travaillé et démonstratif. 76 €

17/20

GÉRARD BERTRAND
Minervois La Livinière
Clos d'Ora 2013

On revient à une expression plus mesurée, un certain classicisme : un arc aromatique disert et profond, très garrigue, épices douces, avec un élevage remarquablement intégré qui pose un peu de toast et de graphite sur le fruit. La bouche prolonge ce caractère, chaleureux sans être lourd, sur une base tannique fine, aigüe, qui confère à la dégustation allant et équilibre. Une réussite alliant profil articulé, identité méditerranéenne et finition luxueuse. 180 €

15,5/20

LE ROC DES ANGES
IGP Côtes catalanes
Las Trabasseres 2015

On change à nouveau radicalement de style. La robe de ce pur carignan est tendre ; le nez très expressif, frais, engageant dans son immédiateté fruitée se précisant au travers de belles notes de fraise écrasée. La bouche prolonge cette sensation juteuse et fraîche à la fois, directe, avec une finale qui se durcit un peu, terminant sur des notes de grenade. 50 €

12/20

CHÂTEAU MARIS
Minervois La Livinière
Les Amandiers 2016

Encore un grand écart stylistique ! Le boisé sirupeux renforce ici la sucrosité du fruit jusqu'à la caricature. Très sombre, confit, balsamique, ce minervois fondé sur la syrah devient vite écœurant pour nos palais européens, mais ce n'est sans doute pas pour eux que cette cuvée a été pensée... 65 €

À la recherche du grand Languedoc

13/20

CHÂTEAU LA NÉGLY

Coteaux du Languedoc
Clos des Truffiers 2015

Une syrah opaque et travaillée, hyper concentrée, dans la même veine que le vin précédent, mais avec un peu plus de nuances dans l'élevage, des notes aromatiques lactiques et chocolatées, une pointe humique de sous-bois. La matière, sucrée et très confite, empâte vite la bouche. 125 €

17/20

MAS DE DAUMAS GASSAC

IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Cuvée Émile Peynaud 2015

Issue du cabernet-sauvignon, cette cuvée détonne ! Un nez original, complexe, avec beaucoup de fruits noirs, une certaine austérité mais aussi une présence organique pleine de panache qui effarouchera sans doute les croisés de la "pureté" criant à la brexitanomyce au moindre arôme évoquant le monde animal... Très médicamenteuse dans son élan, la bouche se montre tendue et fraîche, surtout si on la compare aux deux roboratifs mastodontes précédents. La qualité des tanins est remarquable. 200 €

18/20

CLOS MARIE

Pic Saint-Loup
Les Glorieuses 2013

Perçant, profond et libre, le nez captif d'emblée et offre l'empreinte aromatique la plus saisissante depuis le début de la dégustation. Une palette passant par l'orange sanguine, l'olive noire, la mine de crayon. Pulpeuse et aérienne à la fois, la bouche s'impose avec une grande fraîcheur, beaucoup d'évidence et de dynamisme. On reconnaît dans cette vitalité de sève et cette tension la typicité des meilleurs vins de la région du Pic Saint-Loup. Un vin vibrant, qui m'enthous



Domaine phare du sud de la France, le Prieuré Saint Jean de Bébien n'atteint pas aujourd'hui le niveau des meilleurs.

siasme, alors qu'il est manifestement jugé trop "libre" par certains dégustateurs. 50 €

17/20

DOMAINE GAUBY

IGP Côtes catalanes
Muntada 2016

Impression de vigueur jaillissante, un peu dans la veine du vin précédent mais avec un spectre aromatique plus épicé et capiteux, presque orientalisant dans la rémanence d'une note captivante de rose fanée. Beaucoup de nuances et de finesse dans une matière encore serrée, concentrée, ferme. Le style du domaine est reconnaissable, la trame de ce millésime concentré par la sécheresse aussi. 75 €

14,5/20

CALMEL & JOSEPH

Corbières La Madone 2016

Après deux vins très expressifs, celui-ci montre un profil plus discret, solaire, confit, avec un fruit typé grenache (80 %) aux accents figués et légèrement fumés, mais aussi une appréciable finesse de structure. 55 €

17,5/20

DOMAINES LES AURELLES

Languedoc Pézenas
Aurel 2013

Robe claire et brillante, expression aromatique à la fois solaire et très distinguée, porteuse

d'une vraie suggestion du paysage méditerranéen : garrigue, soleil, vent, touche fumée... Matière fine, très cohérente dans sa saveur, éclat du fruit admirable. Si le vin possède une forme vigoureuse et élancée, encore très jeune, sa pulpe procure un vrai plaisir tactile. 50 €

16,5/20

ROC D'ANGLADE

Vin de France
Reserva Especial n° 4

Élégant, limpide, ce vin clair associe dans l'épure des nuances de fraise écrasée à des notes d'herbes sèches, de fruits déshydratés et de résine. C'est le seul vin de la série qui assemble plusieurs millésimes. Son esprit à la fois méditerranéen et frais, d'une grande élégance, est proche de celui du vin précédent, mais avec une matière stricte, plus austère, campée sur la fermeté tannique. 80 €

12/20

CHÂTEAU LA NÉGLY

Coteaux du Languedoc
La Clape La Porte du Ciel 2015

Encore un vin qui "en fait beaucoup". On revient au registre opaque, sirop de mère

et confiserie déjà rencontré.

L'évocation d'un gâteau au chocolat sortant du four est réussie... C'est peut-être le meilleur mariage gastronomique à tenter avec cette syrah sucrée et roborative. 110 €



Les Glorieuses du Clos Marie, un pic saint-loup vibrant !

13/20

LUDOVIC ENGELVIN
Vin de France Les Vieux
Ronsard 2015

On ne peut rêver vin plus dissemblable du précédent ! Clair, comme une infusion, avec des notes aromatiques évoquant la peau de pomme, la paille ou la grenade. On perçoit en bouche la finesse de texture du grenache, mais sur des tanins qui semblent encore verts. Difficile à cerner, le vin est rejeté

par certains dégustateurs... et très apprécié par d'autres. 58 €

13/20

DOMAINE SINGLA

Côtes du Roussillon-Villages
Arrets 2011

La dégustation se clôt sur ce vin monolithique, syrah majoritaire, sanguin, très sirop de cassis. L'évolution dans le verre est linéaire, les tanins semblent très sollicités et l'alcool dominant en finale. 50 €