



dossier foires aux vins

LANGUEDOC

LA LIVINIÈRE, GRAND CRU DU MINERVOIS

Puissants et complexes, les vins de l'appellation communale espèrent décrocher pour les 20 ans de l'AOC la classification en cru.

A La Livinière, bourg héraultais de 550 âmes dominé par le clocher de l'église Saint-Etienne, posé comme la branche d'un compas délimitant la circonférence du vignoble du même nom, on sait faire preuve de patience. Et de pugnacité. Au crépuscule du ^{XX} siècle, les vignerons de ce village, à mi-chemin entre Carcassonne et Narbonne, au pied de la Montagne Noire, obtenaient avec cinq communes voisines (Azillanet, Cesseroas, Félines-Minervoises, Siran et Azille) le classement en appellation communale de ce territoire situé au cœur du minervois.

Une première dans la plus vaste région viticole de France qui, hors fitou, ne connaît les AOC qu'au cours des années 1980. Depuis, l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) a accédé aux revendications des crus de Boutenac, dans les corbières, de Roquebrun et de Berlou en saint-chinian, et de ceux de La Clape, du pic Saint-Loup, de Faugères et des terrasses du Larzac, en languedoc. Le syndicat de minervois-la-livinière affiche néanmoins cette fierté d'avoir été pionnier dans la montée en gamme des AOC - 70 000 hectares - languedociennes, où son aire de production



Minéral Schistes, quartz et marbre sont présents dans les sols du « Petit Causse ».

ne « pèse » que 2700 hectares. Dans cette zone minérale appelée « Petit Causse », les sols présentent une alternance de calcaires compacts et de marnes, agrémentée de schistes, de quartz et de marbre. « Et encore, seuls un peu plus de 350 hectares sont pour l'instant exploités, confie Isabelle Coustal, du Château Sainte-Eulalie, la présidente du syndicat du cru la livinière. Nous ne comptons qu'une quarantaine de producteurs et deux caves coopératives. » Des récoltants souvent propriétaires de petites parcelles sur ce terroir brûlant les journées d'été, mais qui, à la tombée du soleil, se trouve brassé par l'air frais s'écoulant des crêtes. Vent marin, cers et balaguère rendent régulièrement visite aux vignes qui

brodent le paysage jusqu'à 350 mètres d'altitude.

COULEUR POURPRE, MATIÈRE RICHE ET INTENSE

Chaleur diurne et fraîcheur nocturne : des conditions parfaites pour obtenir une belle maturité des raisins et élever des vins à la couleur pourpre soutenue (l'appellation ne concerne que les rouges), dotés d'une matière riche et intense. Le grenache, la syrah, le mourvèdre, le carignan et le cinsault offrent des assemblages puissants et subtils, aux tanins élégants prisés des amateurs, qui trouvent là l'un des plus beaux vins de garde languedociens. C'est d'ailleurs sur ce terroir que Gérard Bertrand, vigneron-négociant star du languedoc, bichonne son château



Par Didier Thomas-Radux

Laville Bertrou, ainsi que le Clos d'Ora, petit vignoble d'exception de 9 hectares conduit en biodynamie. Et dont les flacons vendus 190 euros l'unité, un record dans la région, font vaciller l'image de vins du Languedoc grossiers, cédés à vil prix! Derrière lui, d'autres grands noms du négoce se sont intéressés à l'appellation.

Si les vins d'Annick Tiburce ne prétendent pas concurrencer le Domus Maximus du Château Massamier la Mignarde, élu « meilleur vin du monde » par l'International Wine Challenge, en 2005, ou le Clos d'Ora, ils sont néanmoins très représentatifs de ces nectars aux arômes de fruits cuits, évoluant sur des notes épicées. A la tête du Château de Gourgazaud et de ses 75 hectares de vignes, la vigneronne propose une large gamme dont la cuvée Réserve qui offre une belle structure, marque de fabrique de vins exigeant de quinze à seize mois d'élevage avant d'être commercialisés.

Déjà, durant l'Antiquité, les Romains avaient remarqué le potentiel de cette zone sèche et caillouteuse; les anciens légionnaires recevaient en récompense de leurs états de service des terres où ils créaient des domaines viticoles. « Nous avons un petit patrimoine bâti admirable qui a été réhabilité », rappelle par ailleurs Isabelle Coustal. Les superbes murets de pierre sèche servent souvent de fil d'Ariane au milieu de cette végétation méditerranéenne faite de garrigue, de chênes et de pins parasols.

« Je savais qu'en Languedoc, on avait de grands terroirs. J'ai replanté des cépages locaux et j'ai travaillé mes vins pour qu'ils se gardent », confie Patricia Boyer-Domergue, qui a repris le Clos Centeilles, en 1990, pour en faire un domaine d'exception en privilégiant la variété des cépages. Pari réussi, puisque la dégustation d'un millésime 1999, encore un peu fermé, laisse sans voix quant à la fraîcheur et à la souplesse des tanins.

Un argument de plus en faveur de la démarche de l'appellation, dont le prochain objectif est une émancipation totale avec le classement en ap-



Annick Tiburce, vigneronne, règne sur le Château de Gourgazaud.

pellation de plein exercice. Le dossier de reconnaissance est à l'instruction depuis deux ans auprès de l'Inao. « Qui pourrait bien rendre son verdict en 2019 », espère Isabelle Coustal, rêvant d'un tel cadeau pour les 20 ans du premier classement. Un rêve tellement à portée de bouchons que certains domaines ont déjà oublié sur leurs étiquettes la référence au minervois pour se contenter d'une simple mention « cru la livinière ». « Ce qui constitue aussi la richesse de ce terroir, ce sont les fortes têtes qu'on y rencontre », s'exclame en riant Patricia Boyer-Domergue. Les vigneronnes de La Livinière continuent d'être précurseurs. Et pugnaces. **D. T.-R.**

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

- ◆ **Clos Centeilles**
Rouge 2013, 17,50 €.
- ◆ **Domaine La Rouviolle (bio)**
Rouge 2015, 19,50 €.
- ◆ **Domaine Massamier la Mignarde**
Domus Maximus 2015, 40 €.
- ◆ **Domaine L'Ostal Cazes**
Grand Vin 2015, 25 €.
- ◆ **Château Laville Bertrou**
Le Viala 2015, 42 €.
- ◆ **Domaine Sainte-Eulalie**
La Cantilène 2015, 14,50 €.
Grand Vin 2016, 22 €.
- ◆ **Château de Gourgazaud**
Réserve 2016, 10,50 €.
- ◆ **Boréal**
Rouge 2016, 18 €.
- ◆ **Borie de Maurel (bio)**
Maxime 2015, 18,50 €.



L. CHARLES/SDP