



[Lyon Tasting] La Livinière : objectif appellation !



(photo : Michaël Boudot)

Premier cru reconnu en Languedoc en 1999, La Livinière était représentée à Lyon Tasting par sa présidente Isabelle Coustal, gérante du château Sainte-Eulalie, qui ne manque pas d'ambition et d'idées pour son territoire au cœur du Minervois.

20 ans, le bel âge ! L'anniversaire que La Livinière s'apprête à célébrer l'an prochain sera prétexte à de grandes manœuvres. À la tête des opérations, Isabelle Coustal ne ménage pas ses efforts pour faire la promotion des 3 600 hectares du cru (dont 400 dédiés à la vigne), répartis sur six communes (La Livinière, Siran, Cessero, Félines-Minervois, Azille et Azillanet). Ce terroir, elle l'a découvert en 1996, lorsqu'elle acquiert avec son mari Laurent les 38 hectares du château Sainte-Eulalie. « Nous avons tout de suite vu le potentiel de l'appellation, nous voulions la faire monter avec nous. Et puis très vite, d'autres sont arrivés en apportant leur dynamisme : de 25 producteurs en 1999, nous sommes passés à 44 aujourd'hui. »



Élue présidente en 2014, elle entend désormais faire passer La Livinière du cru à l'appellation. Le dossier a été déposé à l'INAO, mais, comme souvent, le processus de validation traîne en longueur. En attendant, Isabelle Coustal a fédéré un « archipel » de crus voisins pour développer une communication commune. Une association unique de cinq crus languedociens (Minervoises-La Livinière, La Clape, Corbières-Boutenac, Terrasses du Larzac, Pic Saint-Loup) et deux catalans (Maury sec et Collioure). Ensemble, ils préparent plusieurs événements, chez eux et à Paris pour se faire une place au soleil.

Une ambassadrice nommée Sainte-Eulalie

Lorsque Isabelle Coustal quitte sa casquette de présidente du cru, c'est pour celle de vigneronne aux commandes du château Sainte-Eulalie. Un vignoble sur sols très caillouteux, qui s'étend sur des coteaux à une altitude de 225 à 250 mètres, et certifié Haute valeur environnementale. Leurs cuvées – assemblages de syrah, carignan et grenache – présentent un profil entre fraîcheur, élégance des tanins et acidité bienveillante, parfaitement représentatif du cru. À l'image de La Cantilène 2015 (14,5 €) à la minéralité subtile et de la cuvée Grand Vin 2016 (22 €), un vin de gastronomie tout en rondeur. Rendez-vous à La Livinière en 2019 pour souffler les 20 bougies et, qui sait, peut-être célébrer la naissance d'une nouvelle appellation.