

ÉTONNANTES BOUTEILLES

Retour en grâce de cépages oubliés?



Comme chacun le sait, le *phylloxera vastatrix*, puceron fort peu "sympathix", a ruiné le vignoble français lors de la deuxième moitié du XIX^e siècle. Les vigneron du Languedoc furent les premiers à s'adapter à la présence de ce touriste indésirable (arrivé d'Amérique avec des plants d'importation) grâce aux travaux des "américanistes", ces universitaires montpelliérains qui découvrirent et prônèrent le greffage sur porte-greffes américains. Ils replantèrent alors des cépages permettant une viticulture intensive, pour abreuver le pays dont la production de vin avait chuté dramatiquement.

Ainsi, carignan, aramon, alicante et autres terret, remplacèrent les piquepoul, aspiran et œillade d'antan, et, poussés au maximum de leurs capacités, donnèrent ce "gros rouge qui tache" qui ternit la réputation des vins de la région jusqu'à nos jours (ou presque). La plupart de ces parcelles ont été arrachées pour faire place à des cépages plus qualitatifs mais quelques vigneron anti-conformistes font aujourd'hui le choix de laisser leur chance à ces cépages à la réputation douteuse, à côté des nobles que sont les syrah, grenache et mourvèdre. Peut-être pas pour les concurrencer mais pour élargir la gamme de leurs produits et tenter la curiosité de leurs clients. Et aussi par esprit de contradiction?

Mal-aimés bien servis

Pierre Cros, de Badens, a relevé le défi de revaloriser des parcelles complantées d'aramon, de piquepoul, d'alicante et de carignan, achetées, en 2002, à des propriétaires qui n'arrivaient même plus à en vendre le raisin à la coopérative locale. Prenant le "parti fruit", il adopte, pour la

vinification, une cuvaison courte et n'utilise que le vin de goutte (par opposition au vin de presse) pour cette cuvée des *Mal-Aimés* toute en finesse et fraîcheur. L'âge vénérable des vignes (80 à 100 ans) et leurs petits rendements sont évidemment pour quelque chose dans le succès de ce vin de table que certains hôtels cotés n'hésitent pas à mettre à leur carte.

Glouglous "bio"

Christian Valenti, en viticulture biologique à Cessero, a, lui, décidé d'utiliser les "défauts" de son aramon, de son listan (cépage espagnol autrefois cultivé ici comme raisin de table, connu sous le nom de palomino en Andalousie où il est vinifié sous voile et donne le fameux vin de Xérès) et de son terret gris, à son avantage.

En effet, après des expérimentations extrêmes (un aramon restreint à de petits rendements, titrant presque 16°, noir comme la nuit et corsé à souhait), il laisse ces cépages dévoiler leur prodigalité avec des récoltes tournant autour des 70 à 80hl/ha. Cela lui permet d'élaborer un rouge léger et un rosé ayant des pourcen-

tages d'alcool naturellement moins élevés (vers les 11,5%), sans le côté végétal et trop vif que développeraient des raisins vendangés en sous-maturité. Ces vins sont un atout auprès des consommateurs recherchant des vins de tous les jours qu'on peut boire à grandes goulées tout en gardant les idées (à peu près) claires...

Du terret sur une terre à muscat

Au Clos du Gravillas, à Saint-Jean-de-Minervo, Nicole et John Bojanowski élevaient déjà un vin 100% carignan qui avait gagné une certaine notoriété (cuvée Lo Vielh) quand ils lancent, en 2008, leur cuvée *Emmenez-moi au bout du terret*, issue d'un terret gris acquis avec des parcelles de grenache gris et blanc.

Encouragés par un de leurs clients (vinsé-
tonnants.com!), ils le vinifient en monocépage et obtiennent ce qu'ils décrivent humblement comme "un blanc léger, aux arômes de citron, original et rafraîchissant". Après dégustation, on découvre un liquide vibrant, complexifié par un passage en demi-muids autrichiens au chêne peu marquant, à des lieues du simple blanc

d'apéro. Une belle revanche pour un cépage qui fut longtemps réservé à la distillation et à la confection de vermouth!

No future?

Nicole Bojanowski met en garde la nouvelle génération de vigneron: elle qui a bâti sa réputation sur un carignan haut de gamme s'en veut aujourd'hui d'avoir arraché un terret noir dont elle ne savait que faire. Elle espère que les jeunes acquéreurs de vieilles parcelles sauront voir le potentiel de ces raisins qui partent à l'abandon. Ces cépages, en assemblage, peuvent servir à diminuer naturellement le degré de certaines cuvées (au lieu de la désalcoolisation?) ou, travaillés avec plus de sévérité, à élaborer des vins aussi plaisants que surprenants. Cependant, ils se font de plus en plus rares, et les souches restantes, de plus en plus âgées.

Se trouvera-t-il quelqu'un pour en replanter, ou sont-ils destinés, dans un avenir plus ou moins rapproché, à orner les collections des conservatoires de vignes?

A. C.

La TEMPORA
Un temps pour tous

bages
RODINKA EN CONCERT
Vend. 11 novembre - 21h
Chants et musiques slaves, tziganes et klezmer.
Espace Louis Daudé.
Infos : Mairie - 04 68 41 38 90

névian
LA FILLE DU PUISATIER
Vend. 9 décembre - 21h
Pièce de théâtre.
Foyer.
Infos : Mairie - 04 68 93 60 55

vinassan
LA FILLE DU PUISATIER
Vend. 11 novembre - 21h
Pièce de théâtre.
Complexe.
Infos : Mairie - 04 68 45 29 00

ventenac-en-minervois
MÉMOIRE DE LA ROSE D'APRÈS « LE PETIT PRINCE »
Dim. 27 novembre - 17h
Théâtre de marionnettes et d'objet.
Salle des fêtes.
Infos : Mairie - 04 68 43 23 66

fleury-d'aude
LA FILLE DU PUISATIER
Sam. 12 novembre - 17h
Pièce de théâtre.
Salle route de Saint-Pierre-la-Mer.
Infos : Mairie - 04 68 46 60 60

bizanet
LA FILLE DU PUISATIER
Vend. 25 novembre - 20h
Pièce de théâtre.
La Distillerie.
Infos : Mairie - 04 68 45 11 85

armissan
GUSTAVE PARKING « DE MIEUX EN MIEUX PAREIL »
Vend. 2 décembre - 21h
Humour.
Salle des fêtes.
Infos : Mairie - 04 68 45 33 41

montredon-des-corbières
LA FILLE DU PUISATIER
Dim. 13 novembre - 15h
Pièce de théâtre.
Maison des associations.
Infos : Mairie - 04 68 42 06 38

marcorignan
LA FILLE DU PUISATIER
Dim. 27 novembre - 18h
Pièce de théâtre.
Salle François Mitterrand.
Infos : Mairie - 04 68 93 60 09

ouveillan
GUSTAVE PARKING « DE MIEUX EN MIEUX PAREIL »
Sam. 10 décembre - 20h 30
Humour.
Salle des fêtes.
Infos : Mairie - 04 68 46 81 90

Se détendre, se divertir, découvrir, rire... cet hiver,
La TEMPORA, des spectacles gratuits partout et pour tous
Le programme complet à découvrir sur www.legrandnarbonne.com
Une programmation financée par Le Grand Narbonne