

L'exception BLANCHE

PAR SÉBASTIEN DURAND-VIEL

Dans un océan de vins rouges, Limoux se singularise : ses vins sont à 95 % des blancs tranquilles ou effervescents.

Mais où donc, pour la première fois, a-t-on maîtrisé l'élaboration des vins effervescents en France ? À Limoux, dans l'Aude, on vous dira que c'est dans les caves de l'abbaye de Saint-Hilaire, en 1531. Bien avant que quelques opportunistes champenois ne s'emparent de l'idée. Le fait est que la blanquette, vin effervescent sec ou doux à base de mauzac, connaît alors un franc succès : une lettre de compte datée de 1544 fait état d'une commande de « 4 pintes de blanquette » destinées au « dîner » du seigneur d'Arques. L'engouement ne faiblira plus : la blanquette donnera au Languedoc sa première AOC, en 1938. Les anciens avaient vu juste en plantant ici des cépages blancs. Le climat le permet : dans un Languedoc marqué par l'aridité,

Limoux, à 25 kilomètres au sud de Carcassonne, voit l'influence méditerranéenne largement adoucie par les entrées océaniques et montagnardes venues de l'ouest et du sud. Le vignoble est niché sur les collines prépyréenniques qui longent la haute vallée de l'Aude, à des altitudes oscillant entre 150 et 450 mètres. Les maïs sont suffisamment frais pour conserver dans le raisin ce qu'il faut d'acidité et produire des blancs équilibrés. À côté de sa traditionnelle blanquette, qui tire son nom du léger duvet blanc qui couvre les feuilles de mauzac, Limoux a élargi sa gamme aux blancs tranquilles (AOC en 1959), aux crémants et plus récemment aux rouges (2004). Le mauzac est le cépage historique de la région. La clarette l'était aussi, mais elle a quasi disparu. Elle a été remplacée par d'autres variétés venues de régions de climats frais : le chenin blanc et le chardonnay. Au domaine Taudou, on est resté fidèle à la bulle. « Mon père a produit ses premières bouteilles en 1981 : des blanquettes méthode ancestrale », explique Jean-Pascal Taudou. Délicat à maîtriser, cette méthode consiste à effectuer la mise en bouteilles du vin dans le

Les vignes du domaine Rives-Blanques sont vendangées à la main, afin de toujours sélectionner les meilleurs raisins.



froid de l'hiver, avant la fin de la fermentation. Cette dernière reprendra dans le flacon au printemps, dès qu'il fera plus chaud, jusqu'à épaississement des levures, mais pas du sucre du raisin. Ces vins doux sous à 100 % du mauzac constituent, dans les bonnes versions, un compromis idéal entre saveurs très fruitées, légèreté et douceur, avec cette pointe de fraîcheur « indispensable pour que le sucre n'empâte pas. C'est la clé de l'équilibre et ça se travaille dès la vigne », précise Jean-Pascal. Arrivé sur le domaine en 2001, il a planté du chenin, du chardonnay et du pinot noir pour produire toute la gamme des bulles limouxines : la blanquette en version brut (mauzac dominant) et le crémant (chardonnay dominant), tous deux issus de la méthode dite traditionnelle, celle en vigueur en Champagne. « Les bruts plaisent de plus en plus, mais il faut que les gens franchissent le pas. On a toujours un problème d'image, lié au passé, mais aussi au fait que les gens n'imaginent pas que l'on puisse produire de bons blancs effervescents dans le Sud. » Ses vins, francs, faciles et fruités sont une excellente réponse.

BIEN PLUS QU'UN NOM SUR L'ÉTIQUETTE

Autre trajectoire et autre pari pour Pierre Fabre. Installé en Belgique pour raisons professionnelles, ce fils de vignerons coopérants du Gard trouve par hasard, en 2003, le lieu dont il rêvait, une bâtisse chargée d'histoire, au milieu des vignes et des arbres : le château de Gaur, à Limoux. Épaulé par Jean-Armand Bloc, un consultant « autodidacte, un grand talent du vin, peu connu mais hypercompétent » et Benoît Arletaz qui pilote la propriété sur place, le trio se met à l'œuvre, en culture biologique. Le premier millésime, un assemblage de mauzac et de chenin au style tranché et oxydatif, les séduit. « Un distributeur potentiel en Belgique l'a goûté. Il a dit "C'est très bon." Puis ajouter : "C'est pour des initiés ; je n'en vendrai pas une seule." C'a été une leçon. On doit produire un vin qui nous ressemble, mais il faut aussi penser à le vendre. » En 2007, ils refont l'assemblage, avec cette fois une dominante de chardonnay, un peu de chenin et une touche de mauzac. La cuvée Oppidum, l'emblème du domaine, est née. Un vin magnifique d'intensité et de relief, qui prouve les belles dispositions du chardonnay sur les hautes terres de Limoux. En quelques années, Gaur s'est taillé une belle réputation et vend les trois quarts de sa production à l'étranger. Cartesie facétie : à cause d'un ou deux grammes de sucre résiduel en trop, son Oppidum 2010 ne peut plus afficher limoux sur l'étiquette. Pierre Fabre est philosophe : « On vendange des raisins bien mûrs et on a fait le choix de n'utiliser que des levures naturelles. Mais c'est dommage : la reconnaissance de Gaur profite aussi à Limoux. » ■



Cyril et Jan Pannier, les propriétaires passionnés du domaine Rives-Blanques.

NOS COUPS DE CŒUR

Château de Gaur, Oppidum, vin de France 2010

www.chateaudegaur.com

Nez tirant sur le miel, la pomme verte, sur un fond de fraîcheur. La bouche offre ce qu'il faut de rondeur avec une acidité croquante, sérieuse, un peu salin. L'ensemble laisse une impression magnifique d'élégance, de complexité et de plénitude.

15,50 €

ET AUSSI...

AOC blanquette de Limoux méthode ancestrale

Domaine Delmas, Clair de Lune
www.blanquette-delmas-blo.com
6,90 €

Taudou
Tél. 04 68 89 50 14
6,20 €

Domaine Georges et Roger Antech, Doux et Fruité
www.antech-limoux.com
6,90 €

AOC blanquette de Limoux

Domaine J. Laurens, Le Moulin, Brut
www.jlaurens.com
7,50 €

Domaine Georges et Roger Antech, Réserve Brut
www.antech-limoux.fr
6,90 €

Crémant de Limoux
Sieurs d'Arques, Toques et Clochers, Brut, 2007
www.sieursdardques.com
15 €

Domaine J. Laurens, Les Gralmencous, 2009
www.jlaurens.com
8,50 €

Taudou, brut (8e)
Tél. 04 68 89 50 14
8 €

Domaine Georges et Roger Antech, Cuvée Héritage
www.antech-limoux.fr
10 €

AOC limoux blanc
Château Antagnac, Gravas, 2009
www.colongaybertier.com
15 €

Domaine Rives-Blanques, Odyssée, 2009
www.rives-blanches.com
10,85 €

Gérard Bertrand, Domaine de l'Aigle, 2009
www.gerard-bertrand.com
12,50 €

Sieur d'Arques, Terroir Haute Vallée, 2009
www.sieurardques.com
12 €

L'Amateur

de vins & spiritueux

N° 119 / septembre - octobre - novembre 2011 / 5,90 €

Avec la
carte Michelin
du vignoble
détachable

DOSSIER 34 PAGES

**TERRES ET VINS DU
LANGUEDOC**

Des terrasses
du Larzac
au pays cathare

*Foires
aux Vins*

**VALEURS SÛRES
ET BONNES AFFAIRES**

*Les sélections de nos dégustateurs
enseigne par enseigne
Internet, cavistes, concours*

LES CARNETS DE L'AMATEUR

en librairie, en ville, en ligne, en cave, en vigne, en salles des ventes...



INTERVIEW EXCLUSIVE
LORANT DEUTSCH
*"Je ne bois que
du bordeaux"*



DOSSIER LANGUEDOC

entre prix de vente (10 euros minimum), contraintes de production et origine géographique. Tous les grands crus devront provenir d'une des appellations ou dénominations ayant ratifié le cahier des charges imposé par le CIVL. À ce jour, neuf d'entre elles se sont engagées et d'autres sont en réflexion, dont Faugères et Pic-Saint-Loup, deux des appellations les plus en vue du Languedoc. « Le cadre ne bougera plus, c'est à chaque AOC de se positionner à l'intérieur de la pyramide » précise Jérôme Villaret.

Mais entre logique de prix et logique de terroir, le projet ne tranche pas clairement. Résultat : à peine né, le projet est déjà chahuté. L'INAO, l'organisme de tutelle des AOC, ne donnera pas son aval au terme « grand cru » ; le débat fait rage au sein des appellations, et des frustra-

tions naissent chez celles qui ne s'estiment pas justement positionnées dans la pyramide. Les présidents des syndicats qui sont engagés dans la démarche y voient un premier pas qui permettra, à terme, de dégager l'élite des terroirs de la région. Plus qu'un projet fiévreux, c'est un chantier qui s'ouvre pour le Languedoc. Il a déjà cette vertu : refaire parler de la région autrement que par l'arrachage de ses vignes. ■

1. Victor Blandu, *Ampélographie française*, 1857.
2 et 3. Armand De Saporta, *La Vigne et le vin dans le Midi de la France*, 1874.
4. Jules Guyot, *Étude des vignobles de France : pour servir à l'enseignement manuel de la viticulture et de la vinification françaises*, 1868.

LES GRANDS CRUS

CORSIÈRES-BOUTENAC

Une zone d'appoint de moins de 1 500 hectares située sur dix communes entre Lézignan-Corbières au nord et Thézan-des-Corbières au sud, dans le centre nord de l'AOC corbières. Le vignoble s'appuie sur une succession de collines sur des sols pauvres de calcaire, grès ou molasses.

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

Situé dans la zone centrale du Minervois, dans la région du Petit Causses, le cru s'étend sur six communes et 250 hectares de vignes exposées essentiellement au sud. Les sols associent calcaire, marne et grès. Le climat en été est particulièrement chaud et sec avec des nuits rafraîchies par l'air frais venu des crêtes.

LANGUEDOC GRÈS DE MONTPELLIER

Mille hectares répartis sur 48 communes, aux portes de Montpellier, entre 100 et 200 mètres d'altitude, soumis à une forte influence de la Méditerranée. La zone s'étend de la vallée de l'Hérault à l'ouest à la vallée du Vidourle à l'est. Au nord, elle bute sur le pic Saint-Loup qui abrite le vignoble du mistral. Le terme grès, « terroir caillouteux », englobe une large variété de sols.

LANGUEDOC PÉZENAS

Créée en 2007, cette dénomination regroupe 15 communes au centre du département de l'Hérault. Le vignoble (1 500 hectares) est bordé à l'est par le fleuve Hérault et abrité au nord par la Montagne Noire. L'altitude varie de 50 à 300 mètres et les sols sont une mosaïque géologique complexe et sans unité.

LANGUEDOC LA CLEPE

Ancienne île, La Clepe (« île de cailloux » en occitan) est un massif culminant à 200 mètres situé entre Narbonne et la Méditerranée, dans l'Aude. Le climat chaud et sec subit les influences des vents violents de la tramontane et du cer. Le vignoble est assis sur des sols mêlant substrat calcaire et dépôts d'aves (limons, argiles rouges...).

LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC

Couvrant 2 000 hectares sur le territoire de 32 communes du centre-nord de l'Hérault, le vignoble s'étage entre 50 et 300 mètres d'altitude, sur les contreforts du Causses et les anciennes terrasses, avec une géologie complexe. La zone est marquée par une forte amplitude de température entre le jour et la nuit et un niveau de précipitation supérieur à la moyenne.

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN ET SAINT-CHINIAN BERLOU

Ce sont les deux appellations communales de Saint-Chinian, situées dans le nord de l'appellation. Roquebrun couvre 400 hectares sur quatre communes et Berlou 250 hectares sur cinq communes. Toutes les deux partagent des sols homogènes de schistes.

LIMOUX

Grand cru pour ses blancs tranquilles uniquement, le vignoble (2 000 hectares) s'étend sur 41 communes du département de l'Aude. Situé sur les coteaux du piémont pyrénéen, le climat méditerranéen est largement tempéré par l'altitude (200 à 450 mètres) et les entrées océaniques.