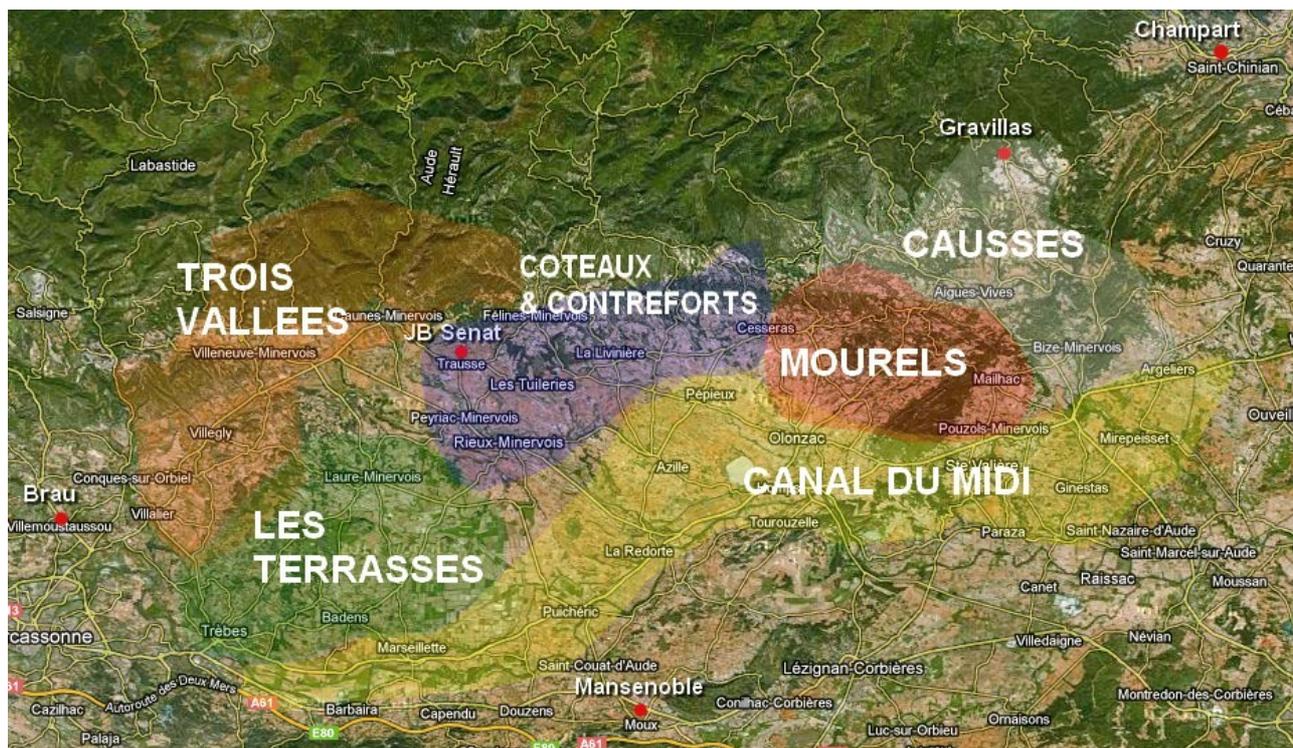


RETOUR EN MINERVOIS



Il y a deux ans, nous avons déjà fait une incursion dans cette appellation en découvrant les vins de **Jean-Baptiste Sénat** : la **Nine** et le **Bois des Merveilles**. Celui-ci était situé à Trausse-Minervois. Cette fois, nous allons grimper dans les Causses vers Saint-Jean de Minervois, connu pour ses Muscats en VDN.

Mais prenons d'abord le temps d'étudier cette AOC (depuis 1985) qui s'étend sur 61 communes : 16 dans l'Hérault et 45 dans l'Aude. La coopération est encore très présente dans cette appellation puisqu'il n'y a que 220 caves particulières pour 30 coopératives !

Celle-ci est entourée d'autres AOC : à l'Est, Cabardès ; au sud, Limoux et Corbières ; à l'Ouest, Saint-Chinian. Il est impossible de définir ce que peut être un Minervois typique, dans les climats, les sols et les reliefs varient. Aussi, le syndicat a essayé de simplifier les choses en délimitant 6 terroirs différents :

Canal du Midi : c'est la zone la plus influencée par la proche Méditerranée. C'est la plus chaude, mais avec des amplitudes thermiques assez faibles. Les pluies sont régulières, évitant les fortes sécheresses. Les sols sont essentiellement des grès et des terrasses caillouteuses. C'est le terroir le plus précoce du Minervois. Le Mourvèdre s'y plaît particulièrement.



Les Causses : c'est la zone la plus élevée, comprise entre 200 et 500 m d'altitude. Les températures nocturnes sont beaucoup plus basses, et les sols prennent plus de temps à se réchauffer au printemps (d'où des débourrements tardifs). Le régime hydrique est également plus élevé. Par contre, le sol est recouvert de **cailloutis calcaires blancs** qui filtrent la pluie et renvoient la lumière. Les raisins mûrissent ici tardivement tout en gardant une bonne fraîcheur. On peut y produire de grands vins de garde.

Les Mourels : coincé entre les Causses et la Serre d'Oupia, c'est le secteur le plus aride du Minervois, avec des sols de grès plus aptes à accueillir une végétation méditerranéenne que des plants de vigne (qui ont bien du mal à y enfoncer leurs racines). On y produit des vins très concentrés, car les raisins sont ici vite confits.

Côteaux et contreforts : cette zone qui s'étire le long du piémont de la Montagne Noire est exposé plein sud. Comme les Mourels, c'est une zone très aride où ne pousse naturellement que la garrigue. La vigne peut souffrir ici de stress hydrique sur ces sols de grès. Mais il y a le potentiel pour faire de grands vins : une grande partie de ce secteur peut revendiquer l'appellation **Minervois la Livinière**.

Les trois vallées : proche de Cabardès, elle est une zone de transition entre le climat méditerranéen et atlantique. De jour comme de nuit, il y fait plus froid que dans le reste de l'appellation, mais aussi plus humide. Les vignes poussent essentiellement sur des sols caillouteux (terrasses du quarternaire), mais aussi du grès érodé. Nous sommes sur la zone la plus tardive, qui permet de produire des vins frais et élégants, plus sur la retenue.

Les terrasses : c'est la zone la plus tempérée, ni trop chaude, ni trop froide. Les vignes peuvent prendre le temps de mûrir sans stresser, ce qui donne des vins pas trop riches en alcool, mais d'une belle puissance tannique.



UN PEU D'HISTOIRE

La cité de **Minerve** est située un éperon rocheux dominant les gorges de la Cesse et du Brian. Si les Romains ont été longtemps présents dans la région – où ils ont implanté la vigne – l'origine du nom du village ne vient pas de la déesse de la guerre, mais du mot celtique *Men* (= pierre, que l'on retrouve dans *menhir*). À la période carolingienne, elle devient la capitale du *pagus minerbensins*, subdivision du *pagus narbonensis*. Elle gardera son importance jusqu'au XIII^{ème} siècle où elle sera victime de la lutte contre les Albigeois (Cathares). La cité va être anéantie en 1210 par Simon de Montfort et 140 cathares brûlés sur le bucher.

Le vignoble est détruit durant la guerre de Cent Ans. Il sera replanté au XVII^{ème} siècle suite à la construction du canal du Midi (le vin est transporté par péniche). Il va beaucoup se développer à partir de 1850, mais connaîtra un frein avec le phylloxera. Le Minervois va être l'un des foyers principaux de la révolte de 1907 (à Argeliers, précisément).

À partir des années 60, les vignerons vont faire le choix de privilégier la qualité plus que la quantité. Ils seront récompensés de leurs efforts en 1985 avec l'obtention de l'AOC.

QUELQUES CHIFFRES

Surface de l'appellation : 5 000 hectares

Rendement maximum autorisé : 50 hl/ha

Nombre de pieds par ha : 4 000

Taille : essentiellement gobelet (Guyot pour la Syrah)

Répartition des couleurs : 94 % de vins rouges, 4 % de vins rosés, 2 % de vins blancs

Cépages autorisés

Vins rouges : Carignan Noir, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Lledonner pelut, Cinsault, Picpoul Noir, Terret Noir et Aspiran Noir. Avec Carignan < 40 %, Grenache/Syrah/Mourvèdre > 60 % dont syrah/mourvèdre > 20 %

Vins rosés : les mêmes cépages que rouge avec 10 % de cépage blanc autorisé (tradition locale)

Vins blancs : Grenache Blanc, Bourboulenc, Maccabeu, Marsanne, Roussanne et Vermentino en cépages principaux. Sont admis en tant que cépages secondaires : Picpoul Blanc, Clairette, Terret, Muscat à petits grains

MUSCAT SAINT-JEAN DE MINERVOIS

Reconnue comme AOC en 1949. Superficie de 188 ha sur la seule commune de Saint-Jean de Minervois (7 vignerons indépendants + 1 cave coop). Rendement maximum de 30 hl/ha. Seul cépage autorisé : Muscat à petits grains.

Les moûts doivent avoir 14° de richesse potentielle. Mutage de 5 à 10 % du volume avec de l'alcool titrant au moins 90°. Le vin final doit titrer au moins 15° avec un minimum de 125 g de sucres résiduels par litre.

LES CEPAGES



Le Terret (blanc, **gris** ou noir)

Eh bien voilà un vrai cépage languedocien puisqu'il serait présent dans le Languedoc depuis l'Antiquité. Au XVII-XVIIIèmes siècles, il couvrait une bonne partie du Languedoc car il servait à la production d'eau de vie (qui nécessite des vins fins, pas trop typé, avec une bonne pureté aromatique). Les deux siècles suivants, il fut à la base des célèbres Vermouth (Noilly-Prat, Saint-Raphaël). Comme eux, il a tendance aujourd'hui à disparaître, remplacé par des cépages plus séducteurs comme le muscat, la roussanne ou le viognier. Comme le Carignan, il est très productif en plaine (il peut dépasser les 100 hl/ha) mais sur des coteaux caillouteux, il est beaucoup plus raisonnable, et donne alors le meilleur de lui-même.

Arômes : agrumes, fenouil, fleurs blanches...



Le grenache gris (origine Aragon, Espagne)

Il y a très longtemps, un vigneron espagnol s'aperçut que certains pieds de grenache noir portaient des grappes d'une jolie couleur rose-grisé. Il les goûta et les trouva bien bonnes. L'hiver suivant, il préleva donc les plus jolis bois de ces ceps étranges pour les replanter au printemps (c'était avant le phylloxera). Et c'est ainsi que se multiplia le grenache gris. On en trouve aujourd'hui 2600 hectares en France situées en Camargue (gris de Listel), dans le Languedoc et plus encore dans le Roussillon. S'il est planté dans un sol qui lui convient – sec et caillouteux – il peut dépasser le siècle sans faiblir. Selon le temps de macération et de pressurage, le vin peut avoir une couleur plus ou moins prononcée.

Arômes : pêche blanche, abricot sec, miel, amande grillée, fumée, épices



Le muscat à petits grains (origine Grèce)

C'est le fameux muscat de **Samos**, que l'on retrouve aussi en Italie dans le Moscato d'Asti, ou plus près en France à Lunel et à Beaumes de Venise. Il ne faut pas le confondre avec le **Muscat d'Alexandrie**, qui comme son nom l'indique est originaire d'Afrique (que l'on retrouve aussi en Italie mais dans le sublime Passito de Pantelleria). Il est cultivé depuis l'Antiquité et on le retrouve dans la plupart des pays méditerranéens : Espagne, Croatie, Turquie, Bulgarie, Roumanie, Portugal... Son débourrement précoce l'expose aux gelées printanières, et il est plutôt sensible aux maladies. Dieu merci, les régions ensoleillées qui l'hébergent limitent les risques. Restent les guêpes, qui l'adorent...

Arômes : rose, pêche, musc, fleur d'oranger, cire d'abeille, miel...

Appellations : Alsace, Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Beaumes de Venise, Muscat de Rivesaltes (assemblé souvent avec le Muscat d'Alexandrie), Clairette de Die, Ati Spumante, Moscatel, etc.



Le carignan noir (origine Aragon, Espagne)

Ce cépage tardif aux grappes bleutées de belle taille a tendance à être (très) productif. Il a eu longtemps une piètre réputation car lorsque les rendements sont élevés, il n'a absolument aucun intérêt. Par contre, sur des vignes âgées plantées sur des coteaux, avec des rendements faibles, il donne des vins charpentés de caractère. Il exige toutefois du vinificateur beaucoup de doigté pour en faire un vin de haut niveau, car il a vite tendance à devenir dur, amer et astringent.

Cela explique pourquoi le carignan a longtemps été vinifié en macération carbonique (comme un Beaujolais). En assemblage (avec le grenache), il apporte une structure permettant une longue garde.

Arômes dominants :

en vinification classique : fruits noirs, cuir, garrigue, fumée, pruneau, poivre...

en fermentation carbonique : banane, framboise, poivre...

Appellations : toutes les appellations du Languedoc et du Roussillon (rouges, hors vins mutés), certaines du Rhône Sud, mais souvent en pourcentage faible.



Le grenache noir (origine Aragon, Espagne)

Si le carignan est actuellement très peu utilisé en Espagne, le grenache l'est toujours massivement. En France, il est LE cépage du sud par excellence. Il donne des grappes noires, moyennes à grandes, arrivant à maturité 10 jours avant le carignan (et en même temps que la Syrah). Les vins issus de grenache ont en commun un degré d'alcool élevé car ses raisins sont très sucrés.

Si le grenache produit des vins riches et ronds, soyeux, ils n'ont pas la structure tannique du carignan et sont très sensibles à l'oxygène, prenant vite le *Rancio* (caractéristique que l'on utilise pour les Banyuls et Maury). Il est donc conseillé de les assembler pour obtenir des vins de garde.

Arômes dominants : cerise, fraise confite, prune compotée, réglisse, cannelle, cuir...

Appellations : tout le Rhône Sud (Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du Pape, Rasteau, Cairanne...), tout le Languedoc et le Roussillon (côtes du Roussillon, Banyuls, Maury). En Espagne, ils s'expriment magnifiquement dans le Priorat.



La syrah (origine Isère, France)

Beaucoup de légende circulent autour de l'origine de ce cépage. L'une d'elle serait qu'elle provient du Moyen-Orient (d'où le nom de **Shiraz** que les Australiens lui donnent). En fait, les analyses ADN ont montré qu'elle est originaire du Rhône Septentrional où elle règne encore majestueusement (née d'un croisement de la Mondeuse blanche et du Dureza).

Ses grappes plutôt petites, la fragilité de ses rameaux, sa sensibilité à la pourriture grise l'ont longtemps cantonnée à sa région d'origine. Mais ses arômes complexes et épicés, sa structure tannique ont fini par intéresser nombre d'appellations, si bien qu'elle a « envahi » tout le sud de la France où elle est devenue indispensable. Les Australiens qui l'ont importée en 1831 et développée en ont fait un cépage emblématique de leur pays.

Arômes dominants : fruits noirs, réglisse, poivre blanc, violette, olive noire, cuir, musc

Appellations : tout le Rhône Nord (Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph), tout le Rhône Sud en assemblage, toute la Provence (entre autres indispensable en Baux de Provence), tout le Languedoc, et un peu en Roussillon (mais très minoritaire tout de même).

LE CLOS DU GRAVILLAS



Les *gravillas*, ce sont ces petits cailloux de calcaire dur et blancs qui recouvrent le plateau de Saint-Jean de Minervois, à près de 300 m d'altitude. Native de la région, armée d'un BTS viti-oeno (et formée à la Grange des pères et Mas Jullien), Nicole sait que c'est le meilleur endroit possible pour produire des grands vins, alliant maturité et fraîcheur. John, son époux originaire du Kentucky diplômé en littérature de l'Université de Brown, ne va pas la contredire. Les deux hectares de garrigue qu'ils achètent en 1998 – une ancienne réserve de chasse – ne font pas partie de l'appellation Minervois. A quelques mètres près. Ce n'est pas très grave, l'appellation, ils s'en moquent. Aussi, après un ans de défrichage, les Bojanowsky y plantent les cépages qu'ils aiment : Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Counoise, Viognier, Marsanne, Macabeu, Grenache Blanc...

Le problème, c'est qu'il faut attendre au moins 4 ans avant d'en cueillir la première grappe. Pendant ce temps, il faut vivre. Une opportunité survient. Ils entendent parler de d'une vieille parcelle à l'abandon promise à l'arrachage. Pensez-donc, elle a été plantée en 1911. Ça ne vaut plus rien. Ils vont la visiter. *Love at first sight*. Ils l'achètent. La remettent en état, la bichonnent jusqu'aux vendanges...



Les vieux pieds de **Carignan Noir**, ils en font un rouge puissant, généreux, qui ne peut avoir l'appellation car un Minervois ne peut contenir plus de 40 % de cépage soi-disant peu qualitatif. **Lo Vièlh** va devenir dans les années 2000 l'un des emblèmes de l'association qu'ils fondent avec quelques autres vignerons, français et étrangers : **Renaissance du Carignan**. Grâce à cette mise en avant, il est probable que des vieilles vignes ont été sauvées de l'arrachage.

Au départ, Nicole veut faire un rosé avec les vieux **Grenaches gris**. Mais ceux-ci sont trop riches en alcool. Ils en font donc un vin blanc riche, gras, mais avec une belle fraîcheur (et un peu de sucres résiduels). Une petite merveille qu'ils n'imaginaient pas du tout produire en rachetant cette parcelle abandonnée. Le vin s'appellera donc **l'Inattendu**. Déclaré comme issu de grenache blanc auprès de l'INAO, il obtient l'appellation Minervois.

Depuis, les autres vignes ont porté leurs fruits. Ce qui a permis à Nicole de créer la cuvée dont elle rêvait au départ, avec un assemblage qui rappelle un peu la Grange des pères, mêlant le Cabernet-Sauvignon à la Syrah.

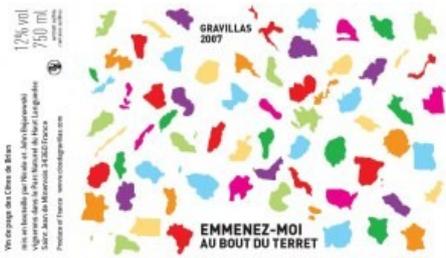


Même si au départ ils avaient un a priori sur le Muscat, ils se sont finalement pris au jeu de l'appellation **Saint-Jean de Minervois**. Et ils sont très contents du résultat. Ils ne peuvent tout de même pas s'empêcher de vinifier une autre cuvée de Muscat dans un style demi-sec, sans mutage (et qui est vin de France).

Depuis 2007, il y a un nouvel arrivant : le **Terret** (prononcer le t final). Dans un premier temps, ils n'avait que 30 ares de vieilles vignes (= 1 barrique!) qu'ils assemblaient dans l'Inattendu. Mais ils en ont récupéré une autre parcelle qui a permis de créer une nouvelle cuvée 100 % Terret.

Aujourd'hui, le vignoble du Clos de Gravillas a une superficie de 8 hectares.

LES CUVÉES



Emmenez-moi au bout du Terret 2011, VDP des Côtes de Brian: 100 % Terret Gris. Sols argilo-calcaires très caillouteux. 30 hl/ha. Vendanges manuelles en cagette. Tri à la vigne. Pressurage, débouillage à froid puis fermentation et élevage de 11 mois en demi-muids de 500 l du tonnelier autrichien Stockinger (barriques qui marquent très peu le vin). La maturité très tardive du cépage permet d'avoir un vin frais et bien mûr avec seulement 12° d'alcool.

L'inattendu 2011, Minervois : 80 % Grenache Gris, 10 % Terret, 10 % Macabeu. Sols argilo-calcaires très caillouteux. 20-30 hl/ha. Vendanges manuelles en cagette. Tri à la vigne. Pressurage, débouillage à froid puis fermentation et élevage de 11 mois en demi-muids de 500 l du tonnelier autrichien Stockinger (barriques qui marquent très peu le vin). Si au départ l'Inattendu était issu des vieilles vignes de Grenache, il y a maintenant un assemblage avec deux autres cépages. Ceux-ci apportent du fruit et de la fraîcheur qui sont les bienvenus pour compenser la générosité du Grenache. Il en résulte un vin plus complexe qu'auparavant, avec une tonicité qu'il n'avait pas. Ce n'est pas surprenant si Bettanet et Dessauve le placent dans le Top des meilleurs vins blancs du Languedoc.



Sous les cailloux des grillons 2011, VDP des Côtes de Brian : Syrah, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Grenache Noir, Counoise et Terret Gris. Vendanges manuelles en cagette. Tri à la vigne. Foulage au pied puis remplissage de la cuve par gravité. Fermentation/macération de 10 jours de vinif sans remontage ni pigeage. Élevage d'un an en cuve. Le but est ici de faire un vin de plaisir qui se boit tout seul. C'est réussi !

Rendez-vous du soleil 2008, VDP des Côtes de Brian : 1/3 Cabernet-Sauvignon, 1/3 Syrah, 1/3 Carignan, Mourvèdre et Grenache Noir. Vendanges manuelles en cagette. Tri à la vigne. Foulage au pied puis remplissage de la cuve par gravité. Fermentation et macération de 30 jours avec remontages et pigeages. Élevage partiel en barrique de 400 l puis assemblage et élevage d'un an en cuve. Le nom est un hommage à Charles Trénet, Narbonnais comme Nicole.



Lo Vielh 2008, VDP des Côtes de Brian : 100 % Carignan (vignes de 1911 et de 1962). Vendanges manuelles en cagette. Tri à la vigne. Foulage au pied puis remplissage de la cuve par gravité. Fermentation et macération de 30 jours avec remontages et pigeages. Élevage intégral en barrique de 400 l durant 11 mois, puis élevage d'un an en cuve. John fait aujourd'hui un travail d'extraction beaucoup moins important qu'auparavant, car il est s'est aperçu que quoi qu'il fasse, le raisin donnait exactement la même chose. Autant donc ne pas se fatiguer pour rien...

Douce providence 2011, Muscat de Saint-Jean de Minervois : 100 % Muscat Petit Grain. Tri à la vigne (25 hl/ha). Pressurage, débouillage à froid puis fermentation en cuve. Mutage à l'alcool neutre lorsque le vin atteint 125 g de sucre résiduel. Élevage 7 mois en cuve. Pour John, la **Douce providence** est aujourd'hui un hommage à leur terroir de Saint-Jean qui leur apporte les conditions idéales pour produire un tel vin. Mais au départ, la providence, c'était les raisins des voisins qui leur permettaient de produire ce vin alors que leur plantiers ne pouvaient pas encore leur en fournir.



