

Balade œnologique autour de Carcassonne



La balade que nous vous proposons aujourd'hui se fait dans trois appellations atypiques du Languedoc, que ce soit par l'altitude élevée des vignobles, leur climat ou leur encépagement.

Cabardès



Cette appellation au Nord de Carcassonne (550 ha répartis sur 18 communes) est établie sur les contreforts méridionaux de la Montagne Noire, excroissance du Massif central répartie sur 4 départements : Haute-Garonne, Tarn, Hérault et Aude (point culminant à 1200 m dans l'Aude). Le climat y est plus frais que dans le reste du Languedoc, mais aussi plus venteux.

Vignoble le plus occidental du Languedoc ou le plus oriental du Sud-Ouest, il permet la juste maturité de cépages souvent incompatibles. Ici, le Cabernet Sauvignon se plaît autant que la Syrah, ne tombant jamais dans le surmûr, mais gardant au contraire finesse et fraîcheur.

Le cahier des charges de l'AOC (obtenue en 1999) tient compte de cette spécificité, puisqu'un vin de Cabardès doit marier 40 % minimum de cépages atlantiques (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc) à 40 % minimum de cépages méditerranéens (Syrah et Grenache), le Côt (Malbec) et le Fer Servadou (= Braucol ou Mansois) pouvant compléter les assemblages à 20 % maximum.

Il en résulte des vins qui ne ressemblent à nul autre, droit et généreux, frais et épicés, avec une palette aromatique complexe.

Selon l'altitude des vignobles (entre 100 et 350 m), le type de sols (calcaire, granit, roches métamorphiques) où les proportions des différents cépages, les vins peuvent avoir des expressions très différentes les unes des autres. Il est donc difficile de définir un Cabardès « typique ».

Malepère



Cette jeune appellation (2007) est située à l'ouest de Carcassonne. Contrairement à la Montagne Noire, la formation du massif de la Malepère résulte du soulèvement des Pyrénées à la fin du tertiaire. Les sols sont essentiellement argilo-calcaires, ce qui permet d'éviter des situations de stress hydrique en été (appréciable pour le Merlot). L'on trouve aussi des sols calcaires et alluvionnaires, souvent plus secs, adaptés aux cépages méditerranéens.

Comme à Cabardès, nous sommes ici dans un climat de transition : le climat languedocien est adouci par les influences océaniques humides. Le cahier des charges de l'appellation en tient compte dans le choix de l'encépagement : 50 % minimum de Merlot, 20 % minimum de Cabernet Franc et/ou Cot (Malbec), avec des cépages complémentaires (Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault et Lledoner Pelut).

Limoux

Juste au sud de Carcassonne et de Malapère, les vignes de l'AOC Limoux s'étendent sur 2000 ha à flanc de coteaux de 100 à 450 mètres d'altitude. Quatre terroirs ont été définis en fonction de leur climatologie :

- *Terroir Méditerranéen* (100 - 200 m d'alt., 650 mm de pluie/an). Le plus oriental et le plus chaud, tempéré par une bonne hygrométrie due à la proximité de la mer. C'est le terroir le plus précoce de l'appellation.
- *Terroir d'Autan* (150 – 200 m d'alt., 570 mm/an). Abrisé par des massifs montagneux des flux Est et Ouest, il bénéficie d'un climat chaud et sec. Il est le plus précoce après le Méditerranéen.
- *Terroir Océanique* (200 – 300 m, 780 mm/an). Le plus occidental, se rapprochant de Toulouse, il est beaucoup plus exposé aux flux d'ouest, et donc plus humide. Il est plus tardif que les deux précédents (2 semaines d'écart)
- *Terroir Haute-Vallée* (300 – 450 m, 750 mm/an) : pour y arriver, il faut remonter la vallée de l'Aude. Le climat est froid et humide, avec des printemps tardifs et des automnes frais. Ce terroir est très favorable aux cépages bourguignons : Chardonnay et Pinot Noir.

Si l'on produisait des vins à Limoux depuis plusieurs siècles, c'est en 1531 qu'une petite révolution a lieu : l'un des moines de l'Abbaye bénédictine de Saint-Hilaire découvre que l'une des ses bouteilles est repartie en fermentation, produisant des fines bulles. Trouvant cela très bon, il se lance dans des expériences qui finissent par porter leur fruit. La **Blanquette de Limoux** est née. En 1668, un certain Dom Pérignon visite la célèbre Abbaye. Il étudie attentivement le *process* afin de le développer avec succès dans sa Champagne natale.

Les Limoux effervescents

La Blanquette de Limoux : elle doit contenir au moins 90 % de **Mauzac**, complétée éventuellement par 10 % de **Chardonnay** ou de **Pinot Noir**. Des vins clairs sont d'abord produits, puis une **liqueur de tirage** est ajoutée afin de démarrer une nouvelle fermentation en bouteille. Le vin doit reposer au moins 9 mois en cave avant d'être dégorgé (débarrassé de ses lies). Avant de reboucher, il est ajouté une **liqueur d'expédition**. En fonction de sa concentration en sucre, le vin sera brut, sec ou demi-sec.

Le Crémant de Limoux : la méthode de vinification est la même, si ce n'est qu'il doit reposer sur lattes au moins 15 mois (comme un Champagne). Mais c'est l'assemblage qui diffère totalement. Le Crémant est composé de **Chardonnay** et de **Chenin**, deux cépages, qui considérés ensemble, ne peuvent dépasser 90% de l'encépagement. Le Chenin doit être présent avec un minimum de 20% et ne doit pas dépasser 40% de l'encépagement. Le **Mauzac Blanc** et **Pinot Noir**, considérés ensemble ou séparément, ne peuvent dépasser 20% de l'encépagement. Le **Pinot Noir** ne peut dépasser à lui seul 10% de l'encépagement.

La Blanquette Méthode Ancestrale : lorsque le «vin de base» (issu uniquement de Mauzac) atteint 5 - 6°, sa fermentation est stoppée. Puis au mois de mars, en lune descendante, il est mis en bouteille. La fermentation redémarre avec le retour du printemps pour atteindre finalement 6 – 7 ° d'alcool. Ce vin est donc plus léger que les deux précédents. Il est idéal pour un goûter ou comme vin de dessert.

Les Limoux tranquilles

Ils existent en rouge et en blanc.

Pour les **rouges**, l'on retrouve le principe du « climat de transition » autorisant aussi bien les cépages océaniques que méditerranéens. L'encépagement a été fixé à 50 % minimum de **Merlot**, 30 % minimum de **Côt**, **Syrah**, **Grenache** et 10 % maximum de **Carignan** comme cépages principaux et 0 à 20 % de **Cabernet Franc** et **Cabernet Sauvignon**, cépages accessoires. Un Limoux rouge doit comporter au moins 3 des cépages principaux pour avoir l'appellation.

Le producteur doit déclarer chaque année avant le 31 mai les parcelles destinées à la production de Limoux rouge. Leur rendement et leur niveau de maturité feront l'objet de contrôle.

En ce qui concerne les vins **blancs**, le cahier des charges est tout aussi rigoureux : le rendement maximum est fixé à 50 hl/ha, les vendanges manuelles sont obligatoires, de même que l'élevage en fût de chêne et le bâtonnage tous les 15 jours jusqu'au mois de mai suivant la récolte.

Trois cépages sont autorisés : le **Mauzac**, le **Chardonnay** et le **Chenin**, avec la possibilité de produire des vins en mono-cépage ou assemblés.

LES CEPAGES



Le Mauzac blanc

Ce cépage est originaire de Gaillac. Il était appelé *Moissac* à Bordeaux, port par lequel les vins du Sud-Ouest ont longtemps transité. *Mauzac* en serait une déformation linguistique. On le retrouve un partout dans le Sud-Ouest, où il permet de produire des blancs secs, liquoreux ou effervescents.

Il existe des variétés à grappes plus ou moins compactes. On trouve les plus serrées du côté de Gaillac, alors que les grappes les plus lâches sont utilisées pour les blanquettes de Limoux.

Ce cépage plutôt tardif et fragile affectionne les sols argilo-calcaires. Dans les différentes appellations où il est cultivé, il a tendance à être remplacé au profit d'autres cépages comme le Chardonnay.

Les vins à base de Mauzac ont du gras et de rondeur mais ont tendance à manquer d'acidité.

Arômes : pomme verte (blanquette) ou mûre (en sec à Gaillac), poire, miel, jasmin, violette.



La Roussanne

Ce cépage serait originaire de Montélimar, même si on le trouve depuis longtemps du côté de Tain l'Hermitage. Il permet de produire de très grande qualité, riches et aromatiques. Aussi a-t-il essaimé dans tout le sud de la France, de la Provence au Languedoc en passant par la Savoie (sous le nom de Bergeron).

La Roussanne apprécie les sols pauvres, pierreux ou argilo-calcaires, avec une belle exposition. Ses grappes de taille moyenne sont plutôt compactes, avec des petites baies sphériques prenant une couleur dorée voire ambrée lorsqu'elles sont bien mûres.

Les vins issus de Roussanne sont souvent d'un or intense, plutôt exubérants, avec une matière généreuse équilibrée par une belle acidité. Ils vieillissent remarquablement comme on peut le constater dans les appellations Hermitage ou Châteauneuf du Pape.

Arômes : abricot, pêche, café vert, miel, chèvrefeuille



Le Chenin

Si on le trouve maintenant dans le monde entier, le Chenin est originaire d'Anjou. Il avait été emmené dans les bagages des Huguenots fuyant la France après la révocation de l'Edit de Nantes. Ceux-ci l'ont planté à leur arrivée en Afrique du Sud où il s'est développé avec succès (double de surface plantée qu'en France).

Même si les appellations l'utilisant exclusivement sont réputées (comme les Côteaux du Layon ou Vouvray), ce cépage reste méconnu du grand public, probablement parce qu'il est beaucoup plus discret (et moins mis en avant). Il faut dire qu'il demande du soin, des rendements raisonnables et quelques années de vieillissement pour donner le meilleur de lui-même. Dans le cas contraire, il peut ne présenter aucun intérêt, car contrairement au Sauvignon, il ne sera pas sauvé par son aromatique exubérante.

Ses grappes coniques sont de taille moyenne, de même que ses baies jaunes. La pellicule est fine et la pulpe dense. Comme le Sauvignon, il est sensible au botrytis, ce qui est intéressant du côté du Layon ou de Bonnezeaux.

Arômes : pomme, poire, coing, tilleul, chèvrefeuille, écorce d'agrumes – dans les vins secs – mangue, miel, ananas, fruits confits, pâte de coing, figue sèche – dans les liquoreux.

Bouche : elle a comme un air de Riesling, avec souvent une acidité assez tranchante, y compris dans les liquoreux (ce qui permet d'avoir de très beaux équilibres). Elle est par contre souvent plus ronde et ample que son cousin alsacien.



Le Merlot

Sa grappe est plus grosse et moins compacte que les Cabernets, avec des grains plus gros et plus souple au toucher. La couleur est aussi bleu noir. Ses feuilles sont nettement plus grandes, et moins découpées.

Des études de son ADN ont prouvé qu'il aussi issu du **Cabernet Franc**, croisé avec la **Magdeleine noire des Charentes** (qui est aussi la mère du Malbec, mais avec un père différent, le Prunelard, originaire de Gaillac). Peu répandu dans le Bordelais jusqu'au milieu du XIXème siècle, il s'est fortement développé avec l'apparition de l'Oïdium (1852) auquel il est très peu sensible (comme le Sémillon pour les blancs).

C'est un cépage assez vigoureux qui se doit d'être maîtrisé. Il apprécie les sols frais, du style argilo-calcaire, car il est très sensible au stress hydrique. Il est plus précoce que les deux Cabernets et arrive sauf incident toujours à maturité.

Ses arômes classiques sont la mûre, la cerise, la fraise, la prune, la réglisse, les épices, la violette, et en vieillissant le pruneau, la truffe et le cuir.

Le Merlot donne des vins beaucoup plus souples et plus rond, avec une plus grande richesse alcoolique. Il se complète parfaitement avec l'un des deux cabernets (ou les deux) qui lui apportent de la structure, de l'acidité, et une plus grande complexité.

Régions de production : Bordeaux (plus rive droite que rive gauche), Bergerac, Duras, Marmandais, Cahors (minoritaire), Cabardès, Malepère, et dans des vins de pays dans le Languedoc et dans le Rhône.



La syrah (origine Isère, France)

Beaucoup de légendes 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).



Cabernet-Franc



Cabernet-Sauvignon

LES PRODUCTEURS

Château de Brau



Au départ, **Wenny et Gabriel Tari** n'étaient pas programmés pour devenir vigneron. Elle était archéologue (flamande). Il était juriste. Au milieu des années 80, le couple a eu l'opportunité de reprendre le domaine familial et ils se sont lancés dans l'aventure avec enthousiasme. Jamais ils n'ont envisagé de produire autrement qu'en bio, ce qui demande beaucoup de travail sur un domaine de 41 hectares (dont 15 en AOC Cabardès).

En plus des cépages habituellement cultivés dans la région, ils en ont planté d'autres, moins conventionnels, comme le Petit Verdot ou l'Egiodola (croisement du Fer Servadou et de l'Abouriou obtenu par l'INRA dans les années 60). Au total, on trouve à Brau pas moins de 11 cépages rouges et 4 blancs. Afin de les mettre en valeur, les Tari ont créé

la gamme PURE, comprenant 8 vins mono-cépage.

L'essentiel de la production est vinifié et élevé en cuve inox. Seuls quelques vins, comme la cuvée Exquise, passent en barriques.

Le Mas de mon père

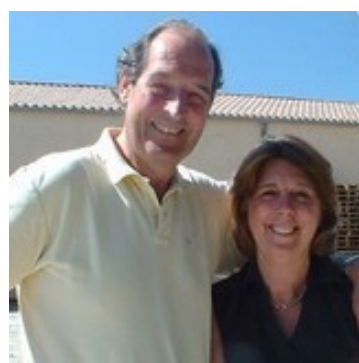


Il a fallu peu de temps à **Frédéric Palacios** pour se tailler une belle réputation dans le landernau languedocien. Alors que son père livrait l'ensemble de la production à la cave coopérative, le fils décide en 2005 de se lancer dans les vinifications. La taille réduite du domaine – 5 hectares – permet de réaliser un vrai travail d'artisan, en prenant le temps de bichonner les pieds et de vinifier chaque cépage séparément dans des petites cuves. Souvent, il ne les assemble pas, préférant multiplier les cuvées, passant outre les règles d'encépagement de l'appellation Malepère. Ainsi se retrouvent-elles en *vin de pays* ou en *vin de table*.

Jusqu'en 2009, il était interdit de mentionner le cépage sur l'étiquette d'un vin de table. Le vigneron avait donc trouvé des astuces pour l'indiquer d'une façon suggestive : **M comme je suis** (100 % Merlot), **C comme ça** (100 % Carignan).

Il produit tout de même deux cuvées en Côtes de Malepère : **Dégustez-moi...** (élevé en cuve) et **Partez pour le rêve !** (élevé en fûts de chêne).

Château Rives-Blanches



Situé à 350 m d'altitude, le domaine offre un panorama sur les sommets neigeux des Pyrénées (d'où Rives Blanches). **Jan et Caryn Palman** y ont déposé leurs valises en 2001. Ce couple néerlandais-britannique a eu auparavant une vie professionnelle très active sur les 4 continents, mais il n'avait jamais produit de vin auparavant. Ils ont donc embauché dès le départ **Eric Vialade** comme directeur technique. Fils et petit fils de vigneron languedociens, il s'est formé à l'œnologie à l'ENITA de Bordeaux. Afin d'avoir un regard expert extérieur, il se sont aussi offert les services d'un néo-retraité, **Georges Pauli** (ancien directeur technique des domaines Cordier : Gruaud Larose, Meyney, Talbot...).

Dès l'acquisition du domaine, les 20 ha de vignobles ont été cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture raisonnée. Une partie des parcelles est actuellement en conversion bio. Le chai a été profondément modernisé : tables de tri, pressoir pneumatique, climatisation afin d'obtenir des vins d'une grande partie.

Les origines des propriétaires font que la qualité de leur vin est plus reconnue (et exportée) dans les pays anglo-saxons qu'en France.

LES VINS



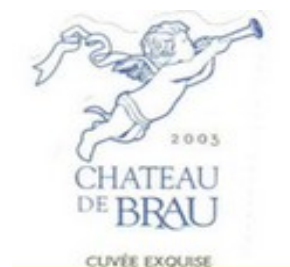
Blanquette de Limoux 2009, Château de Rives-Blanques : conformément au cahier des charges de l'appellations, le vin est issu à 90 % de Mauzac et 10 % de Chardonnay et de Chenin. Les vendanges sont manuelles, suivies d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique se fait à basse-température (14°) en cuves inox. La deuxième fermentation a lieu en bouteille, suivie d'un élevage sur lies de 15 mois. Le vin est dosé après le dégorgement à 5 g / litre (ce qui en ferait un extra-brut en Champagne).

Blanc de Brau 2011, Château de Brau : assemblage de Chardonnay (70 %) et de Roussanne (30 %) cultivés en agriculture biologique (terroir marno-calcaire). Pressurage pneumatique. Fermentation lente à 15°, suivi d'un élevage sur lies fines en cuve inox.



Limoux Dédicace 2009, Château de Rives-Blanques : 100 % Chenin (vignes de 35 ans). Vendanges manuelles suivies d'un pressurage pneumatique. La vinification et l'élevage se font uniquement en barriques (8 % neuves). L'embouteillage se fait au mois de juin qui suit la récolte.

Majelus 2010, Château de Brau : 100 % Merlot. Vignes cultivées en agriculture biologique (terroir marno-calcaire). Pressurage pneumatique. Vinification avec une extraction très douce et élevage en cuves inox. Une version mûre et gourmande du merlot.



Cabardès cuvée Exquise 2008, château de Brau : assemblage de 40 % Syrah, 35 % de Cabernet Sauvignon et 25 % Merlot. Vignes cultivées en agriculture biologique (molasse limono-calcaire limitée en profondeur par du grès). Eraflage de la vendange (cépages séparés). Fermentation et macération longue en cuve, assemblage puis entonnage en barriques pour l'élevage.

Côtes de Malepère « Partez pour le rêve » 2009, le Mas de mon Père : assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Vignes cultivées en bio-dynamie. Terroir argilo-calcaire. Vendange manuelle triée. Eraflage, puis fermentation suivie d'une longue macération. Elevage de 12 mois en barriques (neuves et 1 vin).

