

# Saint-Jean-de-Minervois

## Une association dédiée au carignan

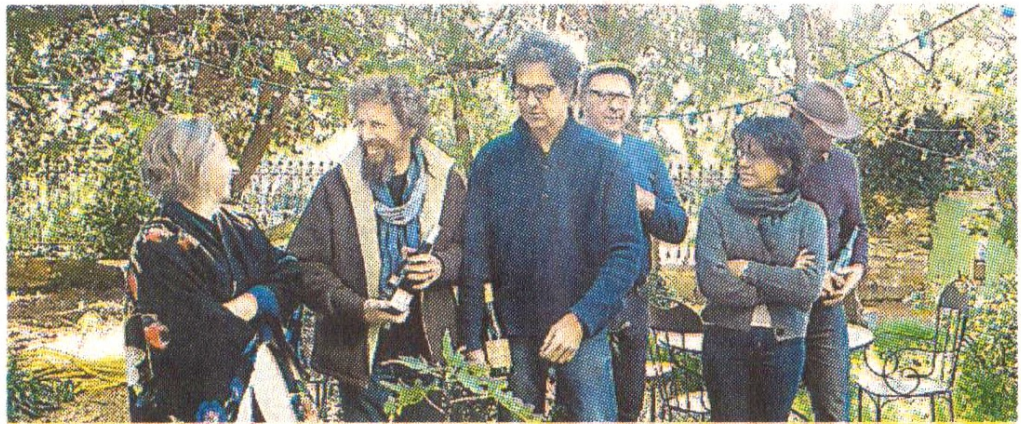
John Bojanoski, propriétaire, avec son épouse Nicole, du Clos du Gravillas, vient de terminer son mandat de président de l'association Carignan Renaissance, qui compte aujourd'hui 10 membres actifs et 60 cotisants. Entretien.

### Quand l'association a-t-elle été fondée ?

En 2004. Elle a beaucoup évolué. Le carignan est un cépage très ancien. Le responsable de la chambre d'agriculture lui donne une existence de 1 000 ans approximativement. Mais on ne retrouve les premières traces écrites qu'à partir de 1820.

### Quelle fut sa production ?

On ne la connaît précisément que depuis 1970 où le rendement était élevé. Auparavant, les vignes étaient vendangées trop tôt par rapport à la demande du cépage, puis il tomba dans l'oubli : son goût ne convenait plus. Son expansion a, ensuite, fait boule de neige par la connaissance du cépage. C'est un raisin



Des vignerons, des passionnés du vin, réunis autour du cépage.

qu'il faut bien laisser mûrir avant de vendanger.

### Est-ce un cépage mondialement connu ?

Lors d'une dégustation, en 2004, nous avons invité des journalistes reconnus du vin mais qui n'appréciaient pas forcément le carignan.

Une table de 25 carignans leur a été présentée : Espagne, Californie, Afrique du Sud et bien sûr Languedoc-Roussillon. Janis Robinson, journaliste spécialisé des vins en Angleterre, avec des confrères du *Financial Times*, *The Observer*, *The Guardian* ont commencé à le découvrir et y ont porté toute

leur attention.

### Comment fonctionne l'association ?

Chaque mandat de président dure cinq ans : Michel Smith, journaliste, a présidé le premier ; Sébastien Nickel, œnologue, le suivant ; mon mandat vient de se terminer et, aujourd'hui, nous avons nommé Bernardh Backhous, vigneron, pour poursuivre notre chemin.

Depuis la création de l'association, 30 articles ont été consacrés au cépage ; quatre colloques, en coopération avec Sud Agro et le salon Millésime Bio ont vu le jour.

► Correspondant Midi Libre : 06 77 45 11 69.