



VOYAGEAIR CANADA **Publié: 30 mars 2010**

Languedoc, le royaume des vins révolutionnaires

Les viticulteurs de la région réinventent les vins en enfreignant (presque) toutes les règles.

PAR ANDREW BRAITHWAITE

UNE CRÉATION DE RITA

C'est bizarre, une frontière. En principe, ce n'est qu'une ligne sur une carte, un contour imaginaire. Mais celle que je viens de franchir revêt une importance manifeste pour le viticulteur d'origine américaine John Bojanowski, qui peine à faire tenir son grand corps sur le siège passager de ma compacte française. « C'est ici que prend fin la zone d'appellation Minervois. À cet endroit précis », lance-t-il avec son accent traînant du Kentucky, mêlé d'un

souçon de sarcasme parisien mûri 15 ans au soleil ardent du Languedoc, dans le midi de la France.

Juste au-delà de la zone d'appellation d'origine contrôlée (AOC) Minervois se trouve un lopin de jeunes ceps plantés il y a 10 ans par John et son épouse, Nicole, une Française qui a grandi au pied du versant où se trouve leur domaine, le [Clos du Gravillas](#), à Saint-Jean-de-Minervois. Cette parcelle rocailleuse était une ancienne réserve de chasse avant que les Bojanowski n'y défrichent 2 ha de garrigue ; une clôture en métal, enfoncée de 30 cm dans les cailloux, empêche les sangliers de venir se servir avant les vendanges. « Dire qu'on n'est plus dans le Minervois n'a aucun sens », reprend John en grignotant une poignée de grains de mourvèdre, un cépage noir. « La carte a été tracée par un mec qui connaissait le proprio du terrain vaseux qu'on vient de passer, et qui s'est dit : "Personne n'a de vignes par-là, alors pas besoin de continuer." Alors nous, quand on a planté nos vignes, on a décidé qu'on s'en tapait, de l'appellation. On peut s'en passer. »

Défier la notion d'appellation a de quoi scandaliser le Français moyen, pour qui l'origine des produits agricoles (fromages, viandes, lentilles ou poivrons) veut tout dire. Les vins sans AOC, dont les omniprésents vins de pays et vins de table du Languedoc, arborent un cachet bleu qui semble dire : « Buvez autre chose. » Pourtant, sur ce territoire disparate de 300 000 ha (en superficie, le vignoble du Languedoc-Roussillon fait plus du double du Bordelais et surpasse les régions viticoles d'Australie et d'Afrique du Sud réunies), les producteurs les plus avant-gardistes ont compris que c'est précisément la diversité des terroirs et la notoriété moindre de la région qui leur donne la chance d'élaborer de grands vins sans s'embarrasser de règles. Prenez

l'audacieux [Mas de Daumas Gassac](#) : fondé par Aimé et Véronique Guibert en 1971, aux abords du village d'Aniane, à 35 km au nord-ouest de Montpellier, ce domaine s'est vu qualifier de « grand cru du Languedoc ». Ses vins (un rouge, un blanc, un rosé moussoux et un vin de vendange tardive) se vendent à plus de 25 \$ le verre dans certains grands restaurants new-yorkais.

Pourtant, la bouteille de Mas de Daumas Gassac rouge 2007 que nous débouche Samuel Guibert, l'aîné d'Aimé et Véronique, dans la salle de dégustation à l'étage du vieux moulin de Gassac, est cachetée de bleu, avec la redoutée mention « vin de pays » sur l'étiquette. « Qu'en dites-vous ? » s'enquiert Guibert en arquant ses épais sourcils noirs. La première gorgée me rappelle immédiatement un bordeaux : charpenté et généreux, avec une bonne dose d'acidité et de tanins (c'est un assemblage de 75 % de cabernets sauvignon associé à 18 autres cépages d'Europe). Je réponds que ce que je goûte vaut mieux qu'un « vin de pays », tout en avalant la deuxième gorgée, trop bonne pour la recracher dans l'évier en pierre.

« À vrai dire, nous sommes dans la zone d'AOC », m'apprend-il. De fait, le Mas de Daumas Gassac précède de 14 ans la création de l'AOC Coteaux du Languedoc (devenue AOC du Languedoc). Mais les auteurs du décret d'appellation de 1985 ont choisi de ne pas inclure le



cabernet sauvignon parmi les cépages permis, condamnant en substance la dominante cabernet du vignoble. « Nous pourrions élaborer des vins d'AOC, si on arrachait nos vignes pour les remplacer par de la syrah et du mourvèdre, explique Guibert. Mais c'est inutile, car, dans l'esprit des gens, la marque Mas de Daumas Gassac est une appellation en soi. »

Avant de reprendre avec ses deux frères le vignoble paternel, Guibert a vécu et étudié en Nouvelle-Zélande, où il s'est imprégné de l'approche novatrice de ce pays en matière de production et de marketing du vin. « On parle souvent du Languedoc comme d'un "Nouveau Monde dans les vieux pays", mais, pour moi, c'est une terre de possibilités, ajoute-t-il. Ici, tout est permis. »

Au bout de quelques jours à errer dans les vignobles et à humer la lavande et le thym de la garrigue, je tombe sur un autre adepte du modèle du Nouveau Monde, Richard Lavanoux, œnologue en chef chez [Michel Laroche/Mas La Chevalière](#), à Béziers, à une heure à l'ouest de Montpellier. Lavanoux a appris les rudiments de la fabrication du vin dans le Languedoc avant de parfaire son art en Australie, en Afrique du Sud et au Chili, trois pays où le goût du vin prime la provenance. « Un bordeaux, c'est un bordeaux », lance-t-il alors que nous visitons les gigantesques cuves en inox des installations ultramodernes de la maison. « Les gens n'en connaissent pas vraiment la composition, mais ils ont déjà une bonne idée de ce qu'est un bordeaux. Un vin du Languedoc ? Pas vraiment. »

En fait, il se peut que vous buviez plus de vins du Languedoc que vous ne le croyez. Les marques FAT bastard, Arrogant Frog et Red Bicyclette, par exemple, se vendent bien à l'étranger sans mettre l'accent sur leurs origines languedociennes. Pour Lavanoux, l'un des avantages des vins de pays, c'est qu'ils peuvent être monocépages, ce que l'AOC du Languedoc interdit. (Le pinot noir Laroche 2007, un rouge fruité aux accents de cassis et de cuir, est un des meilleurs vendeurs dans les magasins de la SAQ.) Autre atout, un vin de pays d'Occ peut être assemblé de cépages de toutes les régions du Languedoc (dans le but d'enrichir la complexité), tandis qu'un vin d'AOC est confiné à une aire spécifique plus restreinte. C'est la règle.

Mais même pour le plus obstiné des rebelles languedociens, rien n'est tracé d'avance. Alors que John et Nicole Bojanowski attendaient que leur réserve de chasse de Saint-Jean-de-Minervois porte des fruits, Nicole a acheté une parcelle plantée il y a 90 ans de carignan et de grenache gris, un cépage espagnol, et située à l'intérieur de la zone d'AOC Minervois. « Nicole voulait tirer un rosé léger et estival du grenache gris », me confie John entre deux bouchées de ce raisin rose. Mais le taux d'alcool aurait été trop élevé pour un rosé, alors le



raisin a été pressé à la manière d'un blanc. « Nous l'avons présenté comme un grenache, car le grenache blanc est admis dans l'AOC », explique John. Le comité d'experts l'a échantillonné, avant de le certifier.

« Soudain, nos vins sont évalués par toutes les grandes revues de dégustation de France », poursuit John. Celui de Nicole, qui est toujours le seul du Clos du Gravillas à être certifié AOC Minervois, a été rebaptisé L'inattendu ; dans *Le grand guide des vins de France 2010* de Bettane & Desseauve, il figure parmi les sept meilleurs blancs du Languedoc. « En fait, il y a une part de grenache blanc dans l'assemblage, ainsi que du maccabeu, également permis. Il y a aussi du terret, mais ça, on n'en parle pas trop. »

Je signale à John que, pendant qu'il me donne aussi généreusement à goûter le produit de ses vignes, mon magnéto continue de tourner et qu'il vient quasiment d'avouer qu'il utilise un cépage marginal. « Eh bien, je ne crois pas que ça fasse une différence, rétorque-t-il avec défi. Et à vrai dire, à ce stade-ci, je m'en fous. »

Vos commentaires: courrier@enroutemag.net