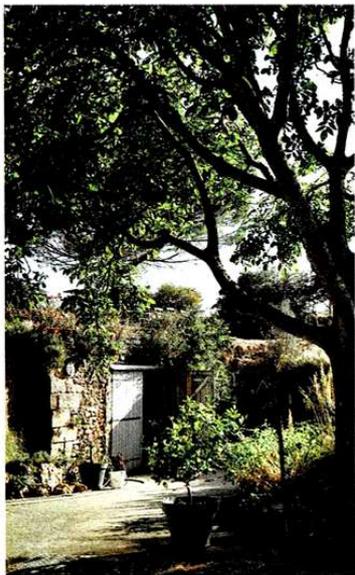


# Vins secrets

Ces vigneron se tiennent à la marge, en dehors des clous et des AOC. Ils élaborent des vins qui échappent aux règles établies. Et deviennent parfois des stars. PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS



Jean-Jacques Goldman chantait *Quand la musique est bonne*, Dorothée Rox et Rouky et la revue *GaultMillau* titrait « Un Château Lafite languedocien ? ». C'était un peu exagéré, même avec le point d'interrogation, mais c'était un bon titre, surtout du point de vue d'Aimé Guibert, le propriétaire et fondateur de Daumas-Gassac. Nous étions en 1982 et le Languedoc était en pleine révolution viticole. Les appellations d'origine contrôlée, dans cet océan de vins jusqu'à récemment destinés à faire du gros rouge, commençaient à conquérir de nouveaux adeptes. On se cherchait. On bannissait sans pitié les anciens cépages que l'on chérissait aujourd'hui. L'heure était à la nouveauté. Aimé Guibert, ancien gantier aveyronnais, l'avait compris. Grand communicant, il avait développé autour de son cru, Daumas-Gassac, créé de toutes pièces sur la commune d'Aniane, une épopée grandiloquente, séduisante, gavée de superlatifs.

Il s'était volontairement installé dans la marge, en plantant des cépages bordelais qui ne pouvaient être acceptés dans l'AOC coteaux-du-languedoc Daumas-Gassac était donc devenu le « vin de table » que l'on comparait aux grands crus médocains, vendus comme eux en primeur et à un prix quasi comparable. Guibert fut le pionnier des vins

hors norme, qui échappent aux règles de l'appellation contrôlée et dont on se refille les adresses par le système du bouche-à-oreille. Ce qui n'exclut certes pas le succès. Beaucoup plus discret, mais aussi bien davantage dans la vérité du vin, il y eut Éloi Dürrbach et son trévaillon. Très grand vin, mais exclu de l'appellation baux-de-provence pour cause là encore de recours à un cépage considéré comme bordelais, le cabernet-sauvignon. Éloi a disparu, mais sa succession est assurée par sa fille.

C'est souvent la cause de la sortie du « système », le choix des cépages. Un vigneron dans l'appellation languedoc ou baux-de-provence a parfaitement le droit de planter du cabernet-sauvignon ou du riesling, mais alors il doit le déclarer ailleurs que dans le cadre de l'appellation contrôlée, qui autorise un nombre plus ou moins limité de cépages. Lesquels doivent en principe faire partie de l'histoire locale, être déjà implantés, avoir fait la preuve de leur adaptation aux caractéristiques de cette appellation et être validés par l'ensemble des producteurs. Sinon, dehors. Le vigneron qui veut faire dans l'originalité ou l'innovation devra opter pour l'indication géographique protégée (IGP, anciennement vins de pays) ou le Vin de France.

Voisin de Daumas-Gassac, toujours dans l'Hérault et toujours à Aniane, La Grange des Pères a choisi la même voie. Laurent Vaillé (lui aussi disparu), kinésithérapeute de formation, se lance au côté de son frère, après de nombreux stages chez des producteurs réputés, dans l'élaboration d'un grand vin rouge composé de plusieurs cépages (syrah, mourvèdre, counoise, etc.), mais aussi un peu de cabernet-sauvignon et de petit-verdot bordelais). Leurs parents, paysans céréaliers et viticulteurs, portaient leurs raisins à la coopérative pour quelques sous. La Grange des Pères, aujourd'hui, se vend à prix d'or dans les ventes aux enchères. Cette famille discrète, qui vivait un peu en autarcie avec les très bons produits de la ferme, a fait rêver tous les riches amateurs du monde entier avec son « vin de pays de l'Hérault ». Laurent Vaillé nous avait dit un jour : « *Faire du vin, c'est d'une simplicité biblique, mais c'est difficile, la simplicité biblique...* »

Aujourd'hui, ils sont de plus en plus nombreux à produire à côté de l'AOC, un vin « sorti des sentiers battus », ou bien carrément à choisir de basculer toute leur production en Vin de France ou en IGP. Expérimentateurs, inventeurs, quand ils réussissent et jouent collectif malgré leurs statuts, leur approche ne peut qu'enrichir le monde du vin. Ce sont surtout des jeunes, qui n'acceptent pas la règle générale et veulent se démarquer en choisissant d'autres cépages ou d'autres méthodes de vinification.

Il convient de dire aussi que, pour certains malins, quitter l'AOC est devenu une démarche marketing au nom des fameux et usés « *casser les codes* » et autres « *bouger les lignes* ». Parfois aussi, on rencontre, comme nous l'avons fait dans ce dossier, des passionnés (et là, pour une fois, l'adjectif n'est pas galvaudé) qui relancent un vignoble disparu ou font revivre des cépages oubliés ■

**Le vigneron qui veut faire dans l'originalité ou l'innovation devra opter pour l'IGP (ex-vins de pays) ou le Vin de France.**



**NICOLE ET JOHN BOJANOWSKI**  
Clos de Gravillas  
Saint-Jean-de-Minervois (Hérault)  
04.67.38.17.52

John : « Je travaillais à Paris pour une start-up technologique américaine, avec un Narbonnais. Il m'a invité dans la région pour son anniversaire. Nicole fournissait les vins de la soirée... je l'ai connue comme ça. Elle se destinait à devenir vigneronne. On voulait du cabernet-sauvignon et de la syrah, comme Laurent Vaillé à La Grange des Pères. En vrai, on a trouvé 1 hectare de vigne moitié carignan noir et moitié grenache blanc... Avec le grenache, on a fait du gris. Le carignan était bon, contre toute attente, car

à l'époque il n'avait pas bonne réputation. On a fait notre premier millésime en 1999. Aujourd'hui, on en est à notre 24<sup>e</sup> vendange, certainement la plus précococce. On fait trois cuvées en appellation et le reste en IGP (vins de pays) ou Vin de France. C'est une liberté. On ne peut pas faire un pur cépage en appellation. Si je fais un 100 % carignan, je veux pouvoir le dire. On peut tricher en disant qu'on a mis un peu d'un autre cépage, mais je n'ai pas envie de faire ça. Je veux être libre de mes choix. Ce n'est pas une démarche contre les AOC, puisque j'en produis. J'ai récupéré du terret car un voisin allait arracher une parcelle de terret gris. On l'a repris, ça fait un blanc adapté aux huîtres, quand c'est très mûr, c'est à 12°, un vin léger, minéral, salin... Aujourd'hui on a 8,5 hectares et on va vers 9, en bio, avec dix-huit cépages différents. Ça s'est fait à coups de petites acquisitions... chaque cépage est différent, ça demande un apprentissage pour chacun ; puis, une fois en cave, c'est la grande question : qu'est-ce qu'on va en faire ? »

**Emmenez-moi au bout du Terret 2021**

(IGP Hérault-côtes-du-brian blanc)

Fleurs blanches, poire, frais, bouche tendue, fine, en longueur, amer délicat, finale saline. 14 €.

**Lo Vielh Carignan de 100 ans 2019**

(IGP Hérault-côtes-du-brian rouge)

Fruits noirs, mûre, myrtille, épices, bouche dense, parfumée, tanins serrés, savoureux, vin typé. 19 €.

# Carignan, interprète de terroir

Traité comme un paria après avoir fait les grandes heures du vignoble languedocien, il est aujourd'hui considéré comme le cépage identitaire de la région. PAR OLIVIER BOMPAS



Sur le site du Domaine d'Aupilhac, on peut lire, sur la fiche de présentation de la cuvée Le Carignan : « Vin issu exclusivement de carignan dont les raisins sont récoltés mûrs. » Étonnant, non ? Comme le disait, en conclusion de *La Minute nécessaire de M. Cyclopède*, le regretté Pierre Desproges. Étonnant, car a priori superflu. On imagine mal un vigneron se vantant d'élaborer son vin avec des raisins verts. Mais, dans le cas de Sylvain Fadat, grand connaisseur et l'un des meilleurs vinificateurs de ce cépage à l'histoire mouvementée, la précision prend tout son sens. Tout commence pour lui à la fin des années 1980, lorsqu'il reprend 5 hectares de vignes de son grand-père, parcelle principalement plantée de carignan : « J'étais malheureux d'avoir sur tout ce cépage ! Quand je me suis installé, il était très décrié, je me suis dit que j'allais le vendre au négoce et que petit à petit je replanterais de la syrah. »

Popularisé au lendemain de la crise du phylloxéra, qui ravage le vignoble français à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le carignan, originaire d'Espagne, connaît ses heures de gloire jusqu'à la fin des années 1960. Planté partout et massivement, beaucoup dans les zones de plaine, il permet alors d'élaborer des vins de piètre qualité, produits à des niveaux de rendement pléthoriques, plus de 200 hectolitres par hectare. Mais les années 1970 annoncent de profonds changements dans les modes de consommation. Ce vin « boisson » longtemps écoulé dans les régions industrielles, notamment dans le nord et l'est de la France, et dans les grandes agglomérations ouvrières, a de moins en moins sa place sur les tables françaises. La décennie 1980 marque le renouveau. Le virage vers la qualité passe par une profonde restructuration du vignoble. Les organismes « responsables » imposent alors la plantation de cépages dits améliorateurs tels que la syrah et recommandent l'arrachage des vieux cépages, dont le carignan. Il fallait un bouc émissaire, le voilà !

« On disait que les tanins du carignan étaient rustiques, explique Sylvain Fadat. Je me suis alors dit qu'il fallait peut-  
■■■

■■■ être tout simplement commencer par le récolter à maturité et jouer sur la taille pour limiter les rendements. Je ne savais pas trop quoi faire d'autre, je goûtais les raisins en partant du principe que le carignan n'était pas bon, c'est ce que l'on m'avait dit ! Je l'ai vinifié à part et j'ai trouvé que c'était intéressant... mais je pensais que je ne dégustais pas bien. » Rapidement, une nouvelle génération de vigneronnes va faire parler de la région. Le vignoble du Languedoc est à la mode. Cavistes, sommeliers et marchands de tout poil, français et étrangers, viennent à la découverte de ce nouvel Eldorado du vin. Entre-temps, Sylvain Fadat a mis son vin en bouteilles. Il n'avait, de toute façon, pas d'autre choix. Il lui fallait un rouge pour compléter sa gamme et proposer les trois couleurs : « Je le trouvais juteux, fruité, j'ai pris le risque. Ce sont les Anglais qui ont lancé mon vin », s'amuse-t-il. Mark Williamson, le patron du fameux bar à vins le Willi's Wine Bar, à Paris, ou Bridget et David Pugh, les créateurs de La Terrasse du Mimosà, à Montpeyroux, un restaurant à vins qui avait l'une des plus belles cartes de vins de la région et fut, pour de nombreux vigneronnes, une véritable rampe de lancement. « À partir de là, j'ai compris que le carignan allait devenir mon cépage identitaire. Sur Montpeyroux, les

carignans étaient bons, à la coop ils n'en parlaient pas, car le discours officiel, c'était l'arrachage et la syrah, mais les carignans donnaient les meilleurs vins de la cave. »

**Garrigue.** Sylvain Fadat fera des adeptes. Dix ans après lui, John Bojanowski et sa compagne, Nicole, ont créé, dans le Minervois, le Clos du Gravillas. Cet Américain gouailleux et bon vivant, baryton à ses heures, est devenu en quelques années l'un des plus fervents ambassadeurs du cépage : « Notre plus vieux carignan a 111 ans et le plus jeune, 5 ans. Quand je suis arrivé en 1999, on a commencé avec 1 hectare, moitié carignan noir et moitié grenache gris. Avec le grenache gris, on a fait du blanc, et contre toute attente... le carignan était bon, ça a démarré comme ça. Il est toujours dans nos cœurs. Ses qualités ? Une incroyable signature languedocienne, le laurier, les notes résineuses de la garrigue, une touche d'amertume qui fait saliver et beaucoup de fraîcheur. Et surtout, sa capacité à exprimer le terroir. » Les amateurs de carignan sont nombreux ainsi que les vigneronnes qui le remettent à l'honneur. Seule ombre au tableau, l'obligation de l'assembler avec d'autres cépages pour le produire en AOC. Les carignans purs sont aujourd'hui en IGP (anciens vins-de-pays), ou en Vin-de-France ■

## MINERVOIS

### Château Armoria

Laure-Minervois (11)

**14/14,5 - Agartha. 2021.** Nez frais, fruits rouges, cerise amarena, bouche tendre, tanins veloutés, finale relevée. 19,20 €.

### Clos du Gravillas

Saint-Jean-de-Minervois (34)

**17 - Rendez vous sur la lune 2021.** Nez complexe, fruits noirs, laurier, tapenade, tanins serrés, fins, frais, finale épicée. 15 €

### Puy-Vignoble

Roubia (11)

**15 - Le Clos des Matelles. 2021.** Fruits noirs, notes fumées, bouche charnue, juteuse, finale relevée. 15 €.

### Château Cabezac

Bize-Minervois (11)

**14/14,5 - Cariñu. 2019.** Fruits rouges, notes florales, baies sauvages, tanins un peu accrocheurs, finale relevée. 13,50 €.

## Domaine Ampelous

Caunes-Minervois (11)

**16 - Derrière chez Marie. 2020.** Expressif, raffiné, floral, bouche juteuse, note amère agréable, tanins fins, harmonieux, typé. 11,50 €.

## Domaine Ancely

Siran (34)

**16 - Chemins de Traverse. 2020.** Fruité pur, bigarreau, mûre, bonne matière, bouche charnue, juteuse, tanins veloutés, finale épicée. 7 €.

## Le Loup blanc

Bize-Minervois (11)

**14,5/15 - La Mère-Grand. 2019.** Nez pur, fruits rouges, tanins veloutés, fondus, bouche juteuse. 20,80 €.

## Château d'Oupia

Oupia (34)

**15 - Nobilis. 2019.** Thym, cerise, baies sauvages, note amère fine, très typé, tanins serrés, finale poivrée. 14,10 €.

## Anne Gros et Jean-Paul Tollot

Aigues-Vives (34)

**14,5/15 - La Claude. 2020.** Nez frais, fruits rouges, note mentholée, chocolat, bouche juteuse. 23 €.

## Domaine des Maels

Argens-Minervois (11)

**14,5 - Monstesclat. 2020.** Fruits rouges, bouche fraîche, juteuse, petits tanins fins, finale relevée. 13 €.

## Lauraire des Lys

La Caunette (34)

**15,5/16 - Plaisir des Lys. 2019.** Fruits noirs, gelée de mûre, note fumée, bouche charnue, veloutée, juteuse, note amère fine, long. 19 €.

## Domaine de Cantausseil

Siran (34)

**14,5/15 - Estelum. 2016.** Fruits rouges, laurier, tanins fins, bouche vive, tendue, finale harmonieuse, en longueur. 11,70 €.

## Domaine Pierre Fil

Mailhac (11)

**15,5 - Filosofia. 2020.** Fruits noirs, bouche ample, bien bâtie, réglisse, tanins fermes, finale droite, épicée. 10 €.