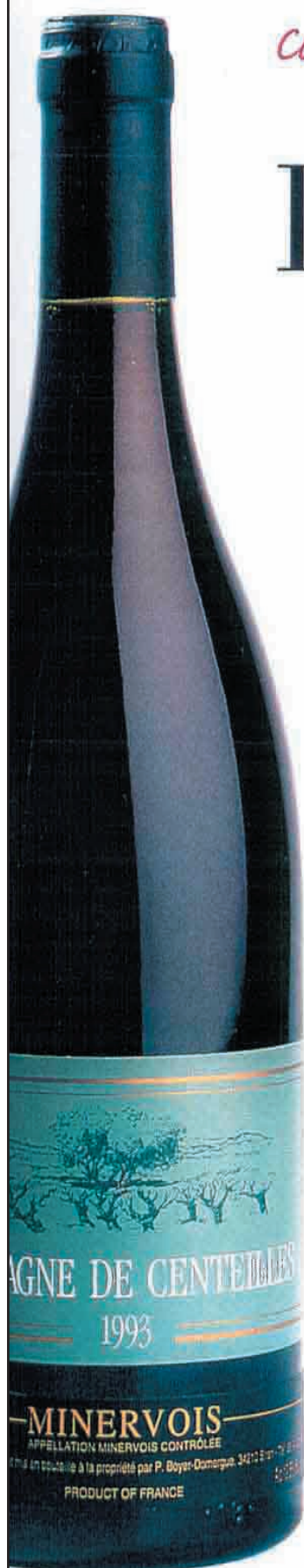


Coup de foudre

Le Génie de Centeilles

Harmonie, élégance et finesse pour notre coup de foudre en Minervois : le Domaine de Centeilles. L'occasion aussi de visiter, à Siran, un lieu qui rivalise de simple beauté avec les vins lumineux qu'il enfante.



Le Domaine de Centeilles a été repris il y a une dizaine d'années par Daniel Domergue (ci-dessus) et sa compagne Patricia. Édifiée au XIV^e siècle, la chapelle Notre-Dame (en haut, à droite) se dresse au beau milieu des vignes, cernée par des murets de pierre

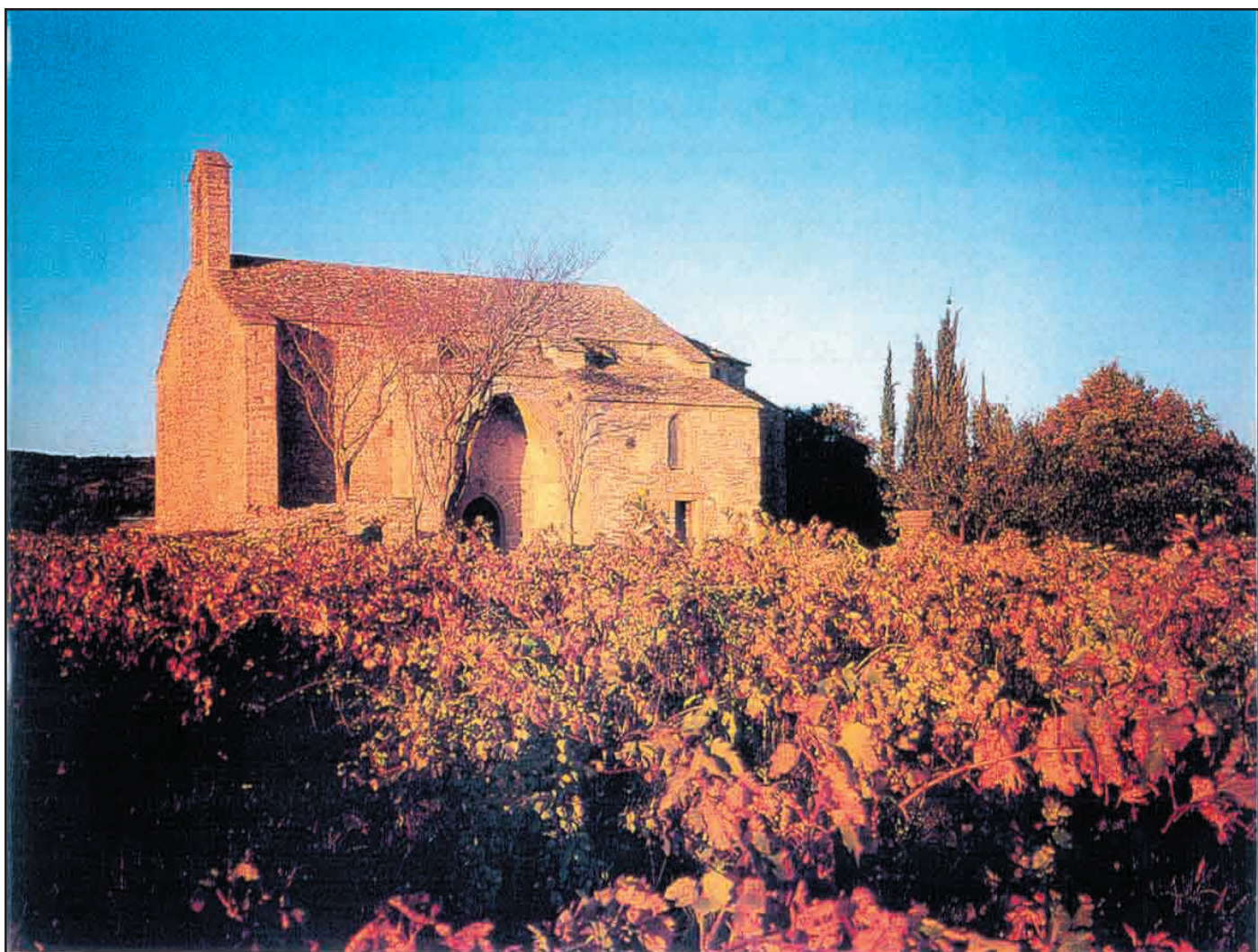
et des cyprès ; elle est connue pour ses fresques médiévales. Depuis le plateau de Centeilles, on aperçoit, par-delà la plaine audoise, la masse sombre de la montagne d'Alaric (en bas, à droite) qui marque l'entrée du vignoble des Corbières.

ACENTEILLES – prononcez Ceinteilles –, les pas écrasent des odeurs de thym. Voilà bien le seul encens que s'autorise cette petite église romane longtemps au chômage de messes, mais pas en panne de sacré (en haut, page de droite). On monte à Centeilles comme on monte au Ciel. Deux kilomètres virevoltants d'une grimpe sublime depuis le village rond de Siran, entre une pinède, un champ d'oliviers triangulaire, des amandiers sauvages et la garrigue. Déjà la sobre silhouette se détache sur les causses. Puis se dressent ces murets de schiste sec. La vigne ici s'enferme dans des clos quasi bourguignons. Cette fausse rigueur monacale produit un vin suave, parfumé comme un baume. Témoins de la brillante renaissance minervoise, les Campagne de Centeilles 93 et 94, bouteilles d'anthologie dont les distingués effluves de garrigue augurent de la paresse estivale. Le minervois se fait ici jus de soleil. Cuit et recuit sur la pierre, sur la caillasse héraultaise – ici des schistes, du calcaire et de l'argile. Rien de brutal, pourtant, dans ce vin d'une sereine

plénitude. 1993 n'est d'ailleurs pas un millésime de puissance. Et le caractère sensuellement sudiste du cinsault se lit en finesse, *moderato cantabile*, délicatement viandé, sur la joliesse rousse d'une robe déjà tuilée. En aucun cas un de ces mastards de concours qui roulent les mécaniques jusqu'à vous écœurer et vous *empoustiquer* la bouche de leurs tannins de chêne « goût américain ».

Contrairement aux apparences, il n'y a pas de bois dans ce vin. De la distinction, rien que de la distinction ! Campagne de Centeilles 93 est une belle bouteille qu'on peut donc commencer à boire. Sachant tout de même que celui qui y a goûté ne peut la garder. Elle pourrait faire un malheur, d'ici Phiver, sur les plumes bleutées que les plus chasseurs d'entre nous ramèneront des palombières. Au menu, gibier, volailles farcies, sauces et fromage...

Le millésime 94 s'annonce plus volumineux, ce qui est rare avec ce vin de cinsault qui a d'habitude besoin de 4 ou 5 années de bouteille pour s'étoffer. Gros calibre en perspective, plaisir immédiat,



mais la finesse sera au prix de la patience. Comptez trois années de garde tout en sachant que ces vins-là tiendront le choc bien plus longtemps. À titre d'exemple, le 91 – qui présente bien des similitudes

avec le 94 – est encore un gamin frétilant que ne renieraient pas certains artistes de la vallée du Rhône. Car le Campagne de Centeilles, sous la bucolique modestie de son nom, cache un tempérament de feu.

**PATRICIA ET DANIEL
DOMERGUE**
CAMPAGNE DE CENTEILLES
34210 SIRAN
04 88 91 52 18

Campagne
de Centeilles 93
45 F TTC la bouteille
départ cave
(quantité limitée),
Campagne
de Centeilles 94
40 F TTC la bouteille
départ cave,
Carignanissime
de Centeilles 96
28 F TTC la bouteille
départ cave.



Mais, du haut de leur sublime promontoire, Patricia et Daniel Domergue inventent aussi d'autres cuvées. Capitelles de Centeilles – du nom de ces petites constructions circulaires de pierres sèches qui abritaient autrefois les bergers – un 100 % cinsault luxueux aux prenants arômes de fruits rouges, macéré dans le chêne et pigé aux pieds. Clos Centeilles qui assemble 1/3 de mourvèdre, 1/3 de syrah et 1/3 de grenache noir pour un grand vin de garde. Guigniers de Centeilles, un magnifique pinot. Et puis, une petite gourmandise, le Carignanissime de Centeilles. Ce vin de macération carbonique est issu à 100 % de vieilles vignes de carignan âgées en moyenne de 50 à 70 ans. Grâce à de faibles rendements, le Carignanissime de Centeilles montre à son tour l'intérêt, dans des conditions géologiques et culturelles strictes, de ce bon vieux cépage, qui devient là charnu et épicé, riche d'un fruit capable de faire aimer le vin à ceux qui ne l'aiment pas. ♦

Vincent Pousson