

« Les vendanges 1996 en Coteaux-du-Languedoc demandaient la précision d'un pas de tir pour fusée Ariane. »

héros du millésime

CLOS CENTELLES

Un domaine perché au-dessus de Siran, planté de vieilles vignes sur treize hectares de sols arides, où tertiaire et quaternaire mêlent leurs galets, calcaires et argiles, un paysage de bout du monde : il n'en fallait pas plus pour séduire Patricia et Gabriel Domergue, anciens libraires et amoureux fous des vins du Languedoc.

PHOTO LES SAUVAGES



Passionnés et exigeants, leur conception du vin va à l'encontre des modes comme des habitudes. Amoureux et d'une parfaite partialité quand ils expliquent que le cinsault est leur cépage favori et le carignan leur repoussoir préféré. De ces deux cépages, ils savent pourtant tirer avec le même talent une espèce de sève et de race qui expriment le mariage vigne/terroir avec une personnalité que l'on ne trouve qu'en ces lieux inspirés. Les vinifications sont adaptées à chaque cuvée, avec une grande exigence, un respect des caractères et le perpétuel souci d'éviter les artifices et les maquillages. Dans les élevages, le bois sait garder sa place en cédant la vedette au seul vin et les cépages "venus d'ailleurs", syrah et mourvèdre, restent ici à leur juste place. Démonstration sur ce millésime qui a particulièrement développé la fi-

nesse et l'expression aromatique.

Cuvée Capitelle, cinsault : un vin très fruité, avec des notes framboisées. La bouche lisse, souple, est bâtie sur un grain tannique, élégant et raffiné. Cette cuvée constitue une belle et rare expression de ce cépage, qui, sous des aspects immédiats frivoles, développe une belle force sous-jacente.

Cuvée Carignanissime, pur carignan : le nez se montre très sudiste, sur le cacao et les épices, les herbes aromatiques, le cuir. La bouche est chaleureuse, avec une matière ronde, des tannins étonnamment gras pour ce cépage plus souvent en sabots qu'en habits du dimanche. Le secret est simple : ce carignan est vinifié avec pigeage*. Mais que serait cette cuvée si les Domergue avouaient qu'ils savent aussi adorer le carignan !

Cuvée Campagne de Centelles, assemblage cinsault/syrah : le nez se montre très aromatique, avec des notes mentholées, de la violette, du fruit noir et des épices rares. La bouche est ronde, mature, avec des tannins structurés et puissants mais à grain déjà satiné. Un léger boisé se révèle en finale, dans une longueur complexe. Du travail d'une grande pureté.