

MINERVOIS

De la finesse avant toute chose

Dans la partie la plus occidentale du vignoble languedocien, au cœur de l'AOC Minervois, une minuscule appellation réinventée, depuis 1999, un autre Languedoc. Contre les vins puissants, virilement charpentés, devenus l'emblème d'un terroir aux accents de toscane, les 37 vigneronnes du Cru Minervois la Livinière, ont fait le pari de la finesse. *« Nous avons en France la plus belle palette des vins du monde. Il s'agirait seulement de ne pas faire comme tout le monde. Arrêtons de planter les 5 cépages qui courent dans l'ensemble du vignoble et revalorisons nos bons vieux cépages autochtones »*. Le plaidoyer cache une douce invitation, lancée du haut du clocher de La livinière, à retrouver le chemin de l'authenticité : *« les gens ici plantent tous de la Syrah, parce que la Syrah boisée, c'est ce qui passe le plus facilement en dégustation »*. Méditerranéenne en diable, Patricia Boyer-Domergue, présidente du Syndicat du Cru Minervois La Livinière, entend bien imposer cette règle d'or : *« un tannin carré ne devient jamais rond »*. Si la syrah est pour quelques chose dans la « rusticité » des vins languedociens, il faut se tourner vers d'autres cépages. Comme le cinsault, dont la viticultrice s'est fait une passion. *« Le cinsault, réputé inapte à la conservation, est le plus ancien cépage parmi tous ceux qu'autorisent les décrets des appellations languedociennes. Et il a cette capacité, méconnue dans sa propre patrie, de donner un grand vin fin »*. Tout dépend donc de la manière dont on l'aura apprêté : *« au domaine Centeilles, on a tout palissé, taillé très court. On mise aussi sur de petits rendements, et on effectue des cuvaisons de deux mois, parce qu'on s'est rendu compte que plus on macère, plus on extrait de la finesse. Le cinsault est un cépage qui a peu de couleur, et des tannins très fins. Je vois pas pourquoi on le maquillerai pour qu'il paraisse autre chose »*. Patricia Boyer-Domergue fait partie de ces grandes



personnalités du vin qui savent « s'effacer devant le terroir pour mieux le servir ». Suffisamment insolente et libre pour ne pas suivre les modes, la viticultrice impose, tout en douceur, les choix d'un nouvel âge d'or du vin. La courte mais riche histoire de l'AOC Minervois La Livinière, et quelques cuvées récemment remarquées, devraient bientôt le révéler : *« En 2004, nos vins étaient encore trop boisés, mais je trouve que depuis trois ans, on arrive à davantage d'harmonie »*, conclue Patricia Boyer-Domergue qui compte bien voir le cru Minervois La Livinière passer sous peu « AOC La livinière ». ■

**« Que chacune de nos
bouteilles, quand retentit
le claquement mat du
bouchon, donne le signal
d'une nouvelle fête »**