

CHAMPAGNE

Le match des blancs de blancs
12 pages de bulles chic

**De bons bordeaux
pas chers, chiche !**
Notre sélection anticrise

CHARDONNAY

LES 50 PLUS GRANDS DOMAINES DE BOURGOGNE

Chablis, Meursault, Puligny-Montrachet, Mâcon...



**Altesse,
persan et
mondeuse
de Savoie**

Sauternes,
Gaillac, Jurançon,
Monbazillac,
**Des liqueux
fruités pour Noël**

FRAPIN, TESSERON, RÉMY MARTIN
**Ces maisons de cognac
qui font aussi du vin**





CLOS CENTEILLES

Le cercle des cépages disparus

Depuis plus de vingt ans, Patricia Boyer-Domergue se dévoue avec ferveur au service de ce très ancien vignoble du Minervois. Elle réussit à créer ici des vins originaux et fins. *Reportage et dégustation de Pierre Casamayor*

« **C**e sont des cépages à la c... ! » répondit Pierre Galet, le pape de l'ampélographie, à Patricia Boyer-Domergue qui l'interrogeait un jour sur la pertinence de replanter les vieux cépages languedociens disparus.

On peut en effet se demander pourquoi, après la catastrophe phylloxérique, les anciens cépages autochtones n'ont pas été réintroduits dans le vignoble. Car grenache, carignan et mourvèdre qui règnent aujourd'hui en maître sont tous des cépages espagnols, et l'envahissante syrah vient des Côtes du Rhône. Le Languedoc viticole d'antan n'est plus représenté que dans les collections de l'Inra au domaine de Vassal. À l'époque de la reconstitution, après l'épisode calamiteux des hybrides, on a délaissé ces vieux cépages (riveyrenc, araignan, picpoul...) essentiellement pour des raisons

culturelles et économiques. Il fallait produire du vin, beaucoup de vin. Peu productifs, peu alcoogènes, très sensibles aux maladies et difficiles à greffer, il n'avaient aucune des qualités désirées. D'autres, il faut bien l'avouer, ne produisaient que des vins sans intérêt, voire mauvais. Il faut se méfier du culte du passé et de la "sagesse" des anciens, ce sont les mêmes qui clouaient les chouettes aux portes des granges !

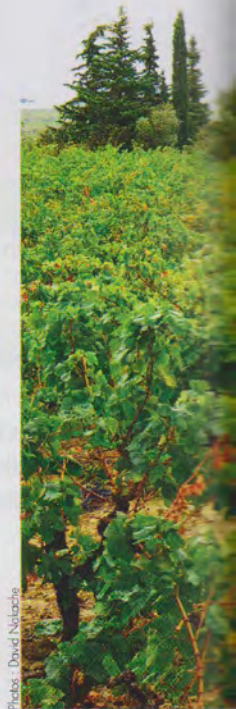
Il n'empêche, il faut saluer les vignerons qui, par conviction ou curiosité, font l'effort de réhabiliter le patrimoine viticole d'une région. D'autant que les défauts de ces cépages sont peut-être aujourd'hui des qualités, en particulier leur faible degré alcoolique à une époque où ils s'envolent sur d'autres variétés.

Patricia Boyer-Domergue dans son Clos Centeilles est de ceux-là, à l'instar d'un Plageoles à Gaillac, d'un Navarre à Saint-Chinian ou d'un Comte Abbattu en Corse. L'histoire débute en 1990 lorsque

Daniel Domergue et Patricia Boyer tombent amoureux fous de ce bout du monde, suspendu au-dessus du terroir de La Livinière, adossé à la Montagne noire. Tout est à restaurer, bâtiments, cave et vignoble, mais la chapelle du XIII^e siècle qui campe au milieu des vignes atteste de la pérennité de ce vignoble presque archéologique : les carignans y sont centenaires. Les "centeilhas", les Cent Veuves, ancien ordre féminin, y accueillaient les pèlerins, mais aussi les femmes qui voulaient enfanter et qui devaient faire neuf fois le tour de la chapelle en dévotion à la Vierge. Ce lieu ne pouvait être que fécond.

Un vignoble aux vingt cépages

Le vignoble est divisé en petites parcelles, avec des terrasses orientées plein sud, entourées de murs de pierres sèches, dans un environnement naturel et isolé. Le microclimat est particulier, à la fois solaire et rafraîchi. Les sols sont des grès siliceux,



UN SACRÉ DOMAINE.
Sur le terroir du Minervois
La Lavinière, le vignoble
du Clos prospère sous
le regard de Notre-Dame
de Centeilles (XIII^e siècle).



avec une réserve hydrique confortable. La dégustation du 2003 démontre que le stress hydrique ici n'existe pas. Les 12 hectares de vigne sont plantés entre 2 500 et 3 300 pieds à l'hectare. Patricia, aujourd'hui seule aux commandes, n'est pas pour les hautes densités dans le climat languedocien. Vingt cépages sont aujourd'hui plantés. Un travail de Romain : il faut quatre semaines pour les vendanger, à la main bien entendu, tant les périodes de maturité sont étalées. On n'hésite pas à attendre la maturité optimale, quitte à effeuiller pour préserver l'état sanitaire, et on peut ramasser les grappillons pour remonter l'acidité. Les sols sont travaillés. Une partie des vignes est conduite en lyre, idéale pour la sécheresse, et le reste en gobelet ou palissé. La viticulture est raisonnée avec des doses très faibles, car Patricia est effrayée par l'état des vignes "bio" et les maladies qui vont avec : « *Je traite avec du soufre et du cuivre, mais je lutte contre la flavescence dorée !* »

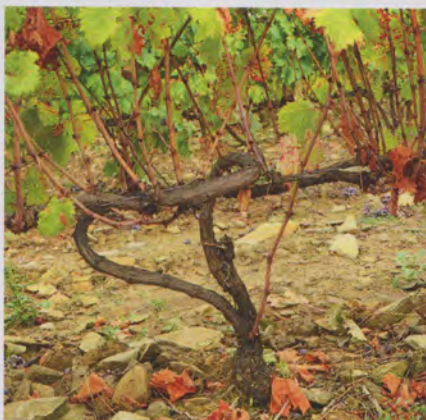
Riveyrenc (ou aspiran), œillade (ou araignan), picpoul en version noire, grise ou blanche voisinent avec cinsault, carignan, grenache, syrah et mourvèdre. Le rendement moyen est de 32 hl/ha. Le cinsault de la parcelle La Capitelle est singulier : ce sont de vieilles vignes taillées très court donnant de petits grains. Ces derniers produisent un vin étonnant de finesse qui réhabilite ce cépage si souvent méprisé. Patricia avait eu une révélation en dégustant un cinsault de Rayas à 8 hl/ha qui l'a décidé à aller au bout de ce cépage.

Le chai est à l'image du site : biblique. Des cuves en acier avec des contenances variées, un groupe de froid, un petit pressoir, il faut jongler entre les différentes cuvées et les vinifications variées. Les blancs sont pressurés directement, débourbés à température ambiante, vinifiés sans levurage, soutirés et gardés sur lies fines avec bâtonnage. La "malo" n'est pas systématique, et la mise en bouteilles se fait en juin. Le claret est issu



**PATRICIA
BOYER-DOMERGUE**

Celle qui voulait être pharmacienne élabore des vins de "parti pris" pas toujours compris en Languedoc. Sa détermination porte ses fruits, elle représente un style élégant, mélange de terroir et de haute couture.



UN SACERDOCE.

En viticulture raisonnée, les vignes du Clos Centeilles demandent un travail considérable. Elles regroupent vingt cépages aux maturités différentes, toutes vendangées à la main.

Fiche d'identité



Terroir : 10,5 hectares en rouge (picpoul 20 %, syrah 7 %, mourvèdre 10 %, grenache 10 %, carignan 20 %, cinsault 27 %, autres 6 %).

1,5 hectare en blanc (divers 60 %, grenache gris 40 %).

Production moyenne annuelle : 54 000 bouteilles

Type d'agriculture : raisonnée

Adresse : Clos Centeilles,
Campagne de Centeilles, 34210 Siran
Tél. : 04 68 91 52 18

E-mail : contact@closcenteilles.com

Site : www.closcenteilles.com

Propriétaire : Patricia Boyer-Domergue

d'une macération d'une nuit du riveyrenc, associé au jus provenant de la fermentation carbonique du carignan. Il est ensuite vinifié comme le blanc. Les rouges sont éraflés ou encuvés en grappes entières pour la macération carbonique, pigés et délestés, puis fermentés sur les levures naturelles – Patricia cultive son propre levain. Les cuvaisons sont longues, de un à deux mois. Les vins sont écoulés, mis en cuves avec un soutirage tous les trois mois, car ici on déteste la réduction. Puis ils sont gardés deux ans, et enfin légèrement collés et mis en bouteilles au domaine. Une partie du Clos Centeilles est élevée en barriques.

Des vins taillés pour la garde

Malgré les longues cuvaisons (préconisées par le professeur Yves Glories, ancien doyen de la faculté d'œnologie de Bordeaux) et la longue rétention du vin en cuves, les vins de Centeilles ne s'expriment qu'à la garde. Ils peuvent parfois rester muets dans leur jeunesse. Même le blanc 2012 (riveyrenc et araignan) ne s'exprime qu'avec retenue, alors que le 2008 développe sa finesse et sa complexité aromatique avec un fruit qui prend de la fraîcheur.

Le claret La Part des Anges (riveyrenc, carignan, picpoul noir) est un beau vin de plaisir mais bien structuré.

Le vin de pur carignan en macération carbonique, Carignanissime, est à la fois gras et nerveux, avec le croquant du fruité du cépage, mais sans développer les notes rustiques qui l'accompagnent souvent.

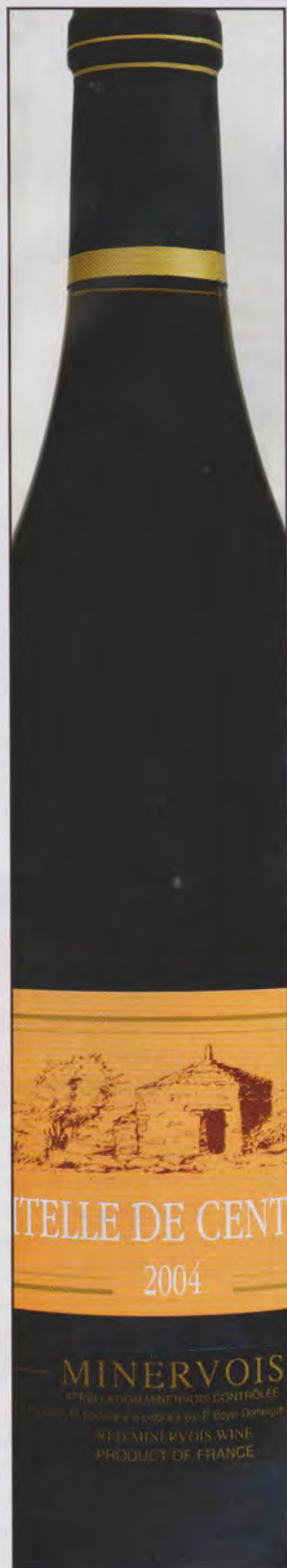
La cuvée Campagne (cinsault et syrah) est pleine, avec de beaux tanins affinés. Toutefois, il faut attendre le millésime 2004 pour en saisir le fond et la longueur sur un pur fruité épicé.

C'est la Cuvée C de Centeilles, issue des vieux cépages (picpoul noir, riveyrenc noir, ceillade et morastel), qui interpelle autant avec son fruité de baies sauvages et de petite griotte que sa texture affinée, son équilibre nerveux et sa complexité finale. Ce vin se démarque surtout par une buvabilité réjouissante.

La cuvée Clos Centeilles (grenache, syrah, mourvèdre) est un minervois-la-livinière dense et droit, avec des beaux tanins lissés et une belle force épicée. C'est un cru qui se dévoile lentement tout en cultivant sa profondeur.

Le pur cinsault Capitelle de Centeille est un extraterrestre en Languedoc. C'est un vin qui pinote avec un fruité inimitable, une complexité aromatique aboutie, un lissé et satiné de texture qui le range dans la catégorie des vins de grande finesse. Un pied de nez à tous ceux qui prennent le cinsault pour quantité méprisable.

DEUX VERTICALES DE CENTEILLES



Clos Centeilles, le bel esprit de La Livinière (grenache, syrah et mourvèdre)

2010 16/20	Fruit noir intense. Notes de réglisse, épicées, poivrées et fumées ; léger boisé. Bouche assouplie, belle expression aromatique. Tanins encore présents. Doit attendre.
2009 16,5/20	Nez grillé, sur du fruit noir mature. Bouche dense et bien structurée, aromatique, sur des notes de fruits très mûrs, épicés, de cuir ; tanins poivrés. Commence à s'ouvrir.
2007 17/20	Nez fumé, poivré, fruits noirs sauvages. Notes de garrigue, de romarin, de truffe. Bouche dense, profonde ; tanins affinés avec une belle nervosité. Finale longue et expressive.
2005 17/20	Non labellisé La Livinière car peu coloré et trop fin ! Nez de vernis, fruits rouges rôtis. Bouche très aromatique, belle finesse fruitée ; tanins épicés, amertume rafraîchissante.
2003 16,5/20	Nez mûr mais non confit, épicé, mentholé. Bouche ample et grasse, mais bien tenue par de la nervosité. Finit très fruité, croquant ; tanins un peu serrés, mais de l'allonge et du relief.
2002 17/20	Nez secondaire aux notes minérales, de cailloux chauds, de sous-bois, de truffe. Bouche dense, expressive ; tanins très lissés. Belle longueur, expression aromatique complexe.
1997 17/20	Nez sur des notes secondaires, épices et sous-bois, truffe et cuir. Une bouche fraîche, élégante, à la longueur complexe. La revanche des années froides en Languedoc.

Capitelle de Centeilles, l'option pur cinsault

2010 16/20	Fruit rouge encore très jeune, fermentaire, étonnant de naturel. Bouche riche, suave. On dirait que le vin vient d'être décuvé. Attendre, bien entendu.
2005 16/20	Une palette complexe : fruits rouges, garrigue, cuir. Encore un peu timide. Bouche aromatique, grillée, avec des épices très marquées. Des tanins déjà bien intégrés.
2004 17/20	Belle palette complexe : fruits rouges grillés, garrigue, sauge. Bouche ample et généreuse, avec une architecture tannique bien fondue. Finale riche et épicée.
1997 17,5/20	Nez fumé, minéral, sur le fruit noir rôti. Notes mentholées et de sous-bois. Ample et grasse, la bouche fraîche pinote. Structure tannique affirmée. Finale épicée et grillée. Joli vin.
1995 18/20	Grand fruit rouge mûr, sur la fraise cuite, les épices, le poivre. Bouche structurée, tannique. Architecture imposante mais raffinée. Belle et longue finale, puissante et épicée.
1992 17/20	Notes secondaires de vernis, fruits secs, sous-bois et truffe. Très raffiné, avec des tanins marqués mais équilibrés. Belle expression de cerise. Vin très original qui pinote avec éclat.

3 QUESTIONS À PATRICIA BOYER-DOMERGUE



Quelle a été votre approche du vin ?

J'ai commencé des études de pharmacie, puis j'ai basculé vers le vin avec un BTS à Montpellier et un autre suivi en auditeur libre à Bordeaux mais surtout avec des révélations lors de dégustations. Je me suis installée après l'achat de 9 ha à Centeilles.

Que retenez-vous de votre présidence du cru La Livinière ?

J'ai tenté de faire avancer les choses, mais mon action a été limitée. On a créé une collection de vieux cépages supervisée par Jean-Michel Boursiquot, et sélectionné les pieds sains pour de futures replantations.

Quel est l'avenir du Clos ?

J'ai failli revendre. Ici, le travail est très lourd, et mon style fait de finesse et sensualité est décalé par rapport aux amateurs locaux, plus friands de puissance. Mais ma fille Cécile veut revenir sur le domaine, je dois donc investir pour lui passer la main. Je fais bâtir une cave pour garder les millésimes anciens.