

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

LA TRIBU DES BIO

90 cuvées du
Languedoc-Roussillon

La méthode
Gérard Bertrand

**FORMATIONS
DU VIN**

Engagez-vous !

EXCLUSIF

Enquête
sur le vin au resto

ESCAPADE

Sud-Médoc, porte de Bordeaux

SAGA
Amadiou
90 ans
en Rhône



L 12406 - 57 - F: 6,00 € - RD



Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet (11),
pour « Terre de vins »



Abonnements, service lecteurs,
vente des anciens numéros

05 45 94 16 35 (N° non surtaxé)

du lundi au vendredi

de 8 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 19 h

abonnements@terrede vins.com

Les feux au vert

Tous les feux sont au vert. En 2016, la France comptait 5 258 viticulteurs bio, contre 3 898 six années plus tôt. Quand 170 vigneron entraient en conversion bio en 2014, ils étaient 467 à faire de même en 2017. Au total, cette économie pèse aujourd'hui 1,2 milliard d'euros, 235 fois le chiffre d'Airbnb en France et l'équivalent du produit de 12 avions Airbus ! C'est dire si le bio commence à peser dans la balance. Et la tendance ne va pas s'interrompre, tant la pression se fait sentir du côté des consommateurs. Le bio est-il la panacée ? Évidemment non, car si le substantif « conversion » signifie, en matière de religion, le fait de passer d'une croyance considérée comme fausse à une vérité admise, le dictionnaire païen reste plus prosaïque : « *Fait de se changer en autre chose.* » Et Demeter, label certifiant le passage en biodynamie, Terra Vitis ou encore HVE (Haute valeur environnementale)... constituent autant de « conversions » vers une viticulture plus vertueuse.

La raison doit en effet aider à se préserver des chapelles, et les apôtres du bio voient arriver aujourd'hui comme un nuage noir au-dessus de leurs têtes la réduction à venir des doses de cuivre autorisées. Les États membres de l'Union européenne ont en effet approuvé récemment le renouvellement de l'homologation du cuivre agricole avec un encadrement des doses à 4 kilogrammes par hectare et par an, avec lissage sur sept ans, à partir du 1er février 2019. Ces mesures engendrent des inquiétudes pour ceux qui avaient basculé en bio et qui utilisaient – soit a priori 20 % d'entre eux – des doses supérieures à ces nouveaux maxima déclarés. Comment s'adapteront-ils ? Comment résisteront-ils au mildiou, qui cette année a abîmé les vignes de Bordeaux, de Provence ou du Languedoc ? C'est une transformation tout entière qui s'opère, et la recherche est sommée d'apporter des réponses.

En attendant, des précurseurs ouvrent la voie et proviennent du Languedoc-Roussillon. Ils ont réussi la mutation vers un vignoble plus responsable : 30 % de la surface biologique nationale est aujourd'hui

réunie sur ce territoire ! Alors que se déroulera Millésime Bio fin janvier à Montpellier, c'est à ces vigneron du Languedoc-Roussillon que nous dédions ce numéro. Faugères, Corbières, Terrasses-du-Larzac, Picpoul-de-Pinet, Saint-Chinian, Pézenas, La Clape, Minervois, Limoux... résonnent comme autant d'ambassades d'un vignoble respectueux de ses terroirs. N'en déplaise aux autonomistes, aux défenseurs de l'infiniment petit, l'un de ces vigneron, Gérard Bertrand, s'y est engagé dès 2002. Et représente aujourd'hui le plus grand biodynamiste du monde avec... 650 hectares sur ses 800 qui seront cultivés en 2019 selon les préceptes de Rudolf Steiner. Qui peut en dire autant ? On aime ou on n'aime pas (lire son interview page 46), mais sa croissance audacieuse, sa capacité à conjuguer la diffusion large et la confection d'icônes, suscitent le respect.

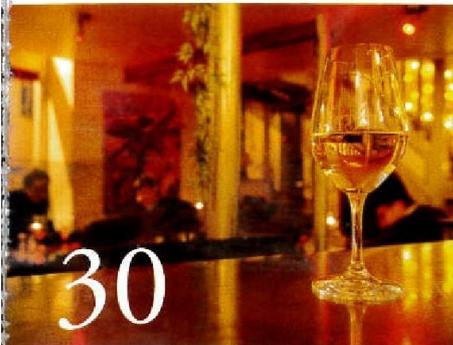


Ces vigneron du Sud, comme tous les autres, participeront-ils au concours Terre de vins (voir page 16) que nous lançons à partir du 1er février sur www.concours.terrede vins.fr ? Il sera intéressant de l'observer tant ce challenge leur est également consacré. Il a vocation à donner la parole à ceux qui la prennent peu. En provenance de Limoux, de Chénas, de Grignan-les-Adhémar, de Montlouis, de Riquewiht, de Bourg-sur-Gironde... il n'est pas un jour sans qu'une bouteille arrive à notre rédaction dans l'espoir que nous en parlerons. Or, « Terre de vins » n'édite que... neuf numéros par an. Ce concours offrira ainsi une radiographie complète des vignobles français, une distinction et, surtout, une sélection qui pourra enrichir nos contenus tout au long de l'année. Elle constituera évidemment une garantie de premier ordre pour nos consommateurs et nos lecteurs. Car, pour 50 % de ces derniers, lire « Terre de vins » provoque un acte d'achat. Nous en sommes fiers et entendons encore intensifier davantage cette relation entre ceux qui font le vin et ceux qui veulent le découvrir. C'est notre vœu le plus cher. Là aussi, les feux sont au vert. Très belle année à tous.

RODOLPHE WARTEL

SOMMAIRE

n° 57 | JANVIER-FÉVRIER 2019



ACTUALITÉS

30 | ENQUÊTE SUR TABLES

Comment choisit-on un vin au restaurant ? Quelles régions sont demandées en priorité ? Au verre ou à la bouteille ? L'enquête menée par France Boissons dévoile les nouvelles tendances

36 | ENTREZ, C'EST OUVERT !

La filière vins et spiritueux accueille à bras ouverts les jeunes diplômés. Les formations abondent, longues, courtes, en français, en anglais. De quoi tracer son chemin (de vignes)

48 | LE GRAND BIO

Moins de deux décennies pour bâtir un empire bio et biodynamiste à sa mesure. 650 hectares, que Gérard Bertrand gère avec une exigence extrême, yoga quotidien et vision ambitieuse pour le Languedoc.

58 | 90 ANS EN GIGONDAS

Les Amadiou sont de nulle part ailleurs. Adossée aux Dentelles de Montmirail, exposée nord, l'appellation rhodanienne est le creuset de leur famille et de leurs magnifiques vins

NOS DÉGUSTATIONS

66 | VERSION BIO

Les vignobles du Languedoc et du Roussillon, avec 25 000 hectares en bio, alignent expérience et ambition. 230 cuvées présentées, 90 retenues, c'est l'excellence du Sud

82 | NOS PÉPITES

Plus typique que le vin jaune du Jura ? Plus autochtone que le carignan en Languedoc-Roussillon ? Eh bien, pas grand-chose, donc goûtez absolument à ces deux sélections

ART DE VIVRE

92 | PARIS À BOIRE

Lauréat de notre concours Le Tour des cartes, Le Petit Sommelier cumule carte des vins exceptionnelle et cuisinier hors pair. Une adresse incontournable

108 | DESTINATION BOSNIE ?

Clairement pas en première ligne des destinations œnotouristiques, cette toute jeune république présente bien des atouts pour les amoureux de cépages originaux et de viticulture traditionnelle

Ont participé à ce numéro : Pierre Arditi, Isabelle Bachelard, Alain Benoît (Studio Deepix), Jean Bernard, Laura Bernaulte, Michaël Boudot, Jean-Michel Brouard, Yohan Castaing, Jean-Charles Chapuzet, César Compadre, Jefferson Desport, Idelette Fritsch, Laurent Gotti, Laure Goy, Jean-Charles Gutner, Frédérique Hermine, Luc Jennepin, Angélique de Lencquesaing, Pierre Martinez, Isabelle de Montvert-Chaussy, Jean-Bernard Nadeau, Jacques Ohron, Emmanuel Perrin, Frédéric Sallet, Chantal Sarrazin, Michel Sarrazin, Anne Serres, Richard Sprang, Anne-Sophie Théron, Marc Vanhellemont, Joëlle W. Boisson
Photo de couverture : Luc Jennepin



La part belle aux labels

Bienvenue dans une grande dégustation sous le signe du respect de l'environnement ! 230 producteurs labellisés ont répondu à notre appel à échantillons adressé aux producteurs du Languedoc et du Roussillon. Chacun témoigne d'un respect pour l'environnement et de l'humain, qui va de la vigne au consommateur. Nos dégustateurs en ont été convaincus !

Tous ces labels ont le vent en poupe. Le consommateur les demande, au point qu'on pourrait manquer de volumes. Alors que la consommation de vin baisse en France (- 1,6 % entre 2012 et 2017), celle des vins bio progresse de 3 % en 2018, à plus de 115 millions de bouteilles, et pourrait atteindre 207 millions de bouteilles dans cinq ans (+ 9,2 %), d'après la prospective du syndicat des vins bio, Sud Vin Bio. La production s'organise pour répondre à cette demande tout en rémunérant justement les producteurs.

En bio (AB), en Haute valeur environnementale (HVE), en agriculture raisonnée (Terra Vitis) ou en biodynamie (Demeter ou Biodyvin), le Languedoc-Roussillon est un pionnier et un poids lourd : premier vignoble bio avec 1 600 producteurs sur 25 000 hectares, dans un vignoble régional de 270 000 hectares, soit un peu moins de 10 % des surfaces cultivées en bio. La certification HVE (environ 200 entreprises viticoles dans la région en 2017) progresse à grands pas. Cette certification comprend trois niveaux : l'évaluation (niveau 1), la mise en œuvre d'un cahier des charges (niveau 2), l'obligation de dépasser des seuils de performance environnementale (niveau 3) sur le respect de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et celle de l'irrigation. Seul le niveau 3 donne droit au label. Début novembre 2018, les vignerons du Languedoc-Roussillon se sont fixé un objectif de progression à dix ans pour ces deux labels

(20 % du vignoble pour l'AB et 40 % pour la HVE). Label de la viticulture raisonnée, Terra Vitis impose un cahier des charges dont le respect est reconnu au niveau 2 de la HVE. Il est souvent (pas toujours) l'antichambre d'un passage au niveau 3 ou d'une conversion en bio. Le Languedoc-Roussillon compte plus de 60 entreprises labellisées Terra Vitis, avec une proportion importante de caves coopératives. Enfin, la biodynamie (labels Demeter et Biodyvin) est une démarche à part qui vise non pas à limiter l'impact environnemental de l'activité humaine, mais à la faire entrer dans un cycle vertueux qui restaure et dynamise les énergies du sol, du ciel et de la plante.

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Les appels à échantillons ont été effectués par les interprofessions du Languedoc et du Roussillon. La dégustation, à l'aveugle, s'est déroulée à Narbonne, dans les locaux du CIVL, le 28 novembre dernier. Les jurys, composés de deux dégustateurs, ont chacun dégusté entre 17 et 24 bouteilles, réparties par terroirs ou appellations, en connaissance de la dénomination et du millésime, mais sans renseignement du prix. Nous remercions les équipes des interprofessions qui ont été, une fois de plus, d'un grand engagement et d'une aide précieuse.

NOTRE COMITÉ DE DÉGUSTATION

Nous remercions : Mickael Bertucchi, Laetitia Buron-Mathieu, Philippe Cros, Jean-Loup Desafi, Thibaut de Grégory, Laure Goy, Siméon Goodman, Mayan Gowda, Laurent Lafont, Jocelin Mendigal, Albert Malongo Ngimbi, Serge Navel, Christine Palet, Simon Pagès, Jac Philippi, Daniel Roche, Gilles Rochard, Anne Serres, Anne-Sophie Théron et Yves Zier.

FAUGÈRES

Château de Ciffre

TERROIRS D'ALTITUDE

2015 - HVE

23,60 €

15/20

« Un grand vin de terroir ! » s'exclame un juré qui note son expression classique du schiste, épicée sur le poivre noir concassé en cœur de bouche et salivante en finale. La finesse de son bouquet de jolis petits fruits noirs s'accorde avec la douceur de sa trame tannique très fondue, pour un ensemble qui séduira les néophytes autant que les inconditionnels de Faugères.

 À oser sur une flambée de supions et poulpitos au piment d'Espelette.

Mas Gabinèle

INACCESSIBLE

2016 - HVE

85 €

15,5/20

Ce vin présente un assemblage inhabituel à Faugères, composé à 70 % de mourvèdre complété de syrah. Le mourvèdre délivre en majesté son acidité rafraîchissante sur son fruit noir bien mûr, ses épices réglissées et ses notes de cuir neuf qu'accompagne la fine pincée de poivre noir et blanc de la syrah. « Tout en finesse, en harmonie et quelle fraîcheur ! » s'exclame un juré.

 Une canette rôtie et sa purée de betteraves fumées.

Domaine Ollier Taillefer

GRANDE RÉSERVE

2016 - AB

12 €

15/20

« Tout pour le fruit ! » résume un juré qui détaille la gourmandise très fraîche et propre de ce vin au bouquet rouge et bleu, entre framboise et pruneau, laurier et genévrier, cade et romarin. Le fruit frais et croquant prend des accents de garrigue très savoureux. La bouche est généreuse en attaque, opulente au cœur, longue et tendue en finale. Très beau.

 Un pigeon rôti aux lardons et pleurotes.

Domaine Les Fusionels

NATUR'A

2017 - AB

16 €

15/20

Un beau vin complexe et élégant. Le nez respire une fraîcheur de thym et de chêne vert sur un fruit noir bien mûr. En bouche, la structure est marquée, le grain accrocheur, la finale chaleureuse. L'ensemble offre une authenticité sudiste dont le franc-parler appelle une gastronomie solide.

 Un filet mignon au lard et ses petits oignons.

Domaine de l'Ancienne Mercerie

LES PETITES MAINS

2016 - AB

17 €

15/20

Délicieusement fluide, gouleyant, ce « petit Jésus en culotte de velours », comme le résume un juré, déploie des trésors de gourmandise en fruits (gelée de framboise, fraise écrasée), fleurs (iris, pivoine) et épices (laurier, fenouil, réglisse). La bouche est ample, généreuse à l'attaque, salivante et très nette en finale.

 Une queue de lotte et soubressade rôties au four.

Domaine Valambelle

GRANDE CUVÉE

2015 - AB

20,50 €

15/20

Gourmand, réservé à l'ouverture, ce très beau vin s'ouvre à l'aération sur un fruit noir, bien mûr et très élégant de myrtille et de pruneau, paré d'accents délicatement résinés de camphre et de romarin. Cet assemblage de syrah (80 %) et de mourvèdre (20 %) respire les arômes des forêts et garrigues qui entourent les vignes. Un régal, profond et juteux.

 Un bœuf carottes et navets du Pardailhan.

PICPOUL DE PINET

ENCHANTEUR D'HUÎTRES



LA FAMILLE  DES VINS DE
BEAU VIGNAC

VENTE - DÉGUSTATION - OENOTOURISME

Caveau Meze

Route de Pézénas
04 67 43 80 48

Caveau Pomerols

Avenue de Florensac
04 67 77 89 94

www.cave-pomerols.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Château des Peyregrandes

CHARLOTTE
2016 - AB
13,90 €
16,5/20

« Classique » notent les jurés, unanimement séduits par cette parfaite illustration de la syrah (80 %) sur schiste, complétée à parts égales de grenache et de mourvèdre. Classique, mais encore ? Comme tous les classiques bien maîtrisés, ce très beau vin s'illustre par son élégance dans son bouquet aussi complexe que précis de petits fruits noirs aux rebords ourlés de laurier et de sauge, de poivre noir concassé, de baie rose et de violette. La bouche régale le dégustateur avec ce bouquet encadré dans une structure joliment fondue, aiguillée par l'acidité salivante de la finale, signée schiste. Quand un cas d'école se fait délice.



Des saltimbocca de veau.

Château des Estanilles

CLOS DU FOU
2016 - AB
12,20 €
15/20

La délicieuse réponse de la syrah sur un terroir de schiste fait des merveilles dans ce vin profond, élevé dans un boisé luxueux, délicieusement intégré, qui accompagne sans dominer un fruit bardé d'épices mûres : la garrigue est torréfiée, le girofle réglissé, en complicité. L'ensemble est intégré, harmonieux, gourmand et très équilibré.



Un tournedos de chevreuil Rossini.

à l'aération sur des arômes de garrigue finement réglissés. En bouche, sa tension en fait un vin élégant et précis, à carafier pour lui permettre de mieux s'exprimer.



Un risotto aux cèpes et estragon.

Château l'Hospitalet

GRAND VIN
2017
Demeter
25 €
15/20

Enjôleur autant que distingué, ce beau vin blanc offre un nez complexe de notes florales (acacia, aubépine), de fruit frais entre pêche blanche, abricot, mirabelle et ananas confit. La bouche est ronde, très gourmande, la finale saline complète idéalement « une belle expression de La Clape » note le jury.



Des crevettes carabineros juste cuites comme à L'Hospitalet.

LA CLAPE

Château Abbaye des Monges

AUGUSTINE
2015 - Terra Vitis
12 €
14/20

Subtil et réservé, ce vin offre un nez délicat de pivoine et de noyau de cerise qui s'ouvre



Domaine Prés Lasses

NISSAU
Faugères 2015 - AB
35 €
16,5/20

Avec sa dominante de vieux carignan (80 % de vignes de 108 ans) complété de syrah, ce vin offre un assemblage inhabituel pour Faugères. Notre jury s'est délecté de cette sélection parcellaire hors normes, qui délivre un plaisir hors catégories. Le bouquet offre une merveilleuse complexité dans des notes florales roses et bleues de la pivoine à l'iris et la jacinthe en passant par la rose ancienne ou musquée. Le fruit est très frais, croquant, tandis que la matière assume sa profondeur vertigineuse par la grâce d'une acidité rafraîchissante et salivante sur la finale.



Un canard en pot-au-feu.

LE CARIGNAN SE LÂCHE

Qu'il semble loin le temps où le **carignan** était le symbole de vins de masse peu qualitatifs du Sud. Car, sur les meilleurs terroirs, et avec quelques décennies au compteur, les ceps donnent des résultats fantastiques. Des cuvées **100 % carignan** et dans les trois couleurs !



DOM. DE CÈBÈNE
BELLE LURETTE 2016 (BIO)
AOP FAUGÈRES

« Belle lurette », ce n'est pas peu dire ! Cela fait plus de soixante-dix ans en moyenne que ces vieux pieds de carignan ont été plantés sur ces terrasses de schistes à 300 mètres d'altitude. Impossible de ne pas être séduit immédiatement par cette cuvée à la robe rubis éclatante mais délicate. Le premier nez est entêtant de fruits noirs, mâtinés d'une pointe chocolatée. Gourmandise, voilà le maître mot. L'aération dévoile des effluves de framboise et de myrtille, de cassis et d'herbes aromatiques. De densité moyenne, la bouche n'en présente pas moins une attaque précise et un fruit jovial. Quelques aspérités de tannins font toute sa personnalité. Un vin de caractère à la très belle longueur.

 Sur une ratatouille en version lasagnes.

17,50 €

34600 Fauères
06 74 96 42 67 - www.cebene.com



MAS DES CHIMÈRES
MARIE ET JOSEPH 2013 (BIO)
IGP COTEAUX-DU-SALAGOU

Drôle de nom pour une cuvée ! Mais point de référence biblique. Marie et Joseph sont les parents de Guilhem, le vigneron. Et comme Joseph parlait souvent de sa très vieille vigne datant des années 1920, l'hommage s'est imposé de lui-même. Les vieilles vignes qui ont aujourd'hui pris le relais n'ont, elles, été plantées que dans les années 1950 sur des terres noires basaltiques des plateaux du Salagou, bien différentes des terres rouges alentour. D'où certainement leur personnalité unique. La complexité du nez est impressionnante, oscillant entre fruits rouges purs et pointe de gibier, entre épices et touches florales marquées. Un vin éclatant dès l'attaque, plein de fraîcheur et de peps. Un petit bonheur.

 Sur une souris d'agneau de lait confite.

12 €

34800 Octon - 04 67 96 22 70
www.masdeschimeres.com



CHÂTEAU LA SALADE
SAINT-HENRI
HERODIAS 2017
IGP ST-GUILHEM-LE-DÉSERT

Ce vin ne se donne pas immédiatement, suggérant des notes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise). La patience permet de lui laisser le temps de révéler un à un ses précieux atours. Impression fumée, chocolatée, de fruits noirs mais aussi, progressivement, de fruits secs. La partition se complexifie. La légère sucrosité à l'attaque annonce une sensation de rondeur en bouche, portée par des amers marqués. Sérieux, puissance, virilité. Un triptyque teinté par un fruité démonstratif et d'une immense profondeur. Tout cela est bien jeune encore et la patine des quelques années à venir bonifiera l'ensemble. Mais difficile de ne pas déjà succomber.

 Sur un magret de canard aux figes rôties.

15 €

34270 St-Mathieu-de-Trévières - 06 12 62 03 71
www.chateaudelasaladesainthenri.com



CLOS DU GRAVILLAS
LO VIELH 2016 (BIO)
IGP CÔTES-DU-BRIAN

Vieilles ? Non, très vieilles sont les vignes qui produisent cette cuvée. 105 ans pour la plus âgée d'entre elles. En plein Minervois, sur le célèbre plateau de Cazelles, à 260 mètres d'altitude, les raisins trouvent de magnifiques conditions pour mûrir harmonieusement. Une plénitude qui sied à merveille à ce vin qui s'exprime avec force et sérénité. Son élevage en demi-muids se laisse à peine deviner au nez, puis en bouche les choses sérieuses commencent. Quelle chair ! C'est séveux, dense, profond. Les tannins s'expriment mais avec beaucoup de classe. L'impression d'équilibre est immédiate mais avec du punch. En somme, une sorte de boxeur en ballerines au très bon potentiel de vieillissement.

 Sur un rôti de porc aux herbes.

18 €

34360 Saint-Jean-de-Minervois
04 67 38 17 52 - www.closdugravillas.com