

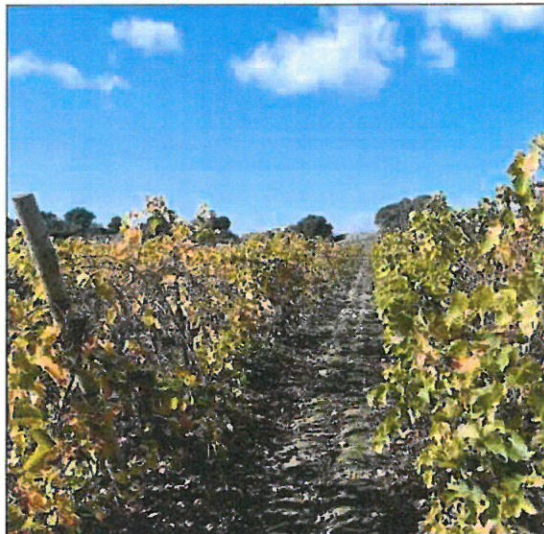


RÉGION

La livinière, un petit écrin viticole au fin fond de l'Hérault

Appellation. À peine 400 hectares de vignes sont aujourd'hui en production sur six communes.

C'est une toute petite contrée viticole. À peine 4 700 hectares classés dont tout juste quatre cents en production situés sur le Petit Causse en plein cœur du Minervois. La Livinière fait partie de ces territoires discrets et accueillants, riches d'histoire, et dont pourtant le quidam, même amateur de Bacchus, connaît peu ou prou les vertus de son vignoble. Lieu de mémoire où les dolmens, ceux des Fades à Pépieux comme ceux de Cigalières dominant Cesserois, cohabitent avec élégance et veillent avec passion sur les vallons caillouteux où se détachent les vignes et leur ribambelle de cépages, pour nombre d'entre eux jusqu'ici oubliés.



■ En Livinière, le rendement maxi est de 45 hl/h. PHOTOS B.CAMPBELL

Piccinini et Piquet

C'est en 1999, que le terroir posé sur les contreforts de la montagne Noire décroche l'appellation minervois-la livinière. Mais cette reconnaissance viticole, qui dans la foulée va faire naître une prometteuse économie locale, les vigneronnes doivent avant tout à l'opiniâtreté de deux figures locales : Maurice Piccinini, le président de la cave coopérative de La Livinière et Roger Piquet, le propriétaire du Château de Gourgazaud. « C'est eux qui ont fixé le cadre de la première AOC village en Languedoc », souligne Isabelle Coustal, la présidente de l'appellation et propriétaire du Château Sainte-Eulalie. Et cela juste après que l'INAO a attribué en 1985 l'AOC minervois. « Pour ce qui est du nom La Livinière, on en trouve première

trace en 1069 avec Lavieneira qui donnera plus tard Lavinière du nom du village éponyme qui désigne un lieu planté de vignes. Il fallait y penser ! Mais aujourd'hui, cet écrin viticole, étendu sur six communes que sont Azillanet, Azille, Cesserois, Félines-Minervois, La Livinière et Siranet, et dont la production moyenne avoisine les 11 000 hectolitres « essentiellement en rouge », se bat depuis une dizaine d'années pour décrocher l'appellation communale Cru la livinière, à l'instar de paulliac ou de châteauneuf-du-pape. « Le dossier est actuellement entre les mains du comité national de l'INAO. Je pense qu'il y en a encore pour quelques années avant qu'on décroche cette appellation qui permettra, entre autres, de faire valoir notre singularité », confie Isa-

belle Coustal.

En attendant, la communauté vigneronne, composée de 41 domaines et deux caves coopératives, continue à produire à l'ombre du clocher de La Livinière « le phare du cru » des vins rouges élégants et racés à la complexité aromatique et à la bouche puissante. Et comme pour parfaire leur identité, ces breuvages, issus de longues macérations traditionnelles et de l'assemblage d'au moins deux cépages, ne peuvent être commercialisés que le 1^{er} janvier de la seconde année qui suit la récolte, soit l'équivalent d'au moins treize mois d'élevage. Mais ici sur les terres calcaires de l'Hérault baignées par le soleil, on apprécie également la singularité tant dans la composition des vins que dans les initiatives à mener. Ainsi, depuis quel-

ques années, les vigneronnes du cru, qui aiment jouer collectif, ont décidé, afin notamment de révéler l'étoffe particulière de l'appellation et « la pluralité de leurs styles », de créer, à l'issue de chaque campagne, une sélection des meilleurs vins de l'appellation ; sélection qu'ils ont baptisée le livinage. « Liviner un vin, c'est déguster et distinguer un cru la livinière », explique la présidente de l'appellation. Cela permet à tous les producteurs de soumettre à un triple jury de professionnels les cuvées à la vente. Au final, neuf cuvées (*) sont sélectionnées qui serviront d'ambassadrices du cru à différentes occasions tout au long de l'année. »

En presque vingt ans, la livinière a réussi le tour de force d'imposer avec succès son savoir-faire et son audace vinicole sur tout un territoire et au-delà, mais la route vers la notoriété, ouverte en 2005 avec la cuvée Domus Maximus de Château Massamier la Mignarde à Pépieux - désignée meilleur vin du monde par l'International Wine Challenge -, s'annonce encore un peu longue mais, ô combien, captivante.

GIL LORFEVRE
glorfevre@midilibre.com

► (*) Ambassadrices 2017 : Clos Centeilles 2011, Domaine de Tholomiès 2015, L'Oustal Blanc Prima Dona 2014, Domaine La Siranière 2012, Domaine Ancely Les Vignes Oubliées 2013, Mas Paimarhel Mourel Rouge 2014, Château Falteau Gaston 2014, Champ du Lièvre 2015 et Château Maris Dynamic 2014

À DÉGUSTER

Clos Centeilles

Ce domaine de 13 hectares situé sur la commune de Siran et dirigé par Patricia Boyer-Dormergue, l'ancienne présidente de l'appellation, et sa fille Cécile propose une dizaine de cuvées de caractère dont la plupart offre de beaux tanins et une belle force épicée. Le vignoble, divisé en petites parcelles, rassemble plus d'une vingtaine de cépages dont certains très rares. Ici, les vins sont de garde et pour s'en convaincre il n'y a qu'à visiter le caveau et sa vinothèque composée de toutes les cuvées de la maison depuis 1991.

Rouanet Montcélèbre



Elle est toute seule désormais pour mener le domaine familial situé sur la commune de Cesserois. Tout juste âgée de trente ans, Audrey Rouanet - la sœur de Jérémie Rouanet, le champion de moto freestyle - a décidé de profiter de sa riche expérience en viticulture pour produire et commercialiser à partir de janvier sa première cuvée la livinière baptisée L'Aldénien, un petit bijou de finesse à déguster avec modération.