



PREMIER CRU DU LANGUEDOC

AOC La Livinière : envole-toi !



En 2016, l'AOC La Livinière s'émancipe du Minervois.



A C T U A L I T E S

APPELLATION ET TERROIR

Cru La Livinière : la distinction et l'émancipation

C'est en pleine semaine des fêtes des terroirs du Languedoc à Carcassonne que la petite appellation communale a dévoilé au Monde sa volonté d'excellence, notamment ses cuvées ambassadrices et un nouveau nom qui l'émancipe.

"**L**a Livinière, le 1^{er} cru du Languedoc" en surtitre, "Singulier et Pluriel", en titre. Ainsi se présente le livret sobre et classique de l'appellation communale. Dans ses pages, s'y découvre une galerie de portraits d'hommes et de femmes de la vigne, illustrée de textes bilingues français anglais. Ce document d'appel est un bon aperçu de la dernière volonté de l'AOC Minervois La Livinière, reconnue depuis 1999. Sur le terroir du Petit Causse, en contrefort de la montagne Noire, cinq communes autour de la Livinière, Azille, Azillanet, Siran, Cessero et Félines plantent un décor typé, escarpé dans les gorges calcaires, surplombé de marnes gréseuses, de grès et de schistes. Tout le ter-



La présidente du Cru La Livinière, Isabelle Coustal devant les neuf cuvées



roir était rassemblé, mercredi 13 avril, à l'Ostal Cazes autour de sa nouvelle collection de vins ambassadeurs dévoilée à une trentaine de journalistes internationaux.

Un seul nom pour s'envoler

L'année 2016 est pour le Minervois La Livinière celle de l'émancipation. Comme l'avaient toujours souhaité ses fondateurs Maurice Piccini et Roger Piquet, l'appellation communale se différencie aujourd'hui du Minervois et se refait un nom au cœur du Languedoc. "Le dossier a été déposé à l'Inao en même temps que celui d'une nouvelle appellation communale du Cazals entre la Caunette jusqu'à Agel" relate Stéphane Roux, directeur du syndicat AOC Minervois et conventionné pour donner la main à l'AOC La Livinière indépendant juridiquement. "Le Minervois regorge encore de pépites, il a un important potentiel". Autrement dit laisser s'évaporer le nom du Minervois sur l'étiquette des vins de La Livinière ne serait pas une tragédie pour l'appellation mère. L'appellation ne concerne que les rouges et nombreuses bouteilles de ces mêmes caves sortent classées AOC Minervois. "La Livinière

c'est une histoire d'hommes, de fortes têtes et de volontés" aime le rappeler la présidente Isabelle Coustal du Château Saint-Eulalie, illustrant ainsi la devise "Singulier et pluriel, car chaque vigneron a un large champ d'expression et que la multiplicité des vins est importante". A l'origine, dans les années 80, Roger Piquet du domaine Gourgazaud et Maurice Piccini, La Livinière, ont été visionnaires et rassembleurs. "Il y a eu une forte émulation. De nombreux vignerons ont cru à ce terroir particulier et s'y sont installés. Sur moins de 3000 hectares, il y a 40 caves particulières et 2 coopératives, on ne voit pas une telle concentration ailleurs dans le Minervois" rappelle Stéphane Roux. La réputation des noms de domaine ou de famille en atteste : Massanier la Mignarde, Château Gourgazaud, Borie de Maurel... Cette appellation communale, avec d'autres (Boutenac Corbières, La Clape...), a été définie premier cru par l'interprofession. "C'est une distinction marketing. Pour comprendre, quand l'AOC Minervois sort 130 000 hectolitres, La Livinière en sort 9000 (11 000, ndr), tout est là" explique Virginie Gouxette, chargée de communication. Avec

cette démarche d'identification, les vignerons peuvent espérer une belle aura pour leur nom, resitué au cœur de cette immensité viticole du Languedoc qui veut jouer dans la cour des grands. Deux élues régionales, Hélène Giral et Christine Pujol, étaient d'ailleurs présentes ce jour là.

Une collection en neuf rouges

Chaque année les viticulteurs et viticultrices se réunissent pour élire la collection qui les représentera. Cette année, la sélection s'est ouverte à deux autres jurys : sommeliers et journalistes internationaux (Huffington Post, Wine Enthusiast, Terres & Vins...). Les neuf bouteilles ont été dévoilées en pleine semaine de Découverte Terroir et Millésime organisée dans la cité de Carcassonne par le CIVL (Comité interprofessionnel des vins du Languedoc) et les IGP Sud de France (Indication géographique protégée) qui ont pour l'occasion affrété un bus de journalistes internationaux. "C'est la première année que nous l'ouvrons" précise la chargée de communication affairée. Le succès est assuré : une salle pleine, vins en abondance et fumets gastronomiques grâce à la présence du chef Franck Putelat, (le Parc à

Carcassonne) et parrain du concours de cuisine des Tastes en Minervois 2016). "Ces neuf vins ambassadeurs seront envoyés lors des appels à communication des services de presse." Sans surprise la Féline de Borie de Morel a été dévoilée, puis deux cuvées du Clos Centelles à Siran, dont une de 2001, représentées par Patricia Boyer-Doumergue évoquant son credo dans les vins de garde, ensuite le Château de Cesseracq, avec Pierre-André Ournac heureux de voir 30 ans de travail récompensés, puis Laville Bertrou, une des nombreuses propriétés de Gérard Bertrand (l'Hospitalet, Narbonne), Château Sainte Eulalie, Domaine La Siranière, Château de Fauzan et Domaine La Borie Blanche. La fête s'est poursuivie avec d'audacieuses mises en bouches, aux sons des crépitements des appareils photos, et des "oh" et des "ah" prononcés dans toutes les langues. ■

Catherine Jauffred

Cépages AOC La Livinière : Syrah, Mourvèdre et Grenache pour 60% de l'encépagement. (dont 40% de Syrah ou Mourvèdre). Possible ajout avec Carignan, Cinsault, Terret, Piquepoul, Aspiran.