



La Livinière : en marche vers l'appellation communale

Le syndicat du cru Minervois-La Livinière œuvre pour une reconnaissance de l'appellation communale La Livinière. Le point sur cette démarche vers l'excellence. Aller vers l'excellence, voilà le souhait et l'objectif fixé par le syndicat du cru Minervois-La Livinière, reconnu officiellement depuis 1999, dans sa démarche d'obtention de l'appellation communale La Livinière. Le dossier de reconnaissance a été déposé à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) « Il est passé par le comité régional qui a donné un avis favorable, et se trouve, en ce moment, entre les mains du comité national », indique la présidente, Isabelle Coustal, vigneronne au château Sainte-Eulalie, à La Livinière 40 caves particulières, 2 caves coopératives. Le comité national doit nommer une commission d'enquête. Une fois constituée, cette structure viendra sur le territoire pour, étape suivante, rédiger un rapport « Qui devra l'être, au plus tard, à la fin du mois d'avril. Si nous l'obtenons, il s'en suivra la partie administrative ». Si tout se déroule dans les temps, les amateurs des vins produits par les producteurs du territoire - environ 80 cuvées différentes de rouge pour quarante caves particulières et deux coopératives, avec une production moyenne de 11 000 hectolitres par an - pourront déguster de l'AOC La Livinière 2017. Qui ne sera commercialisée qu'à partir de janvier 2019, puisque les breuvages nécessitent 15 mois d'élevage (lire ci-contre). Il s'agit donc, pour tous les vignerons et viticulteurs de ce petit vignoble de 350 ha en production (pour 2 700 ha de vignes classées qui poussent sur les contreforts de la Montagne Noire) de monter dans la hiérarchie, en gamme « On ne va pas augmenter nos prix pour autant », indique la présidente, sachant que le prix moyen d'une bouteille se situe entre 16 et 25 €. « Il s'agit plutôt de mettre en adéquation nos vins et nos prix ». Soit d'obtenir l'appellation équivalente aux prix proposés. Cette reconnaissance permettra également d'aller vers plus de vins La Livinière. C'est aussi une démarche de territoire et un travail pour les générations futures, tout en prolongeant le travail de nos prédécesseurs », précise Richard Planas, le directeur du domaine Gérard Bertrand, vice-président du syndicat du cru Minervois-La Livinière. Ces derniers possèdent deux domaines sur le territoire. Le Clos d'Ora, et le château Laville-Bertrou. D'ailleurs, ces deux dernières décennies, ce petit vignoble, qui s'étend sur six communes (La Livinière, Azillanet, Cessero, Félines-Minervois, Siran et Azille) attire de grands noms de la production et du négoce, comme le Bordelais L'Ostal Cazes, Les Grands Chais de France, l'Anglais Robert Eden, ou encore l'Écossais Guy Crawford, venus accoler leurs noms au cru Minervois-La Livinière « Notre volonté est aussi celle de

montrer, de faire savoir, qu'il s'agit d'une économie prospère », reprend Isabelle Coustal. Mais pour obtenir l'appellation communale, faire un très bon vin ne suffit pas. D'autres critères seront pris en compte. Le syndicat compte également sur son terroir « Un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire, de cailloux, de sables et d'argiles où les alluvions et l'érosion ont patiemment fait leur œuvre. Creusant des gorges dans le causse, façonnant un peu plus bas la succession de collines de grès parsemées de bois, tapissant enfin la terrasse de cailloux ». Également sur son vignoble, « un cru qui semble gravé dans le causse », l'histoire de ses familles de vignerons de père en fils, son patrimoine (historique avec la présence attestée de l'homme depuis 6 000 ans), culturel et paysager avec ses murs de pierres sèches et ses capitelles. Bref, tous les éléments qui permettent d'enfanter des vins rouges, puissants, élégants, à la fois frais, fins, aux tanins très doux. ANTONIA JIMENEZ ajimenez@midilibre.com VITRINE Franck Putelat parraine la collection 2016. Depuis 2015, le syndicat fait procéder à une sélection de neuf cuvées pour représenter l'appellation, « afin de valoriser et de communiquer sur nos productions », précise Isabelle Coustal, la présidente du syndicat. Pour cette deuxième édition, une trentaine de vins sur environ 80 produits ont été présentés aux concours, formés de trois jurys : presse internationale, sommeliers, vignerons. Collection 2016 : Jury journalistes, domaine Borie de Maurel, La Feline 2014, La Siranière, La Livinière 2°13, château Sainte-Eulalie, La Cantilène 203. Sommeliers : Clos Centeilles, La Livinière 2010, Clos Centeilles, La Livinière 2001, château de Fauzan, L'Aldene 2013. Vignerons : Château de Cessero, La Livinière 2012, Borie Blanche, terroirs d'altitude 2013, château Laville-Bertrou, La Livinière 2014. Une collection parrainée par le chef Franck Putelat, Le Parc, Carcassonne, deux Michelin 15. Les vins Minervois-La Livinière ne peuvent être commercialisés en AOC qu'à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte, car ils nécessitent 15 mois d'élevage pendant lequel des dégustations de suivi syndical sont organisées. A la mise en bouteille, tous les vins de l'appellation sont contrôlés par l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, dans le cadre d'une certification, pour un organisme indépendant.



La Livinière : en marche vers l'appellation communale



La présidente, Isabelle Coustal, Guy Sabarthes (à gauche) le vice-président, et Richard Planas, des domaines G. Bertrand.
D.R

Le syndicat du cru Minervois-La Livinière œuvre pour une reconnaissance de l'appellation communale La Livinière. Le point sur cette démarche vers l'excellence.

Aller vers l'excellence, voilà le souhait et l'objectif fixé par le syndicat du cru Minervois-La Livinière, reconnu officiellement depuis 1999, dans sa démarche d'obtention de l'appellation communale La Livinière. Le dossier de reconnaissance a été déposé à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). "Il est passé par le comité régional qui a donné un avis favorable, et se trouve, en ce moment, entre les mains du comité national", indique la présidente, Isabelle Coustal, vigneronne au château Sainte-Eulalie, à La Livinière.

Le comité national doit nommer une commission d'enquête. Une fois constituée, cette structure viendra sur le territoire pour, étape suivante, rédiger un rapport. "Qui devra l'être, au plus tard, à la fin du mois d'avril. Si nous l'obtenons, il s'ensuivra la partie administrative." Si tout se déroule dans les temps, les amateurs des vins produits par les producteurs du territoire - environ 80 cuvées différentes de rouge pour quarante caves particulières et deux coopératives, avec une production moyenne de 11 000 hectolitres par an - pourront déguster de l'AOC La Livinière 2017. Qui ne sera commercialisée qu'à partir de janvier 2019, puisque les breuvages nécessitent 15 mois d'élevage.

Franck Putelat parraine la collection 2016 Depuis 2015, le syndicat fait procéder à une sélection de neuf cuvées pour représenter l'appellation, "afin de valoriser et de communiquer sur nos productions", précise Isabelle Coustal, la présidente du syndicat. Pour cette deuxième édition, une trentaine de vins sur environ 80 produits ont été présentés au concours, formés de trois jurys : presse internationale ; sommeliers ; vignerons.
Collection 2016. Jury journalistes, domaine Borie de Maurel, La Féline 2014 ; La Siranière, La Livinière 2°13 ; château Sainte-Eulalie, La Cantilène 203. Sommeliers. Clos Centeilles, la Livinière 2010 ; Clos Centeilles,

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La Livinière 2001 ; château de Fauzan, L'Aldène 2013. Vignerons. Château de Cesseras, La Livinière 2012 ; Borie Blanche, terroirs d'altitude 2013 ; château Laville-Bertrou, La Livinière 2014. Une collection parrainée par le chef Franck Putelat, Le Parc, Carcassonne, deux Michelin.

Il s'agit donc, pour tous les vigneron et viticulteurs de ce petit vignoble de 350 ha en production (pour 2 700 ha de vignes classées qui poussent sur les contreforts de la Montagne Noire) de monter dans la hiérarchie, en gamme. "On ne va pas augmenter nos prix pour autant", indique la présidente, sachant que le prix moyen d'une bouteille se situe entre 16 et 25 €. "Il s'agit plutôt de mettre en adéquation nos vins et nos prix." Soit d'obtenir l'appellation équivalente aux prix proposés. "Cette reconnaissance permettra également d'aller vers plus de vins La Livinière. C'est aussi une démarche de territoire et un travail pour les générations futures, tout en prolongeant le travail de nos prédécesseurs", précise Richard Planas, le directeur du domaine Gérard Bertrand, vice-président du syndicat du cru Minervois-La Livinière. Ces derniers possèdent deux domaines sur le territoire : Le Clos d'Ora, et le château Laville-Bertrou.

"Un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire, de cailloux, de sables et d'argiles où les alluvions et l'érosion ont patiemment fait leur œuvre."

D'ailleurs, ces deux dernières décennies, ce petit vignoble, qui s'étend sur six communes (La Livinière, Azillanet, Cesseras, Félines-Minervois, Siran et Azille) a attiré de grands noms de la production et du négoce, comme le Bordelais L'Ostal Cazes, Les Grands Chais de France, l'Anglais Robert Eden, ou encore l'Écossais Guy Crowford, venus accoler leurs noms au cru Minervois-La Livinière. "Notre volonté est aussi celle de montrer, de faire savoir, qu'il s'agit d'une économie prospère", reprend Isabelle Coustal. Mais pour obtenir l'appellation communale, faire un très bon vin ne suffit pas. D'autres critères seront pris en compte.

Le syndicat compte également sur son terroir : "Un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire, de cailloux, de sables et d'argiles où les alluvions et l'érosion ont patiemment fait leur œuvre. Creusant des gorges dans le causse, façonnant un peu plus bas la succession de collines de grès parsemées de bois, tapissant enfin la terrasse de cailloux." Également sur son vignoble, "un cru qui semble gravé dans le causse" ; l'histoire de ses familles de vigneron de père en fils ; son patrimoine (historique avec la présence attestée de l'homme depuis 6 000 ans), culturel et paysager avec ses murs de pierres sèches et ses capitelles.... Bref, tous les éléments qui permettent d'enfanter des vins rouges, puissants, élégants, à la fois frais, fins, aux tanins très doux.

15 Les vins Minervois-La Livinière ne peuvent être commercialisés en AOC qu'à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte, car ils nécessitent 15 mois d'élevage pendant lequel des dégustations de suivi syndical sont organisées. À la mise en bouteille, tous les vins de l' appellation sont contrôlés par l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, dans le cadre d'une certification, pour un organisme indépendant. La présidente, Isabelle Coustal, Guy Sabarthes (à gauche) le vice-président, et Richard Planas, des domaines G. Bertrand.