



Pépites de La Livinière

Des vins élégants, avec de belles notes de fruits noirs et rouges...

Au cœur du Minervois, le village de La Livinière est reconnu comme Cru du Languedoc depuis 1999. Il ne sont que cinq à porter ce titre.

En 1987, deux ans après la reconnaissance de l'AOC Minervois, des démarches ont été entamées par les vignerons pour faire reconnaître La Livinière comme Premier Cru, au sommet de la pyramide des appellations du Languedoc.

Cela prendra finalement douze ans. L'appellation Minervois-La Livinière s'applique désormais à 2700 hectares répartis sur six communes se partageant le territoire du Petit Causse. Soit la moitié des surfaces classées jusque-là en AOC Minervois dans ce secteur.

Les paysages sont apaisants dans cette région située à 50 km à vol d'oiseau de la Méditerranée. L'altitude ne dépasse pas les 400 mètres et les pentes sont souvent douces, mais l'influence des vents est ici déterminante, les courants d'air permettant de résister aux chaleurs du sud.

Le terroir de la Livinière est constitué d'un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire, de cailloux, de sables et d'argiles. Cela donne des vins élégants, avec de belles notes de fruits noirs et rouges, de gar-

rigue, d'épices et d'olives, ou même mentholées. Principalement assemblés de Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan et Cinsault, les vins rouges sont souvent puissants, voire corsés, et taillés pour la garde. Ici, ni vins blancs, ni bulles d'ailleurs.

■ Livinage

Pour faire connaître la singularité de leur appellation et la pluralité de leurs styles, les représentants des 40 caves du village ont créé le Livinage. "Liviner" un vin, c'est déguster et distinguer un Cru La Livinière. Chaque année, des jurys composés de journalistes, de sommeliers et de vignerons sélectionnent parmi une trentaine de vins ceux qui seront pendant un an les ambassadeurs du Cru (pas d'édition en 2020 pour cause de pandémie).

En 2019, le coup de cœur du Jury Vignerons est allé au Rouge des vents 2016 des Clos des Pères, et celui des sommeliers au Château Cessero 2016. Par contre, le coup de cœur des journalistes est allé au vin de Guy Vanlancker, un ex-instituteur belge qui s'est installé dans la région en 1981, d'abord comme ouvrier viticole, puis comme régisseur, avant de lancer le Domaine Combe blanche en 2000. Son fils Ambroise a repris la propriété au début de cette année.

Le Clos du Causse est l'une



■ Les paysages sont apaisants dans cette région située à 50 km à vol d'oiseau de la Méditerranée. © D.R.



des plus belles parcelles du Domaine, un assemblage grenache/syrah des plus élégants. Le nez est très séduisant par son mélange de petits fruits rouges et noirs (mûre, framboise, myrtille) et d'épices, que l'on retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur. À découvrir. En vente en Belgique chez Popsss à 13,50 €.

■ Et aussi

Parmi les vins représentatifs du terroir et disponibles en Belgique, relevons le Clos Centelles 2014 de Patricia Boyer-Domergue (Mourvèdre, Grenache et Syrah à parts égales), le Domaine de l'Ostal repris en 2002 par Jean-Michel Cazes (majorité de Syrah) et surtout trois vins de haute qualité.

■ Le Château Maris, La Touge 2017 : dirigé par le

Britannique Robert Eden, ce domaine s'est distingué en créant la première cuverie végétale au monde en briques de chanvre ! Le domaine est certifié en biodynamie et La Touge est un assemblage de Syrah et de Grenache issus d'une parcelle de 20 ha sur des sols argilo-calcaires. C'est frais, vif, fruité, avec une remarquable acidité qui porte parfaitement le vin jusqu'à la fin de bouche. Et surtout pas de bois, car le vin a été élevé en œuf et cuve béton. Toute la richesse de la biody-

namie. En vente chez Drinkesco.be à 17 €.

■ Château Sainte-Eulalie, La cantilène 2016 : le nez est puissant mais annonce une bouche fraîche, avec de belles épices et du bois de qualité. Un peu de réglisse aussi. Le domaine est

certifié Haute Valeur Environnementale et est dirigé par Isabelle Coustal, qui connaît manifestement son métier. Vendu par Calvin et 20survin à 14 €. L'étiquette a

été complètement relookée pour le millésime 2017.

■ Puis, il y a ce véritable coup de cœur avec la cuvée Les Vignes oubliées 2012 du Domaine Ancely. Malgré ses 15% vol. alc., ce vin est tout simplement superbe, ample et souple, avec une acidité



remarquablement équilibrée. Beaucoup de fruits aussi, des épices, du poivre rose et une légère pointe d'amertume. En finale, retour de garrigue méditerranéenne et une touche de vanille. Top. Rien à ajouter. Vendu par Allied Vintners et Het Wijnhuis, notamment à ±23 €.

Marc Vanel

Vin en sorbet !

L'idée n'est pas neuve, cela fait même une dizaine d'années que cela se fait à divers endroits du monde, mais cette fois, c'est l'AOC Vinsobres dans le Rhône qui lance un sorbet Grenache/Syrah à déguster en dessert ou, pourquoi pas ?, à l'apéro. Baptisé "cru glacé", ce sorbet a été imaginé par des vignerons de l'appellation et élaboré par l'artisan-glacier Chaloin Chocolats. La teneur en alcool frôle malgré tout les 5%. Pas de quoi être saoul, heureusement.

M. V.

■ Infos : vinsobres.fr

■ La teneur en alcool frôle les 5%. © D.R.



Envie de vendanger en Wallonie ?

Même si l'appel aux bénévoles est moins large que les autres années, les vendanges en Wallonie démarrent majoritairement cette semaine et s'étaleront jusque mi-octobre environ. Certaines conditions sanitaires devront être respectées, mais si le sécteur vous démange, la liste des vignobles demandeurs sera publiée ce 1/9 sur le site vigneronswallonie.be. L'occasion d'une expérience très conviviale.

M. V.



■ La liste des vignobles est sur vigneronswallonie.be © D.R.