

LA LIVINIÈRE  
LE 1<sup>er</sup> CRU DU LANGUEDOC

# Livingage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶

## CHATEAU LAVILLE BERTROU Le Viala 2019

« Le millésime 21019 a été formidable. Il a plu fin septembre et tous les cépages, surtout les plus tardifs - le grenache, le carignan et le mourvèdre - ont bénéficié d'une sorte de régénérescence pendant près de trois semaines, au moment décisif de l'équinoxe, avec de fortes amplitudes thermiques entre nuit et jour et une grande luminosité dans la phase ultime de maturation ».



De là notamment, selon Olivier Nollevalle, le régisseur du château Laville-Bertrou, l'un des domaines emblématiques de **Gérard Bertrand**, la qualité exceptionnelle de la cuvée Le Viala, avec une finesse d'expression et une souplesse de tanins idéales. Resté dix ans à ce poste - de 2012 à 2021- Olivier Nollevalle a eu tout le temps de savourer les vertus du terroir de La Livinière, de la mosaïque de petites parcelles bordées de murettes et de haies qui composent un paysage bucolique sur les coteaux calcaires des premiers contreforts de la Montagne Noire.

« La connexion entre le végétal, le minéral et l'humain, la sensation de calme, le silence, inspirent le vigneron », dit-il. Et tout particulièrement dans la parcelle de syrah de Saint-Jean, l'un de ces tènements sanctuaires choyés, qui donne le ton de la cuvée Le Viala, associée au grenache de Pujol, vieille vigne en gobelet face au village, la seule dont les raisins sont éraflés quand tous les autres fermentent en grappes entières, cuves closes.

Chaque parcelle, conduite en biodynamie, est vinifiée séparément. L'assemblage n'intervient qu'en janvier-février. « C'est là que se crée véritablement l'âme du vin ; le don de la nature est sublimé par l'homme qui recherche la résonance parfaite entre les quatre cépages, commente Olivier Nollevalle. L'ampleur et l'intensité de la syrah sont tempérées par la rondeur du grenache, qui lui fait écran ; le carignan et le mourvèdre (par son côté sanguin), amènent la touche finale. Le Viala, c'est la cuvée sans concession de Gérard Bertrand, l'expression de sa vision du cru La Livinière. C'est l'un de mes grands bonheurs d'avoir participé à ces dégustations d'assemblage en tout petit comité ». L'élevage de douze mois, pour deux-tiers en fûts, un tiers en cuve de béton brut, peaufine l'harmonie avec « le souci de garder comme fil conducteur l'expression optimale du fruit, la nature profonde de ce vin de garde ».

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Elevage : 12 mois en barriques

Label : en conversion vers l'Agriculture Biodynamique

Prix public : 47 €

CHATEAU LAVILLE BERTROU – VINS GERARD BERTRAND  
Château L'Hospitalet Route de Narbonne Plage 11100 Narbonne