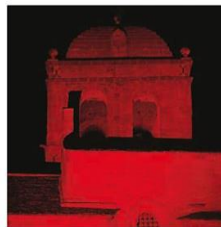


LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

Livinage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶

DOMAINE JEAN PHILIPPE CHARPENTIER L'Intégrale

« Je voulais m'installer dans un terroir qui avait bonne presse ; La Livinière en faisait partie. Et je suis tombé amoureux de Félines, peut-être à cause du moulin, comme à Verzenay, mon village d'origine ». La vie de Jean-Philippe Charpentier oscille ainsi entre deux moulins, entre Minervois et Champagne, entre deux domaines. Celui qu'il a créé en 2003 (15 ha aujourd'hui à Félines) et celui de ses parents, dont il a pris les rênes en 2016.

Le plus surprenant, c'est que cet œnologue, un temps professeur de viti-œno au lycée d'Avize, venu dans le Sud dans le sillage de son épouse toulousaine, a su établir des connexions. Notamment dans sa cuvée phare, L'Intégrale. « A Félines, on trouve des parcelles sur schistes et d'autres sur sols argilo-calcaires, rappelle-t-il. Plutôt que d'élaborer des cuvées différentes selon le type de sol, j'ai préféré suivre la tradition champenoise de l'assemblage, chaque terroir amenant sa touche dans le vin qui gagne ainsi en complexité. C'est comme les pièces qui s'emboîtent dans un puzzle. »



Les vignes de Syrah offrent « sur schistes, plus de tension, des tanins plus présents en attaque, des saveurs épicées et minérales, et, sur calcaires, des tanins plus ronds, plus voluptueux en bouche, des arômes de cerise noire... » Les deux sources confluent dès après la fermentation alcoolique.

« J'assemble en cuve avant la fermentation malolactique qui est réalisée en barriques, ça se fond mieux, la complexité est tout de suite présente.

J'utilise des 500 litres de chez Radoux et des barriques champenoises de 205 litres en chêne de Verzenay, de fortes chauffes dans les deux cas. Les unes confortent le caractère fruité, vanillé, les autres le côté épicé, empyreumatique ». Là encore, à la manière champenoise, Jean-Philippe Charpentier s'ingénie, en concoctant l'assemblage final qui intègre une part de Mourvèdre, à reproduire chaque année un vin offrant la même sensation de puissance maîtrisée, de structure dense mais fondue, de parfums de fruits mûrs, de garrigue et de fumé que, personnellement, il apprécie tout spécialement avec des magrets de canard grillés.

Cépages : Syrah, Mourvèdre
Elevage : sous-bois (12 mois)
Prix public : 18 €