

LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

Livinage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶



DOMAINE LA SIRANIERE Excelsus 2017

Baptisée Excelsus, cette cuvée aurait aussi bien mérité de s'appeler Patience. Conçue au départ, en 2009, sous l'effet d'un coup de cœur d'Alain Buc et de son associé du domaine de poche de la Siranière pour un vin du Roussillon, elle s'est pliée à son mode d'élaboration qui exige de ne pas compter son temps. A commencer par l'âge des vignes : pour l'essentiel, deux parcelles de Syrah qui furent sans doute, dans les années 1980, parmi les premières de ce cépage plantées dans le terroir du Petit Causse ; l'une, caillouteuse, sur les hauteurs de La Livinière ; l'autre, plus argileuse, à Siran.



« Après égrappage et une macération préfermentaire à froid de quatre jours, les baies sont entonnées dans des barriques neuves de la maison Baron, chauffe moyenne », explique Bernard Marty, le vinificateur du domaine. Avec une telle méthode de vinification, dite "intégrale", la prise de bois est du genre viril. « Pendant deux semaines, les jus sont très amers, il faut laisser le temps au vin de digérer le bois. Je goûte tous les jours, jusqu'à ce que l'amertume s'estompe ».

Le pressurage intervient au bout de quatre à cinq semaines et, une fois les barriques nettoyées, le vin y retourne pour quatorze mois d'élevage. Parallèlement, le Grenache vinifié en cuve, est élevé en fûts de deux vins, avant assemblage final avec la Syrah.

Ce processus bien rodé se poursuit par un long affinage en bouteilles. « Idéalement, il faut quatre à cinq ans pour que le vin trouve son harmonie ». Pas de quoi rebuter Bernard Marty qui, à 70 ans sonnés, ne montre aucun signe de lassitude. « J'ai dit à Alain Buc, tant que je m'amuse, je continue ».

Pour l'heure donc, on peut savourer ce millésime 2017 auquel le jury des journalistes du Livinage 2021 a décerné son coup de cœur. Sa chair crémeuse enrobe généreusement une solide trame tannique, le tout sous-tendu par une belle tension minérale, sensible dans la longue finale sur les fruits noirs, les notes mentholées et torréfiées.

Cépages : Syrah, Grenache
Elevage : sous-bois (14 mois)
Label : En conversion AB
Prix public : 25 €