

LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

Livingage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶



LES CLOS DES PERES Le Rouge des Vents 2018

Au départ, ayant quitté Paris pour venir s'installer à La Livinière, Julien et Anne-Laure Gieules avaient simplement l'envie de faire un vin pour les copains. Sur à peine un hectare loué au père de Julien. Sept ans après, l'affaire a pris une tournure inattendue, mais plutôt plaisante. C'est que, à l'instinct, en suivant leur goût pour des vins moins concentrés, plus fluides, les néo-vignerons ont introduit dans le cru un style de vin qui a rapidement trouvé ses partisans, bien au-delà du cercle d'amis, en particulier chez les cavistes de la capitale et une clientèle urbaine.



Ainsi donc, le vignoble s'est étoffé. « On s'agrandit. On a arraché 2,70 hectares, on a replanté 3,5 ha ; dans deux ans, on aura 4 ha et on atteindra le cap des 30000 bouteilles ». Julien a dû alléger son planning de prof de sport au collège de Rieux-Minervois ; Anne-Laure, qui ne trouve plus le temps de dessiner, transforme régulièrement le parking de sa mère en région parisienne en base stratégique pour son véhicule de livraison.

En revanche, le garage des parents de Julien ne sera plus réquisitionné pour la vinification, depuis qu'une vraie cave a été réaménagée, sur deux niveaux, dans le village. Enfin, à partir de la récolte 2020, les différentes cuvées peuvent arborer le label Demeter, garant de la culture en biodynamie.

Pour le reste, pas question de modifier l'intention initiale : « On aime le fruité du Sud, mais en légèreté ; on vendange plus tôt, on finit les premiers. On ne cherche pas à extraire, on fait quelques remontages pour mouiller le chapeau, pas de pigeage. Et un élevage en fûts, pas neufs, simplement pour ouvrir le vin ». Soit, pour ce qui est de la cuvée Le Rouge des Vents, seul AOC et 10% de la production du domaine actuellement, 2000 bouteilles vendues aussitôt bouchées. Ça se comprend : croquant, fruité et floral, le vin est à la fois solaire, fin, séveux et d'une éclatante fraîcheur.

Cépages : Syrah (80%), Grenache (20%)

Elevage : sous-bois (12 mois)

Label : En conversion AB

Prix public : 20 €